

A Den jentagen so die Lung verlest ist/ sollen stätig zu... *Verletzung der Lung.*

Heißigkeit. Penidzucker in frisch gemolckener Milch zerlassen/ vnd offtermals darvon getruncken/sonderlich aber des Morgens vnd des Abends/vertreibt die dürre vnd rauhe der Stimm/vnd benimbt die Heißigkeit.

Verletzung des Hals/der Keelen vnd Lungen. Wider die verletzung des Hals/der Keelen vnd der Lungen/so von den Purpeln oder Durchschlechten ist ver verursacht worden/nachfolgendes Latwerglein: Nimb reingepülverten Penidzucker drey loth/ frischen vngeschmelzen Buttern ij. loth/den Schleim von gewechten Quittenternen ein loth/ gepülvert Arabische Gummi j. halb loth. Vermische diese Stück wol mit Brustbeerlein syrup so viel genug ist / das es ein dünnes Latwerglein geben möge. Von diesem giebt dem Kranken jedeweilen ein halbes Löfflein voll/ oder mache ihm ein Benselein von geschabenen Süßholz / vnd laß den Kranken stätig davon saugen. Diese Arzney mögen auch die jungen Kinder ohne einige Gefahr nützlich gebrauchen.

B Gepülverten Penidzucker mit frischem vngeschmelztem Buttern vermischt vnd wie ein Latwerglein temperiert/ ist denen nützlich vnd gut/ die Alann / Bittriol / oder andere scharffe/ bitrige oder essende Ding gessen hetten vnd davon weren verlegt worden/ jedertweilen einer halben Castanien groß davon eingenommen.

Verletzung von eingenommenen Alann vnd Bittriol.

Eusserlicher Gebrauch des Penidzuckers.

C Penidzucker in frisch gemolckener Milch zerlassen/ ist ein gute Arzney das böse Halsgeschwür Anginam damit zu erweichen / an stat eines Gurgtwasser gebraucht / vnd den Hals oft damit agurgelt. So man darzu Eselsmilch könen haben / so were diese Arzney desto besser vnd kräftiger.

Zuckerpennidwasser. Aqua Sacchari Penidii decocta, oder Sacchari Penidii decoctionis aqua.

D **W**si dem Zuckerpennid pfleget man ein heiliches Trinckwasser vor etliche Kranckheiten auß folgende weis zu fieden: Man nimbt weissen Zuckerpennid fünf Unzen/frisch Brunnennwasser hundert Unzen. Diese thut man zusammen in ein sauber vnd wolgewässert Irden Geschütz/ sendet solches bey einem linden feurlein ohne Rauch sitziglich zum halben theil ein/darnach seyhet man es durch ein sauber Tuch / vnd behalt es zu nachfolgendem Gebrauch. Es dienet denen die ein truckne/rauhe Keelen haben/ es benimbt die Heißigkeit/ löschet den Durst/ dienet wider den Husten/ lindert die Brust/ fördert das Aufwerffen/ stärcket die Lung/ erweyhet den Bauch / ist ein fast nütlicher Trinck den Schwindsüchtigen/ vnd denen so mit der Lungen sucher beladen seynd.

Rauhe Keel. Heißigkeit. Husten. Aufwerffen fördern. Lung stärck. Bauch erweyden. Lungsucher.

Zuckerpennidtäfflein oder Confect. Diapenidion.

E **E**s wird in allen wolgerüsteten Apotecken ein Confect bereitet funden / welches Diapenidion, vnd zu Teutsch Zuckerpennid Confect/ oder Penidzucker täfflein genant wirdt. Das dienet wider den Husten/ erwärmet die Brust vnd Lung vnd stärcket dieselbigen / hilfft wider das keichen vnd schwärtlich athmen/ kombt denen zu hilff die Enter aufwerffen/ dann es reiniget die Lungen vnd macht diesen Brath aufwerffen/ dienet wider die Brustgeschwör/ leget vnd mildert den Schmerzen der Brust/ vertreibt die Heißigkeit / vnd machet ein helle Stimm/ vnd thut den Schwindsüchtigen vnd Lungen suchigen grosse hilffe/ so man jedeweilen ein par Küchlein davon isset.

Husten. Brust vnd Lung erwärmen. Keichen. Enter aufwerffen. Brustgeschwür. Heißigkeit. Schwindsücht.

Die weil wir nun an den Zucker kommen/ alle Sorten desselben beschreiben sambr ihren Kräften vnd Tugenden / solten wir nun auch etwas von dem Manna vnd Honig sagen/ aber wir wollen solches bis in sein gebürtlich Dreispahren/ vnd diese Section schliessen/ vnd zu dem Geträid schreiten.



Die sibende Section/von dem Geträid vnd seinen Geschlechten.

Das I. Cap.

Von dem Roeken oder Korn.

A **W**eil vnder allem Geträid das Roekenkorn am Rheinstrom/ Waßgaw/ im Odenwald/ Spessart/ Schwarzwald/ vnd vielen Orten mehr vnser Teutschlands/ das aller gemeinst ist / wollen wir auch in dieser sibenden Section ihm die erste stat geben / vnd ihm dieses Capitel einrammen.

I. **W**nd haben wir dessen zwey Geschlecht/ nemlich den Winterroeken vnd Sommerroeken / vnd ist aber der Winterroeken das beste Korn/ das pfleget man vmb S. Eg. dii Tag an im Herbstmonat/ schier bis vmb den Ch. istag/ so man gut vnd trucken Wetter hat/ zu säen vnd ins Erdreich zu werffen. Das thut sich erstmals noch vor dem Winter mit seinen spitzigen braunfarbenen Keimen herfür / vnd wird bald zu schönen grashechtigen Blettern / wurset auch vor Winter eyn wie ein Wasen wann es schön vnd trucken Wetter hat / also

das ein jedes Korn gegen dem Frühling/ rii. oder riiij. gedhrter Hälmer herfür bringet / vnd wird ein jeder Halm mit scharffen Grashettern bekleidet vnd angezogen mit Grasscheiden wie der Weysen / vnd hat ein jeder Knopff sein eigen Blatt/ deren gemeinlich vier an jedem halmen gefunden werden/ daher auch dieses Geträid viel höher wächst als die anderen Korngeschlecht/ gegen dem Meyen gewinnt es seine Acher/ die werden im Brachmonat gar rauch vnd granechtig/ blühen bleichaeel vnd kommen nach der Blüht in fünf Wochen zu ihrer vollkommenen Zeitigung.

II. Das ander Sommerkorn säet man gegen dem Frühling mit der Sommergersten/ ist dem Winterroeken allerding gleich/ ist aber von Bewächstemer vnd wird im Heumonate zeitig / also das es im fünften Monat nach der Saat in die Scheuer tembt.

II. Sommerroeken.

Von

A Nocken. Secale. F



Innerlicher Gebrauch des Nocken-
korns.

Das Nockenbrodt ist ein kräftiges vnd gesundes
Brodt vor gesunde Leut/vnd sonderlich vor die je-
nigen so der Arbeit gewohnt seynd/vnd auch denen/so
von Jugend auff mit demselbigen ernehret seynd/vnd
ist nicht vngesund wie etliche darvon geschriben haben/
wie wir an seinem Ort weiter ansetzen wollen.

Es ist das Korn heutiges Tages auch in die Kü-
chen kommen/das sambet man wann es noch grün ist/
che es gar zu vollkommener Zeitigung kompt / dörret sol-
ches in einem warmen Backofen oder in der Sonnen/
alsdann verwahret man das in einem löffigen Ort.
Wann man das nun zum Kochen gebrauchen wil / so
lege in ein frisch Brunnenwasser / so quillet es wider
auff / als wann es noch frisch vnd grün were/ darnach
sende die wol in einer Ochsenfleisch / Hammelfleisch o-
der Hünnerbrühen/sals ein wenig daf genug ist/so wird
es ein anmütige vnd gute Kost vor gesunde vnd fran-
cke Leut. Etliche sieden junge Hünner oder Vogel dar-
ben/ vnd hacken ein Speck mit Majoran oder Thym-
antraut gar klein vnd lassens darbey sieden.

Auf dem Nockenmeel bereyten die Köch einen Teig/
darauff machen sie die Gefäß zu den Pasteten / der ist
viel bequemer darzu den der Teig von andern Meel.
Wann die Pasteten gessen seynd / machen sie darnach
auff den gemelten Gefäßen / gute Pfeffer / die wolge-
schmackt vnd besser seynd dann die so von andern
Brod gemacht werden/die gehören allcin vor gesunde
Leut / dann sie mehren die Melancholische Feuchten
vnd verbrannte Gallen.

Auf dem jungen Graß des Korns / machet man
durch den Winter über vnd auch im Fröling gute
Kornsalzen den Appetit zum essen darmit zu erwecken/
die isset man zu Fleisch vnd Fischchen / vnd wird also ge-
macht. Nimb jung Korngras/das wäsche sauber/thue
es in ein feuchte Tuch vnd schwinde es wol auff daf alle
Feuchtigkeit davon komme/stosse es wol in einem Mör-
ser / vnd drucke den Saft auß durch ein Pfeffertuch.
Darnach habe ein Schnitten oder zwo Nockenbrods
auff einem Rest / las mit Weinessig oder Agrest auff-
sieden / wann es kalt worden ist / so schütte den aufge-
pressten Kornsaft darzu/mische es durch einander vnd
streich es durch ein hartin Tuch / thue Sals darzu das
genug ist/machs darnach ab mit ein wenig gestossenem
Pfeffer/Ingber / so gibt es ein herrliche / gute vnd wol-
geschmackte Salsen.

Etliche die haben ein besonder Experiment wider
die fallende Sucht oder S. Weltens Stechtragen: sie
nennen Nockenmeel vnd machen mit Tauwe der auff
S. Johannes Tag des Morgens frühe vor der Son-
nen Aufgang gesamlet worden ist/einen Teig darauß/
darvon backen sie ein Kuchen / vnd geben denselben
dem Krancken zu essen/das soll ein gewisse Kunst seyn/
vnd soll dem Krancken heiffen.

So einer einen stinckenden Athem hat vom Feber
oder andern Kranckheiten/der esse drey Morgen nach
einander nüchtern Nockenbrod / auß frischem Berg-
brunnenwasser das wol gesalzen seye/so wird ihme sein
Mund wider wolschmeckend / vnd bekompt einen Lust
zum essen.

Wider das Lendenweh mach folgende Clustier:
Nimb Nockenkleyen anderthalb handvoll in ein Tuch
lein gebunden / Gersten / Camillenblumen / Leinsaa-
men ein wenig gequetscht / Griechisch Heusamen ein
wenig gequetscht / Eybischtraut / Brunnenreß / Tag
vnd Nacht Pappeln jedes eine Handvoll. Zerschneide
die Kräuter klein/ vermisch es mit den Kleyen vnd an-
deren stücken/thue sie in ein bequemes Geschirrschütte
darüber iii. Pfund Wassers/las stettiglich mit einander
sieden biß das halbe theil eingestotten ist: Das seibe dar-
nach durch ein Tuch/Nimb der Brühen xij. vnzen/der
Lantwerger

Von den Namen des Korns.

Es ist vil Jahr vnser Korn von den Gelehrten vor
das Siligo der Alten gehalten worden / aber was
vor ein großer Irrthum vnd falscher Wahn das gewe-
sen seye / gibt solches leichtlich menniglich zu erkennen/
sintemal bey den Alten wie Plinius solches lib. 18. c. 9.
bezeuget / das allerschönste vnd beste Weißbrodt auß
dem Siligine ist gebachen worden/welches Brot auch
wie Paulus Aegineta vnder allem Brodt am meisten
Nahrung gibt / so meldet auch Plinius an dem obge-
melten Ort/daf Siligo ein außbund des Weizens sey/
auff welchem dann leichtlich abzunehmen ist / daf vn-
ser Nockenforn/das die allergemeinste Frucht ist vnder
allem Getraid/darauff man nicht das schönste vnd be-
ste Weißbrodt backet / sintemal es ein Geschlecht des
Weizens ist / vnd man nur das gemeine Hauptbrodt
darvon machet vor den gemeinen Mann / mit nichten
das Siligio seyn kan/welches ein Geschlecht des We-
zens ist/wie wir hernach an seinem Ort weiter darvon
Weldung thun wollen. Nun ist aber vnser Nocken-
forn ein ander Geschlecht des Getraids/dann das von
Galeno Griechisch *βελζα* oder *βελζα* genannt wirdt/
vnd Lateinisch/ Briza oder Bryza, von Plinio Secale
vnd Farrago, vnd von andern Secala vnd Secla. [Se-
cale, C.B. Fuch. Dodo. gal. Lob. Matth. Secale &
Farrago Plinij. Lug. Cast. Siligo, Brun. Lon. vete-
rum & Secale, Trag. Rogga live Secale. Dodo. O-
lyra, Cordo in Diole.] Italtanisch heisset es *Segala*.
E Hispanisch/ *Centen* vnd *Centena* oder *Sentena*. Frangö-
sisch/ *Segle* vnd *Seigle*. Vngerisch / *Kos* vnd *Tauatzi* Ros.
Veniisch/ *Zito*. Fiehmisch vnd Brabändisch/ *Kogge*.
[Englisch *Rie*.] Hochdeutsch/ Korn/Nocken vnd No-
ckenforn / zum Vnderscheid des Weizens / der im
Westereich vnd andern mehr Orten auch Korn ge-
nannt wird.

Vonder Natur / Krafft / Wirkung vnd Ei-
genschaft des Nockenforns.

Das Nockenforn hat ein temperierte Wärme / ist
doch weniger warm als der Weizen/vnd wärmer
als die Gerst. Es speiset mehr dann Gersten/vnd min-
der dann der Weizen.

Fallendsucht.

Stinckender
Athem von
Feber oder
ander Krack-
heiten.

Lendenweh.

A Latwergen Diacatholicon, der Latwergen Benedictæ laxativæ, der Latwergen Diacastia, jedes ein Loth/ Chamillenöl vj. Loth / des Pulveres Lichontripi. ein quintlein/ Salz anderthalb quintlein. Vermische alle diese stück durch einander zu einer Clisteren/ vnd thue sie warm zu den Krancken des Morgens nüchter drey Stunden vorm essen / oder nach Mittag vmb drey Uhren/ vnd lasse ihnen drey Stunden darauß fasten.

B Kockenorn gewässchen vnd eine Handvoll darvon in anderthalb Maß Wassers gefotten / durchgesieget vnd getruncken/ treibet die Spülwurm aus dem Leibe/ ist beyde den alten vnd jungen Leuten/ desgleichen auch den jungen Kinderen dienstlich.

C Oder nimb Kockenorn/ der schwarzen Brustbeerlein Sebesten genant/ jedes ein gute Handvoll/ sende die in anderthalb Maß Wassers / vnd trinck darvon: Nimb auch ferner des gemelten Trancs xij. vnggen/ vermische damit ij. vnggen Butter vnd ij. vnggen Honigs / machs warm in einem Wasser / vnd thue es zu dem Menschenen so Würm hat wie ein Clister/ es tödet die Würm vnd süßet sie auß.

D Wider den Durchlauff oder Bauchfluß: Nimb frisch gemalen Kockenmeel also warm wie es von der Mühlen kombt/ rühr darvnder zwey frischer Eyerdorck/ vnd zwey gepülverten Muscatennuß / auch so viel reyn gestossens breiten Wegetichs saamens / vermische die Stück wol durcheinander/ darnach hacke sie auf einem warmen Herd/ vnd gibs dem Krancken zu essen/ ist ein sein Experiment vor arme Leuth.

E Wider das Krimmen vnd Reissen im Leib so keine verstopffung vorhanden / als nemlich in den Bauchflüssen vnd der Ruhr: Nimb zwey guter handvoll Korn/ sende die in anderthalb Maß Wasser/ bis das Korn zersehret/ vnd zu einem Muß wil werden / als dann seihe die Brühe darvon/ jedesmal ein guten Becher voll zu trincken/ des Morgens einen/ Nachmittag vmb ij. Uhren einen/ vnd auch einen wann er zu Beth gehen wil.

F Aus dem Kockenmeel machet man gute stulzäplein/ den Stulgang damit zu fördern: Man nimbt des Kockenmeels ij. theil/ gemein salt j. theil/ das vermischet man mit Eyerklar zu einem Teyglein / daraus machet man Zäpflein klein oder groß/ vñ wann man die gebrauchen wil/ so schmeret man die mit buttern oder Baumölen.

G Korn oder Kockenorn gepülvert vnd j. quintlein schwer mit weißem Wein getruncken / treibet fort die ander oder Nachgeburt Secundinam.

H So man Gänß mästen vnd seyst machen wil/ soll man nemmen Kockenmeel / soll das mit Honig vnd Mel beruchen wie ein Teyg daraus soll man Küglein machen/ vnd den Gänßen zu essen geben.

I Kockenstrohlein geschnitten / ist eine gute Speiß vor das Rindvieh/ so man ihnen das mit ihrem Essen wol vermischet/ so werden sie seyst vnd starck darvon/ ist sonderlich allem Vieh dienlich dasselbe damit vber den Winter zuhalten.

J So ein Ross engbrüstig ist vnd das Reichen hat/ soll man ihm neun Tag nach einander nichts dann Kockenklein vor sein Futter zu essen geben. Wann aber ein Pferd die strenge hat / soll man ihm drey Tag lauter Kockenklein zu essen geben / vnd jme auch allwegen j.

K handvoll in sein Trincken werffen / vnd jme das lauw warm trincken lassen. Such weiter im Capitel von der Kleben in gemein.

L Kockenorn in Regenwasser gefotten bis es wench wird vnd wider getruncken/ darnach dem Ross an statt seines futers zu essen geben/ müsset das Ross viel / dann es wird darvon gepurgierter vnd gerenniget/ vnd so es Würm bey sich hat / werden sie außgetrieben / man soll jme auch das Wasser zu trincken geben vnd mit andern Wasser vermischen.

M Kockenorn vber Nacht in Wasser geweycht/ vnd den Rossen mit Sprewer oder geschmittenem Stroh zum Futter zu essen geben / machet die Ross stark vnd

N seyst vnd werden schön vnd glathartig darvon. So man aber vber Feld reysset / vnd man die Zeit vnd Gelegenheit nicht haben kan das Korn zu weychen/ so soll man dem Pferd nicht halb so viel Korn geben als haben/ vnd es auch in süß Stunden nicht darauff trincken lassen/ dann so bald man es darauff trincken laisset/ so muß das Ross zerspringen vnd sterben: Damit aber du solchen begegnen vnd vorkommen mögest/ vnd das Ross auch nicht Durst leiden müste/ so gib dem zuvor zu trincken vor dem Futter/ so schadet es jhme gar nichts/ vnd wird schön/ seyst vnd glathartig darvon/ vnd kompt also mit einem Malter Kockenorns so weit als mit dritthalb Malter Habern.

O Kockenorn ein gut Theil in Wasser gefotten / vnd solches den Rossen zu trincken geben/ treibet die Würm von ihnen. Oder nimb Kockenklein vermische darvnder ein wenig gestossenen Schwefel/ vnd schütte es dem Ross mit gefottenem Kornwasser eyn / es treibet die Würm träftiglich hinweg.

P Wann ein Ross Blut harnet/ so lasse jhme die Mutter ader vnd nimb Kockenorn vnd Kleben / jedes ein gut Theil/ sende es wol in Wasser den halben Theil eyn/ nimb der Brühen dann durch ein Tuch gesieget auff ein halb Maß/ vermisch damit ein gepülvert Granatenrinden vnd schütte es dem Gaul eiliche Morgen nach einander/ jedesmal so viel warm eyn/ vnd lasse jhn also eiliche Tag still stehen.

Q So ein Pferd ein Spinn/ Scorpion oder sonst ein giftiges Ingeißer gesen hette/ so soll man es wendlich lauffen lassen / bis es wol erwarmet vnd schwizet/ Darauff soll man jhme als bald das Blut am Gummien lauffen lassen vnd dasselbig jhme also warm eynschütten/ vnd jme auch Kockenorn vnd Lauch mit einander gekocht zu essen geben / so schadet es jhme nichts.

R Wann ein Ross mager wird/ soll man jhme gerösch Kockenorn für sein Futter vnd Habern geben / vnd jhme zweymal so viel fürschütten/ vnd es täglich zweymal zum weniasten vber den gansen Leib streichen vnd reiben lassen. So oft er auch jhme das Korn fürschütten wil/ soll ers zu vor trincken lassen.

S So ein Pferd die Zeyffel bekäme/ lasse ihm dieselbige auffreissen vnd alle Körnlein der Zeyffel heraus thun/ darnach nimbt ein weyches leimnes Lümplin/ duncke es in einem Eyerweiß/ vnd stoffe es jme in den Schaden hinein / schlage es auch gleichsals vber den Gebresten außserhalb / decke das Ross mit einer decken warm zu/ sühe es hñ vnd wider bis jhme die Ohren erwarmen/ gib jme dann ein Büschlein gutes/ träftiges Heuweres/ mach ihm folgendes ein Eymmer voll Brühe aus dem Kockenmeel / Salz vnd Wasser/ wol durcheinander vermischet/ gib es jhme zu trincken/ vnd lasse es ein Tag oder drey nach einander im Stall anstehen.

T So du ein Ross sehr geritten hast vnd besorgest es seye zu rebe so lasse es eine Nacht ungesen vnd getruncken stehen/ Des Morgens nimbt eine gute große Handvoll Kockenklein vnd wenig gestossenen Safran / vermisch es mit lauwem Wasser / vnd gibs dem Gaul zu trincken / kanstu aber auch ein Balg von einem Wisel bekommen / so lege denselben auch in das trincken / so wird diese Argney desto besser vnd träftiger / vnd mache jhme auch ein Eynschlag mit Salz vnd Eyern/ vnd schlage ihm denselben warm eyn.

U Kockenklein ist ein edel Futter vor die Esel vnd werden sehr starck vnd seyst darvon/ vnd essen die sehr gern/ dann wann sie zu acht Tagen einmal ein Klebenfutter haben/ so vermehren sie/ sie haben fast wol gelebt.

V Kockenklein mit gefottenen Nüben vermischet/ ist ein edle Mastung vor die Schwein/ dann sie sehr seyst darvon werden / vnd wann man haben wil das die Wendschwein so bald sie von der Wehd getrieben werden/ bald zu Haus lauffen/ soll man ihnen Kockenklein vnder Käsmolcken oder Spülwasser vermischen/ vnd jhnen in ihren Trog schütten/ so gewöhnen sie denselbigen/

So ein Pferd schön vñ glathartig zu machen.

Wärm der Pferd.

Wirt harnen der Pferd.

So ein Pferd giftiges Ingeißer gesen.

So ein Ross mager wird.

Reiffet der Pferd.

Recke Pferd.

Schwein mastung.

A selbigen / vnd eilen von der Weide den nechsten zum Trog zu. Solches Getränck erweicht ihnen auch die andere Speiß die sie den ganzen Tag gessen haben.

Limonen/ Citronen vñ Pomerangen lang frisch zu behalten.

Wiltu Limonen/Citronen oder Pomerangen lang frisch vnd gut behalten / so mache sie in ein torb ein mit geschnittenem Kockenstro / also daß keine die andere anrühre / vnd vermahre sie in einem löstigen vnd külen Ort/oder aber in einem truckenen Keller.

Eussertlicher Gebrauch des Kockens tornis.

ES haben die Ackereuth auß lanwrtiger Erfahrung gemercket / wann viel Kockenorn vnd Weizen wächset / vnd dieselbigen wol gerathen / so soll auch der Wein wol gerathen / vnd desselbigen viel wachsen / vnd haltens also gar gewiß.

Schönhaar machen.

Ein schön Haar zu machen : Nimb ein gut Theil Kockenähr/geuß ein Lang damit vnd zwag dasselbige oft mit dieser Langen.

Ninnen der Augen.

Kockenorn zu Pulver vnd Eschen gebrant/solches mit weißem Wein zerrieben/ vnd wie ein Augenwässerlein gebrauchet/vertreibt das Ninnen der Augen.

Wise Zähne ausfallen machen.

Wise Zähne von sich selbst machen ausfallen: Nimb Kockenmeel vnd mach mit Springwurmmilch ein Teiglein daraus/thue darvon in den hohlen Zahn/ lasse es ein gutweil darinn/so fällt er von sich selbst auß.

Hängende Brüst der Weiber steiff zu machen.

Die hängende Brüst der Weiber steiff vnd hart zu machen : Nimb Kockenmeel vier vngen/ gepülverten Weyranch ij. Loth / rein gepülverten Mastix ein Loth. Vermische diese stück vnd temperier sie mit einem weissen eines Eyes / vnd Hauswursafft so viel genug ist/ das es ein Pflaster werden möge / daß streich auff ein Tuch vnd legs vber die Brüst

Erharte Brüst der Weiber.

Wider die erharte Brüst der Weiber vnd den Schmergen der daraus erfolget nach der Geburt: Nimb Kockenfleyn / sende die mit Rautensafft zu einem Pflaster / lege es auff die Brüst zu vor auff ein Tuch gestrichen / so werden sie wider weych vnd legt sich der Schmergen. Die gemeste Arzenei ist auch gut wider die Wis der giftigen Thier/gleichfall gebrauchet.

Wurm vnd Krebs der Brüst.

Wider den Wurm vnd Krebs der Brüst : Nimb Kockenmeel vnd Weizenmeel/ jedes iij. loth/ bereyten Kupferschlag auff das kleinst geriben ij. loth/ mache solche Stück mit Rosenwasser an so viel genug ist/ daß es ein pflaster geben möge/ streichs auff ein Tuch vnd legs vber den Schaden.

Große Bauchwürm.

Die großen Bauchwürm zu töden vnd aufzutreiben in alten vnd jungen Kindern : Nimb Kockenmeel vj. loth/ bereyten Ceriander/ Korbseigen/ jedes andert halb loth/ Nardensaamen/ Vermuth/ Mastix/ jedes j. halb loth / roter klein geribener Corallen / Aleoparic/ Saffran/ jedes j. quintlein/ Feigebenenmeel andert hal loth. Alle stück aufgenommen die Feigen müssen klein zu einem reinen Pulver gestossen seyn / die vermische man dann alle durcheinander / die Feigen schneidet man klein / stößet sie darnach wol zu Ruß in einem Mörser/ thuts zu den andern stücken/ vnd noch Vermuthsafft/ Bernwölten/ jedes vier loth/ Rautensafft vnd Rautendöle/ jedes ij. loth. Solches alles stößet man wol durcheinander in einem Mörser zu einem Pflaster/ streichet es auff ein Tuch einer hand breyt vnd legt das vber den Nabel.

Windige Aufschwellung des Leibs.

Wider die windige aufschwellung des Leibs : Nimb Kockenfleyn ij. handvoll/ Matkimmell/ Sals/ Anis/ saamen / vngestampften Hirschen/ Steinklee / Chamillenblumen/ jedes j. handvoll/ zerstoße die Saamen ein wenig groblechtig/ den Hirschen laß gang vnd vermische alle diese stück durcheinander / reiche sie cyn in ein leinen Säcklein / besprengt ein heissen Ziegelstein mit ein wenig Weins/ vnd wärme das Säcklein dar auff/ das leg darnach also warm vber den Bauch/ vnd traq es darauff.

Unmäßiger

Wider den unmäßigen Blutsuß der weiber: Nimb

F Kockenmeel ein gut theil/ mach mit Vermuth/ Nachtschaden vnd Begrittsafft/ jedes gleich viel ein Pflaster daraus/ so dick wie ein Drey/ das streich auff zwey Tücher/ leg das eine vber den Nabel / das ander vber die Scham.

Sturfluß der Weiber.

Wider die geschwulst des Zäpffleins vnd so dasselbig abgefallen/ vnd wider auff zuheben: Nimb Kockenorn so viel als ein Hünereye wigt / darzu ein ganzes Hünereye/ vnd auch eins Eyes schwer Sals / solches vermisch vnd brenne es zu eschen in einem jrdinen Geschirlein / dazu thue ferner ein Eyserschall voll Psfferkörner/ solches stöß alles zu einem subtilen Pulver/ behalt es zum Gebrauch. Wann es die Nothdurft erfordert/ so blaß des Pulvers Morgens nüchtern ein röhrlein durch ein wenig in den Hals / vnd nach dem essen wider ein wenig es hilffet wunderbarlich.

Abgefallen Zäpfflein.

Wider das drittägig Zieber ein bewerte Hüßf: Nimb Kockenmeel ein gut theil/ vier Eyerdotter/ Eisentraut/ safft/ Wegerichsafft/ Römisch Nößelwurz/ jedes gleich viel so vil genug ist daß es ein Pflaster werden möge/ das streich auff ein Tuch/ vnd legs vor der Ankunfft des Ziebers vber den ganzen Bauch / laß es darauff liegen biß daß es trucken wird vnd abfällt/ darnach erfrisch es wider auff den Tag wann das Zieber kommen soll vnd gebrauchts wie vorhin.

Drittägig Zieber.

Kockenorn ein gut theil in Wein gesotten so lang biß das sie zerfahren vnd zu Ruß werden wie ein bruch/ streich sie darnach auff ein Tuch wie ein Pflaster / das bringet die erlameten/ Contracten vnd schlagfüchtigen Glieder wider zurecht / so man das des Morgens vnd H des Abends warm darüber schlägt.

Erlamete/ Contracte vnd Schlagfüchtige Glieder.

Kockenfleyn vnd Arichwursel zu Pulver gestossen/ jedes gleich viel/ send die in gutem Weinestig zu einem Pflaster vnd streichs auff ein Tuch/ das ist trefflich gut wider die zerstoßen oder zerquetschte Glieder/ von fallen/ schlagen oder stossen/warm darüber geleget.

Zerquetschte Glieder.

Die Wargen zu vertreiben : Nimb ein Kockenhalmen/ zünde den an/ vnd brenn die Wargen damit: Darnach nim rein gestossenen Schwefel/ sende die in Baumölen / thue Sals vnd Schmalz darzu / daß es wie ein Pflaster werde/ vnd leg es darüber.

Wargen.

So einer verwundet wird vnd ihm das Gliedwasser lauffet/ so strewe rein gebeutelt Kockenmeel darcin.

Gliedwasser.

Auß dem Saft des jungen Korngras machen die Wundärger ein heilsames Wundpflaster zu allen frischen wunden/ welches sie behütet vor engündung vñ Wundsucht / das nennen sie Emplastrum Georgianum/ oder Emplastrum divi Georgij. das ist/ S. Georgen Pflaster/ vnd wird also gemacht: Nimb des ausgepreßten Korngrasaffts/ ein mass oder vier Krämerpfund/ Baumölen xxij. vngen / laß sitziglich mit einander sieden/ biß das Saft eingefotten vnd gar verzehret ist/ darnach setze es durch ein Tuch/ vnd zerlasse darinn Terpentim vnd neuw Bachs/ jedes xvj. vngen/ rühre es biß es kalt wird/ so ist es bereyt.

Frische Wunden.

Ein sehr gemeine gute Wundsalbe von Kockenmeel: Nimb Kockenmeel ij. loth/ zerlassenen Speck ij. loth/ vnd honig ij. loth/ vermische es durch einander zu einer Salben. Oder nimb Kockenmeel/ zerlassenen Speck/ jedes iiii. loth/ Honig zwey loth/ vnd vermische es zu einer Wundsalben/ dann sie heylet Wunden/ die nicht beynschrötig seynd/ sehr bald.

Wundsalb.

Kockenorn in wasser gesotten biß es zergetzt vnd dick wird wie ein pflaster/ das zeitiget alle hitzige geschwulst/ auff ein Tuch gestrichen vnd warm übergeschlagen.

Hitzige Geschwulst.

Oder nimb Kockenorn neun vngen/ jung Zwibelen vj. vngen/ Köl vnd Kappesstraut ij. vngen. Sende solche stück wol / vnd temperier sie mit Schmalz zu einem Pflaster/ vnd legs warm über/ es erwenscht alle harte Geschwulsten.

Harte Geschwulst.

Alle Kockenorn so alt als man es haben kan/ vnd wann es gleich schier faul ist/ sende ein gut theil in Wasser/ darcin ein stück Specks lang gesotten worden ist/

Bäiten am Leib.

A den ist/bis daß es zergethe wie ein Mus/das streich auff ein tuch/vnd legts warm vber/es löst auff vnd vertreibt alle Weulen wo die am Leib sind/vniff ein Experiment.

Hingig: Wundt
essen.

Wider die harten Weulen vnd Geschwär/vnd sonderlich aber die hingigen Blutessen zuzeiten vnd zu erweichen: Nimb Kockenmeel/frische Eyerdotter/honig vnd Schweinenschmalz/temperir dieses alles durch einander zu einem pflaster oder Salben/vnd legts vber die Geschwär auff ein Tüchlein gestrichen.

Wurm am
Finger.

Wider den Wurm am Finger: Nimb Kockenmeel iij.loth/rein geribenem Kupfferschlag anderthalb loth/ein Eyerweiß vnd frisch Rosenwasser so viel genug ist/diese stück zu einem Pflaster zutemperieren/davon streich auff ein Tüchlein vnd leg es vber den Schaden.

Brand.

B oder nimb das innerste zarte Häutlein von einem Eyer/lege es auff den Schaden/darnach nimb Kockenmeel vnd temperir es mit gebranntem Wein / daß es werde wie ein pflaster/streich darvon auff ein Tüchlein/vn legts vber das häutlein daß es dasselbicz vn den schaden bedecken möge/der wurm stirbt in dreien stunden.

Schäden von
Winterrost.

Wider den Brand denselben an ein Glied zu löschet/er seze gleich wo er wölle: Nimb Kockenmeel viij. loth/geribenē Kupfferschlag iij.loth/honig viij.loth. Vermischdiese stück mit gnußamen Eyerweiß zu einē pflaster/streich davon auff ein tuch vn legts vber den brand.

Die Schäden so
erfrozen oder vom
Winterrost ver-
ursacht worden
sind: Brenn Kocken-
forn zu pulver/vn
strew es in die
Schäden. Oder nimb
Kockenmeel ein
gut theil/seude das
mit ij. theil Wassers/
vnd ein theil
Weins zu einem
Brey streichs auff
ein tuch / vnd legts
vber wie ein
Pflaster/es hilfft
wol vnd heylet.

Alle böse
Schäden.

C Nimb Kockenforn / sonderlich am Sommerforn vnd Nantzen / jedes gleich viel zu Pulver gebrannt/trucknet vnd heylet die flüssige/alte vnd böse Schäden/so man es darein strewet.

Kockenfornwurzel
getrucknet vnd zu
Pulver gestos-
sen/trucknet vnd
heylet die
Fisteln/darein
gestrewet.

Wider die bösen
vnd faulen Schäden
der Schin-
bein: Nimb Kocken-
forn vnd vngezochte
Gästen/
Zaubentaat/ eines so
viel als des anderen
ein gut theil/
thue sie in ein
newed. Hasen/
verdeck ihn vnd
verlutter den wol /
seze ihn in stark
Feuwer / vnd
brenne die gemel-
ten Stück zu
pulver/ stosse es
darnach vnd
schlags durch ein
sieblein/davon
zerdel täglich ein
wenig in den
Schaden/ es
nimbt alles faul
Fleisch hinweg
vnd verzehret es
ist auch zu allen
anderen Schäden
dienlich.

Den bösen
aufhängigen
Grind zu heulen:
Nimb Kocken-
meel sechs loth/
Feigenbonenmeel
vj. loth/ scharffe
Laug/wie sie die
Seiffensieder
gebrauchen /
Baumöl/ jedes
viij.loth/Schwein-
schmalz viij.loth/
Frangösische
Seiffen vj. loth/
sende alle gemelte
Stück mit ein-
ander/bis die Laug
eingesotten ist/
darnach misch
darvnder rein
geschabenes
Wachs iij. loth.
Wann das
Wachs zer-
gangen/so thue
es vom Feuwer/
vnd rühre es
bis es kalt wird.
Mit dieser
salben schmiere
die schadhafftigen
ort/ doch daß
der Leib zuvor
durch Adertassen
vnd Purgieren
wol gereinigt
seye.

Wiltu frische
Eyer lang
behalten/das
sie nicht ältzen
oder stinckend
werden/so
begrabe sie in
Kockenforn.

Wiltu daß ein
Wein gut vnd
beständig bleibe/
vnd sein Farb
vnd Krafft nit
verliere bis ans
ende/so nimb
im Herbst
Kornblüt/thue
die in ein
Säcklein/henck
dasselbig in den
Most/vnd wann
der versahren
hat / so thue
das Säcklein
wider herauf.

Daß ein
Wein nit
breche / oder
wann er
gebrochen
ist/das er
wider zu
recht komme:
Nimb gebeutele
Kockenmeel/
vnd wann der
Wein jähret/
so rühr das
darein / vnd
wann er schon
gebrochen
were / so
bringet es
ihn wider zu
seiner
natürlichen
Farb.

Daß sich ein
Wein nicht
vom Donner
verändere:
Wann es
anfahet
donneren/so
mach ein
Ballen
auf truckenem
Kockenmeel/
vnd lege ein
saubers
tüchlein
auff die
Spuntten
des Fasscs/
vnd den
Weelballen

darauß/
drucke den
wol in den
Spuntten
so bleibet
der Wein
beständig
vnd verändere
sich nicht.

Kockenforn/
Haben vnd
Hünertaat/
jedes gleich
viel ein
gutes theil
in ein
Hasen
gethan/den
Hasen wol
vermacht
vnd verluttert/
darnach in
ein Feuer
gesetzt vnd
zu Pulver
gebrannt/
ist ein fast
löstliche
Argney zu
den Wunden
vnd Schäden
der Ross/
die vom
drucken
des sattels
verursacht
wordē sind/
dieselben
zu heulen/
so man
vō gemelte
pulver
täglich ein
wenig
darin
strewet.

Kockenforn
allein vor
sich selbst
zu pulver
gebrannt/
heylet alle
Wunden
vnd Schäden
der Pferdt/
so man
es rein
stößet/
vnd
täglich
darein
strewet.

Alle Bruch
vnd Wunden
der Pferdt
zu heulen.
Nimb
Kockenmeel
mit den
Kleyen
das noch
nicht
gebeutelet
ist/vnd
Kühntaat/
jedes
gleich
viel/das
vermische
wol
durch
einander /
thue es
in ein
newen
Hasen /
vnd
fülle
denselben
damit/
thue
ein
deckel
darüber /
verlutter
ihn
gar
wol/
seze
den
darnach
in ein
stark
Feuwer/
laß
darinnen
stehen/
bis
der
Hasen
gang
glicend
wird/
darnach
lasse
das
Feuwer
von
sich
selbst
ab-
gehen
vnd
den
Hasen
darinnen
stehen/
bis
er
er-
kaltet/
vnd
das
Feuwer
verlöschet /
alsdann
mache
den
Hasen
auff /
vnd
stosse
die
Materi
darinnen
zu einem
subtilen
pulver/
mit
diesem
puver
heylet
du
alle
Bruch/
Schäden
vnd
Wunden
der
Ross.

So sich ein
Pferdt
angereicher
hette / so
nimb
Kocken-
forn vnd
Essig/
seude
die
mit
einander
bis
ein
dicker
Brey
daraus
wird /
binde
es
dem
Haul
über
den
Schaden
gar
warm
mit
einem
Hasen-
balg/
daß
es
nit
abfalle/
es
hilfft
vnd
ist
gewis.

Vor die
Gallen
der Pferdt:
Nimb
Kocken-
meel/
Essig
vnd
Reinshen-
harn /
vermische
vnder
einander
gleich
etner
salben
vnd
schmir
dem
Haul
die
Gallen
damit.

So ein
Ross
Hornspalt
hat:
Nimb
Kocken-
forn/
seude
in
Wasser
bis
es
zer-
gethe
wie
ein
dicker
Brey
vnd
binds
heiß
mit
einem
starcken
Leder
auff
et.
Hornspalt/
das
weichet
das
Horn/
vnd
zeucht
es
wider
zusammen.

Oder
seude
Kocken-
forn
in
Milk/
so
lang
bis
es
wird
wie
ein
dicker
Brey/
schlags
dem
Ross/
obgemelter
mas-
sen
heiß
über
den
Hornspalt /
thue
es
so
lang /
bis
daß
das
Horn
weych
wird/
alsdann
stich
mit
etner
Sew-
len
dardurch/
vnd
hefte
den
mit
einem
Schuhmacher-
drat
zusammen/
so
heylet
er
zu.

Wider
den
Huffzwang:
Nimb
ein
viertel
eines
Pf.
Kocken-
forns
oder
iij. vnzen/
seude
das
so
lang
bis
das
Korn
weych
wird
vnd
auffreisset/
vnd
alle
Feuch-
tigkeit
sich
verz-
ehret
hat/
vermische
damit
ein
Pf.
zer-
lass-
sen
Busch-
hut/
darvon
binde
dem
Ross
auff
den
Huff.

Wann
ein
Ross
ein
Fuß
ver-
zucket
hat/
so
seude
Koc-
cken-
forn
mit
Essig
zu
einem
Brey/
vnd
schlags
ihm
warm
vnt
den
Fuß.

Gedistilliert
Korngras-
wasser.
Secalini
graminis
aqua
stillacitia.

Auß
dem
grünen
Korngras
brennen
etliche
ein
gut
Wasser/
wann
es
noch
jung
ist/
ehe
es
ansangt
A-
her
anzulassen /
so
hacken
sie
es
lein /
vnd
distillieren
sinnstiglich
in
Balneo
Mariae/
Man
mag
es
auch
in
Vesica
durch
das
frisch
Brunnen-
wasser
distillieren.

Innerlicher
Gebrauch
des
Korngras-
wassers.

Korngras-
wasser
obgemelter
massen
des
Morgens
vnd
Abends/
jedesmal
vier
oder
v. loth
getruncken/
vnd
auch
den
Tranck
damit
gemische/
dienet
wider
die
hitzige
Ent-
richtung
der
Leber/
der
Nieren
vnd
Blasen/
treibet
auch
das
Griech
vnd
den
Nierenstein.

Korngras-
wasser
iij. vnzen/
mit
ij. loth
Violensyrup
vermisch/
altert
alle
hitzige
Ent-
richtung
aller
inner-
lichen
Glieder
des
Eingeweyds
Morgens
vñ
Abends/
jedesmal
so
viel
getruncken.
Gemelter
Tranck
ist
auch
ein
guter
löschtrunck
in
hitzigen
Fiebern/
darvon
mag
man
auch
den
jungen
Kindern
jedermweilen
ein
Loß-
lein

hitzige Ent-
richtung der
Leber/
Nieren
vnd
Blasen/
Griech.

hitzige Fieber.

Loß-
lein

F darauß/
drucke den
wol in den
Spuntten
so bleibet
der Wein
beständig
vnd verändere
sich nicht.

Kockenforn/
Haben vnd
Hünertaat/
jedes gleich
viel ein
gutes theil
in ein
Hasen
gethan/den
Hasen wol
vermacht
vnd verluttert/
darnach in
ein Feuer
gesetzt vnd
zu Pulver
gebrannt/
ist ein fast
löstliche
Argney zu
den Wunden
vnd Schäden
der Ross/
die vom
drucken
des sattels
verursacht
wordē sind/
dieselben
zu heulen/
so man
vō gemelte
pulver
täglich ein
wenig
darin
strewet.

Kockenforn
allein vor
sich selbst
zu pulver
gebrannt/
heylet alle
Wunden
vnd Schäden
der Pferdt/
so man
es rein
stößet/
vnd
täglich
darein
strewet.

Alle Bruch
vnd Wunden
der Pferdt
zu heulen.
Nimb
Kockenmeel
mit den
Kleyen
das noch
nicht
ge-
beutelet
ist/vnd
Kühntaat/
jedes
gleich
viel/das
vermische
wol
durch
einander /
thue es
in ein
newen
Hasen /
vnd
fülle
denselben
damit/
thue
ein
deckel
darüber /
verlutter
ihn
gar
wol/
seze
den
darnach
in ein
stark
Feuwer/
laß
darinnen
stehen/
bis
der
Hasen
gang
glicend
wird/
dar-
nach
lasse
das
Feuwer
von
sich
selbst
ab-
gehen
vnd
den
Hasen
darinnen
stehen/
bis
er
er-
kaltet/
vnd
das
Feuwer
verlöschet /
alsdann
mache
den
Hasen
auff /
vnd
stosse
die
Materi
darinnen
zu einem
subtilen
pulver/
mit
diesem
puver
heylet
du
alle
Bruch/
Schäden
vnd
Wun-
den
der
Ross.

So sich ein
Pferdt
angereicher
hette / so
nimb
Koc-
cken-
forn vnd
Essig/
seude
die
mit
einander
bis
ein
di-
cker
Brey
daraus
wird /
binde
es
dem
Haul
über
den
Schaden
gar
warm
mit
einem
Hasen-
balg/
daß
es
nit
abfalle/
es
hilfft
vnd
ist
gewis.

Vor die
Gallen
der Pferdt:
Nimb
Kocken-
meel/
Essig
vnd
Reinshen-
harn /
vermische
vnder
einander
gleich
etner
salben
vnd
schmir
dem
Haul
die
Gallen
damit.

So ein
Ross
Hornspalt
hat:
Nimb
Kocken-
forn/
seude
in
Wasser
bis
es
zer-
gethe
wie
ein
dicker
Brey
vnd
binds
heiß
mit
einem
starcken
Leder
auff
et.
Hornspalt/
das
weichet
das
Horn/
vnd
zeucht
es
wider
zusammen.

Oder
seude
Kocken-
forn
in
Milk/
so
lang
bis
es
wird
wie
ein
dicker
Brey/
schlags
dem
Ross/
obgemelter
mas-
sen
heiß
über
den
Hornspalt /
thue
es
so
lang /
bis
daß
das
Horn
weych
wird/
alsdann
stich
mit
etner
Sew-
len
dardurch/
vnd
hefte
den
mit
einem
Schuhmacher-
drat
zusammen/
so
heylet
er
zu.

Wider
den
Huffzwang:
Nimb
ein
viertel
eines
Pf.
Kocken-
forns
oder
iij. vnzen/
seude
das
so
lang
bis
das
Korn
weych
wird
vnd
auffreisset/
vnd
alle
Feuch-
tigkeit
sich
verz-
ehret
hat/
vermische
damit
ein
Pf.
zer-
lass-
sen
Busch-
hut/
darvon
binde
dem
Ross
auff
den
Huff.

Wann
ein
Ross
ein
Fuß
ver-
zucket
hat/
so
seude
Koc-
cken-
forn
mit
Essig
zu
einem
Brey/
vnd
schlags
ihm
warm
vnt
den
Fuß.

Gedistilliert
Korngras-
wasser.
Secalini
graminis
aqua
stillacitia.

Auß
dem
grünen
Korngras
brennen
etliche
ein
gut
Wasser/
wann
es
noch
jung
ist/
ehe
es
ansangt
A-
her
anzulassen /
so
hacken
sie
es
lein /
vnd
distillieren
sinnstiglich
in
Balneo
Mariae/
Man
mag
es
auch
in
Vesica
durch
das
frisch
Brunnen-
wasser
distillieren.

Innerlicher
Gebrauch
des
Korngras-
wassers.

Korngras-
wasser
obgemelter
massen
des
Morgens
vnd
Abends/
jedesmal
vier
oder
v. loth
getruncken/
vnd
auch
den
Tranck
damit
gemische/
dienet
wider
die
hitzige
Ent-
richtung
der
Leber/
der
Nieren
vnd
Blasen/
treibet
auch
das
Griech
vnd
den
Nierenstein.

Korngras-
wasser
iij. vnzen/
mit
ij. loth
Violensyrup
vermisch/
altert
alle
hitzige
Ent-
richtung
aller
inner-
lichen
Glieder
des
Eingeweyds
Morgens
vñ
Abends/
jedesmal
so
viel
getruncken.
Gemelter
Tranck
ist
auch
ein
guter
löschtrunck
in
hitzigen
Fiebern/
darvon
mag
man
auch
den
jungen
Kindern
jedermweilen
ein
Loß-
lein

Schäden der
Ross von
drucken des
Sattels.

Wunden der
Pferdt.

Bruch der
Pferdt.

So sich ein
Pferdt
angereicher
hette.

Ballen der
Pferdt.

Hornspalt
der Ross.

Huffzwang.

Verzucket
Fuß der Ross.

hitzige Ent-
richtung der
Leber/
Nieren
vnd
Blasen/
Griech.

hitzige Fieber.

Loß-
lein

Alein voll davon geben/ wann sie hitzige Feberlein haben oder sonst hitzig seynd.

Eusserlicher Gebrauch des Korngraswassers.

Hitzig Augenwehe.
Korngraswasser in die Augen gethan/ oder aber leinene Tüchlein darinn genest vnd darüber gelegt/ dient sehr wol wider das hitzige Augenwehe/ mildert den Schmerzen vnd zeucht die hitz heraus.

Haubtwehe.
Deshgleichen zweyfache Tücher in gemeltem Wasser genest/ vnd ein wenig aufgedruckt das die nit mehr trieffen/ mildert das hitzige Hauptwehethum/ vber die Stirn vnd beyde Schläff gelegt/ vnd so offte sie trucken werden widerumb erfrischer. So aber die Hitz vnd der Hauptschmerzen sehr groß were/ vnd man die

B Argney stärker haben wil/ soll man iij. loth gescheltes Mandlen/ j. loth Pserfinglern auch gescheltes/ vnd j. loth. weissen Nagsaamen/ diese stück alle soll man fast klein in einem Mörselstein stossen/ darnach mit einer halben ächtmass des Korngraswassers durchstreichen/ das alle Krafft auß den gemelten stücken in das Wasser komme/ darzu soll man dann fermer thun auf die ij. loth Rosen- oder aber Schnellblumenessig/ vnd fünf Granen Camppfer darinn zertribet/ so hat man ein köstliches Hauptwasser obgemelter massen zu gebrauchen.

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

Man pflegt auch auß dem Kockentorn ein Wasser zu fieden/ das braucht man zu einem gemeinen Tranck/ wann die Kinder wirm haben/ vnd wird das selbig also bereitet: Man nimbt iij. loth Kockentorn/ ij. loth schwarzer Brustbeerlein sauber gewaschen/ vñ ein wenig auffgeschnitten/ bereiten Cortander j. halb loth. Diese stück thut man in ein Kannen/ schüttert darüber anderhalb maß Wassers/ stellet darnach die Kamme wol verlutert vmb den Kannen in ein Kessel mit heissem Wasser/ vnd lasset dies stück vier stunden lang mit stätem Feuer in der Kannen fieden/ darnach seyhe man es durch ein tuch wann es kalt worden ist/ vnd lasset die Kinder nach Durst darvon trincken.

Kockenbier. Cerevisia Secalina.

Auß dem Kockentorn machen etliche auch heutiges Zaas ein sehr gut vnd kräftig Bier/ wiewol es nit sehr im Brauch ist/ sintemal diese Frucht mehr dann ein einig ander Geträid vor den gemeinen Mann zum Hausbrodt gepflanzt vnd außgehoben wird. Dieses Bier stärket wol vnd gibt gute Nahrung/ wird die Maltz darzu bereitet/ wie auch das Bier davon gefotten/ wie von der Gersten.

Ein Kockentranck vor die Armen den Durst damit zu löschten. Secalinus potus pro pauperibus.

Dr den armen Mann/ machen etliche ein guten Tranck von dem Kockentorn/ sonderlich die den Wein vnd Bier nicht vermögen zu bezahlen/ vnd gebrauchen den vor ein gemeinen Speisstranck/ sintemal er mehr speiset/ dann das Wasser/ vnd darneben auch den Durst löschet/ vnd ist anmüthig vnd lieblich zu trincken/ der wird also gemacht: Nimbt ein Vier ungel Kockentorns mit den Kleyen das vnabewest ist/ thut das in ein halb silderichs Faß/ vnd fülle das Faß allgemächlich mit siedendem heissem Brunnenwasser/ rühre es im füllen wol mit einem löcherechtiagen Scheid/ wann nun das Faß voll ist/ so halt es ein Tag oder sechschen biß in zwangig zu/ vnd lasset es ruhen/ so hastu ein guten gesunden Speisstranck.

Kockentornöl. Secalinum Oleum.

Auß dem Kockentorn pflegt man auch ein nüstich Öle zubereiten/ das machen etliche also: Nimbt Kockentorn/ leat es auß ein Amboss in einer Schmirren oder sonst auß ein Eisen/ das es ein wenig thalhengig

seye/ druck darnach ein glüende Schieneisen darauß/ so steuffet das Öle herauß/ das samlen sie. Anderc legen das Korn zwischen zwey eysene Blech oder Platten die gar heiß gemacht seynd vnd pressen das Öle herauß. Die dritten legen das Korn zwischen einem Wärmelstein vnd ein Feuerheisse eysene Platten/ drucken die fest zusammen vnd empfahen das Öle das herauß steufft. Anderc stossen dz Korn groblecht/ thuns in ein kolben-glas vnd ziehen das öle darvon durch die Destillation wie andere Alchimistische Öle. Etliche nemen ein gut theil Kockentorn/ stossen es groblecht in einem Mörsel/ thuns darnach in ein Pfann/ röschens vnd machens heiß über dem Feuer/ im röschten besprenzen sie es ein wenig mit ein guten Wein/ vnd wann es wol heiß ist/ thun sie es vnder ein Press vnd drucken das Öle davon herauß. Es werde nun dieses Öle bereitet wie man wil/ auß diese oder ein andere weis/ so ist es zu nachfolgenden Gebrechen dienstlich. Es reiniget vnd vertreibt alle Flecken der Haut/ heylet die räuhe des Angesichts/ vnd vertreibt die Schiepen/ Schrunden/ Zittermäler/ vnd die Hauptgeschwår der kleinen Kinder. Auß diese weis mag man auch das Öle von Wågen/ Gersten/ Habertorn vnd anderem Geträid bereiten.

Flecken der Haut/ Schiepen/ Schrunden/ Zittermäler/ Hauptgeschwår der kleinen Kinder.

Das II. Capitel.

Von dem Kockentorn.

Zweil wir an das Geträid kommen seynd/ Kockentorn.

Die Nothturft erfordert auch von dem Brodt etwas zuschreibet/ sintemal solches nit allein zu der Speis dem Menschen geschaffen worden ist/ sein zeitliches Leben damit außzuhalten/ sondern es wird auch sonst darneben beydes innerlich vnd eusserlich zu vielen Leibsgebrechen vnd schwachheiten in viel weg als ein heylsame Argney gebraucht. So viel aber das Brodt zur Speis zugebrauchen belangen thut/ vbertrifft dasselbige alle Speis/ dann natürlich darvon zu reden/ findet man keine die den Menschen in die hartz ernehren vnd bey dem Leben erhalten kan/ ohne das Brodt/ derwegen alle Menschen Goit den Herren täglich vmb das Brodt anruffen vnd bitten sollen/ das er vns dasselbig zu Erhaltung dieses zeitlichen Lebens beschere/ dann wer das hat als die edelste speis vnd Nahrung/ der hat sich nicht zu beklagen/ wie solches dann nachfolgende Reymen vns zu Gemüt führen/ die wir Sprichworts weis pflegen zusagen/ die also lauten:

Wer grund/ Salz/ Holz vnd Sonnen/
Täglichs Brodt mag bekommen/
Der soll weiters nicht klagen/
Sonder Gott Danck drum sagen.

Es schreibt Plinius lib. 7. c. 57. das Ceres ein Heydnische Göttin das malen vnd Brodbacken erstmals erfunden/ vnd dieselbe Kunst/ als die Menschen auß Erden nichts anders dann Eychlen assen/ erstlich in Actica, Sicilien vnd Italien hab angezeigt/ vnd das Volk damit vnderwiesen/ dannenher sie dann auch vor ein Göttin gehalten worden/ der gleichen erdichtten Heydnischen Fabeln findet man hin vnd wider viel in den Büchern der Heyden/ wie auch bey dem Lactantio c. 20 vnd 21. de falsa religione zu lesen ist. Solches Gedicht aber der Heyden wiederlegt das Wort Gottes dem die Christen billich glauben sollen/ als Gen. 3. da Gott der Schöpffer aller ding vnserm ersten Altvater Adam erstmals das Brodt hat anzeigeit vnd ihne darinn vnderwiesen/ als er zu ihme sprach/ im Schweis deines Angesichts soltu dein Brodt essen. Item Gen. 18. als Abraham den Englen Gottes ein Mahlzeit liesse zuruffen/ befahl er seinem Weib Sara sie solle eylends auß Weisemeel ein teyg machen vnd den Gästen Kuchen backen/ welche Kunst vnd Brauch ohn allen zweiffel lang vor Abraham wird gewesen/ vnd von seinen Vorältern auß deren nachkommenen vnd ihne geerbet seyn. So bezeuget auch der 104. Psalm/ woher das Brodt

A Brod sein Ursprung habe/ da der Prophet also spricht: Du lässest Graß wachsen vor das Vieh/ vnd Salat zu nutz der Menschen/ das du Brod auß der Erden bringest/ durch welches des Menschen Herz gestärket wird/ darauf offenbar ist/ das das Brod den Menschen von Gott dem Allmächtigen gleich im Anfang der Welt ist angezeigt worden/ vnd findet man nirgend/ das die Leuth zuvor Eychlen gessen haben/ ehe das Abgöttisch Weib die Brodkunst geoffenbaret vnd die Leuth hab malen vnd backen gelehrt/ wöllen derwegen Gott vnserem Schöpffer vnd Erhalter diese Ehr vnd Dank geben/ vnd die vngläubigen Heyden mit ihrer falschen Göttern vnd Fabeln fahren lassen/ weiter in vnserem Vornommen fortfahren/ vnd die Namen des Brodts anzeigen/ wie es von allen Nationen genennet werde.

Von den Namen des Brodts.

Das Brod wird in gemein von den Griechen genant/ *ἄρτος*. Lycophr. *Ναός*, vnd von Homero, *ἄρτος*. Lateinisch/ *Panis*, Arabisch/ *Kobos*, Italianisch/ *Pane*, Hispanisch/ *Pan*, Französisch/ *Pain*, Englisch/ *Bread*, Flehmisch vnd Brabändisch/ *Broot* vnd *Hochdeutsch*/ *Brodt*. Die Vrossam des Brodts wird von den Griechen genant/ *ῥοσάμια*, vnd *ῥοσάμια*. Lateinisch vnd Italianisch/ *Mica*, Hispanisch/ *Migaja*, Französisch/ *Mye* vnd *Mioche*, Englisch/ *Crumme* oder *Crumme of bread*, Flehmisch vnd Brabändisch/ *Crumme* oder *Brocke* vnd *Morsel*, Hochdeutsch/ *Grümel* oder *Grumen*, *Vrossam* vnd *Brosamen*. Dieweil aber nun vielerley Sorten des Brodts seynd nach dem sie von ihren besondern Früchten vnd Getraid gebacket werden/ vnd auch ein jedes Brodt seinen eigenen Namen hat/ wöllen wir an ihren gebührenden Orten derselben Namen erschien/ vnd seynd allein von dem Kockenbrodt handlen/ das wird Griechisch/ *ἄρτος* vnd *ἄρτος*, genant. Lateinisch/ *Panis Secalicius*, vnd *Secalinus*, von *Plauto*, *Panis Ater*, vnd von anderen *Panis cibarius*, Italianisch/ *Pane negro* vnd *Pane di Segala*, Hispanisch/ *Pan de centeno*, Französisch/ *Pain seigle* vnd *Pain Brun*, Flehmisch vnd Brabändisch/ *Noahenbroodt* vnd *Hochdeutsch*/ *Kockenbrodt* / *Hausbrodt* vnd *Speisbrodt*.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung/ vnd Eigenschafft des Kockenbrodts.

Das Kockenbrodt hat ein temperierte Complexion vnd Eigenschafft/ daß es ist nicht so warm als das Wägenbrodt/ vnd ist wärmer als das Berstenbrodt/ speist mehr als das Berstenbrodt vnd weniger dan das Wägenbrodt/ wiewol das Kockenbrodt fast wol speiset/ sonderlich dz so auß dem zartesten Meel/ (*Polline* oder *Vorschnß*/ welches man die Blum des Meels nennet) gebacket wird/ vnd machet ein gut Gebliut/ stirnemlich aber bey vns Teutschen die dessen von Jugend auff gewohnt seynd/ vnd ist wol schmackend auch anmüthig zu essen/ vnd wird an vielen Orten dem Weizen oder Spulgenbrodt fürgezogen/ wiewol etliche frembde Nationen dieses Brodt als ein vngesundes Brodt verwerffen/ das machet daß sie es nicht versucht vnd auch die weis solches zu bereyten vnd zu backen nicht wissen/ dann ich selbst auß dem Westwald/ in Zütyhen/ im

E Land zu Gällern vnd in Brabant Kockenbrodt gessen/ das so schwarz vnd gleyfferechtig innerhalb war wie ein Teyg/ das war gleich wol zum theil von den Gränen vnd Kleynen nicht abgesondert/ oder das Meel durchgebeutelt worden/ sonderlich auß dem Westwald/ welches von dem gemeinen Volck nicht geachtet wird/ vnd ist ein vngesundes Brodt/ dz innerliche Verstopffung vnd viel Schleym/ Vnrath vnd Zerber/ ist doch gleichwol das Korn nicht so geschlacht wie am Rheinstrom/ da es aller anderen Nationen Kockenorn in der schöne vnd Güte weit vbertriffet. In Brabant aber da sie besser Kockenorn haben dann auß dem Westwald/ vnd dasselbig auch vom Rheinstrom hinab zu ihnen geführt wird/ ist dasselbe Brodt nicht weniger

F schwarz gleyfferechtig vnd teygerecht wie das Brodt auß dem Westwald/ das machet allein daß sie die weis solches zu bereyten vnd zubacken nicht wissen/ wiewol sie sonst herlich gut vnd gesund Weizenbrodt backen.

An vnserem Rheinstrom/ im Elsaß/ Westreich/ Brurheim/ Kreychgaum vnd auch an etlichen Orten Lostringen vnd andern mehr Orten pfleget man gut/ gesund/ gemein Hausbrodt auß dem Kockenorn zu backen/ das Kockenmeel aber läset man nicht durch die gar reynen Beutel lauffen/ das gibt ein gut wol schmackend Brodt zum täglichen Hausflatt/ wird doch an einem Ort mehr weisser/ reiner vnd besser gebacket dann am anderen.

Das wolgebacket vnd recht gehöfelt Brodt erkennet man also/ wann man darvon in ein kalt Wasser legt/ vnd es in der mitten des Wassers schweben bleibet/ so ist es wol vnd recht gehöfelt vñ wol gebacket. Wann es aber bald zu Boden fellt/ ist es ein Zeichen daß es vngehöfelt ist/ vnd wann es auß dem Wasser schweben bleibet/ so ist es zu viel gehöfelt.

Je reiner das Meel ist je besser Brodt daron gebacket wird/ vnd je leichter es auch verdawet wird/ speiset wol vnd machet gut Gebliut. Das Brodt so von neuem Meel das erst auß der Mühlen kommt/ gibt schicktere Nahrung vnd auch subtiler Blut/ dann das von alte Meel gebacket wird/ derwege sol man ez Brodt vor die Kranken vñ die so starke vnd strenge Zerber haben/ von reinem vnd neuem Meel backen lassen.

I Kleine Brodt die man schroßlein nennet/ hat viel Nuten oder Crusten vnd wenig Vrossam/ ist fast gebacket dann das große Brodt/ oder Hausfläben/ derwegen gibt es wenig Nahrung vnd ist hart zu dawen/ gibt aber gute Zucht/ stopffet darnen den Bauch vnd machet harte Entgang. Das große Brodt aber oder die Hausfläben ist nicht so wol gebacket/ hat weniger Crusten/ aber viel Vrossam/ gibt derwegen schleimige grobe Nahrung vnd ist schwerer zu verdawen: Zu dem macht viel Vrossam des Brodts/ Wind vnd Bläst im Leib/ des gleichen viel Schleym/ vnd auch oftmals das Krümmen vnd Därmgeicht. Vngehöfelt vnd zu viel süß Brodt/ gibt gar zu viel Nahrung/ ist hart zu verdawen/ bleibt lang im Magen liegen/ bringt Verstopffungen den Gliedern des Eingeweyds/ macht Würm im Leib wachsen/ vnd ist in summa weder gesunden noch kräncken Leuten nutz.

Das Brodt so von altem Korn das vbel schmecket/ vnd ersticket ist/ gebacket wird/ ist hart dawen/ gibt wenig Nahrung/ vnd machet böß vnd saul Gebliut/ aber das so von frischem vnd gar neuem Korn gebacket wird/ gibt von wegen seiner oberflüssigen Feuchtigkeit ein feuchte vnd schleimige Nahrung/ ist schwerlich zu verdawen/ blähet auß vnd machet viel Wind im Leib/ speiset wenig vnd gibt dem Leib ein grobe/ schleimige vnd lähe Züführung/ die wird bald in eine Fäulung verkehrt/ erwecket schmerzen vnd wechthumb in den Seiten/ vnd wachsen Würm davon im Leib. Es soll derwegen das Meel daraus das gesunde Brodt gebacket wird nicht zu alt noch zu jung gelegen seyn/ sonderen von mittelmäßigen Korn von den Raden vnd Wicken wohl gesäubert/ gemahlen werden. Es soll auch der Teyg nicht zu feucht gemacht/ oder zu viel Wassers daran gerhan werden/ daß er nicht zu dünn werde/ auch nicht zu dick vnd zu stark/ zu dem soll er zimlich gehöfelt vnd gesalzen werden/ dann vngehöfelt vnd vnagesalzen Brodt ist sehr schädlich vnd vngesund/ macht Verstopffungen in den Gängen der Leber vnd der Nieren/ gebieret den Stein in den Nieren vnd Blasen/ das Zyperlein vnd die Gliedsucht/ machet auch saule Feuchten daher die Würm wachsen. So der Teyg zimlich gesalzen wird/ machet es das Brodt lücker vnd ringer/ wird besser verdawet vnd machet weniger Verstopffung. Wann es zu viel gehöfelt wird/ so gewinne es ein vnleblichen vnd bößen Geschmack/ machet den Magen vnwillig vnd vn-

Starcke Zerber.

Bauch stopffen.

Bläst im Leib/ Krümmen.

Würm.

Schaden von Brodt so von altem Korn gebacket.

Schaden von vngehöfeltem vnd vnagesalzenem Brodt.

A lustig. Das Brodt soll gebacken werden in einem weiten Ofen/ in einer ziemlichen Hitze/ der soll eyngehert werden mit wol gedörtem gesundem Holz/ das mit erstickt oder saul seye. Das beste Brodt zu Erhaltung der Gesundheit/ soll eines oder zweyer Tag alt seyn vnd nit darüber/ so es älter ist/ sollen es zarte Leut/ Müßiggänger vnd die so blöde Mägen haben/ vermeiden vnd sollen es den starcken arbeitenden Menschen/ die starcke vnd grobe Bauers Arbeit thun/ befehlen/ denen es gut vnd gesund ist/ als die es am besten verdäuen können. Es soll auch das Brodt so es noch warm ist nicht genossen werden/ dann es enzündet vnd erhiget den Magen/ blähet den Leib auff/ bringet grossen Durst/ machet den Magen vnlustig/ vnd ist schwerlich zu verdäuen/ derowegen gesunde vnd trancke Leut sich darvor hüten sollen/ wie auch solchs die Gelehrten der hohen Schül zu Salerno in Engelland lib. de conservanda valetudine, verboten vnd fürstlich in folgenden Vericulis Richmicis, begriffen haben/ die also lauten.

*Panis non calidus, nec sit nimis inueteratus.
Sed fermentatus, acutus, sit bene coctus.
Et salsus modice, ex grana validis electus.
Ne comedas crustam, choleram quia gignit adustam.
Et panis salsus, fermentatus, bene coctus.
Purus sit sanus, non talis sit tibi vanus.*

Das ist:

Dein Brodt sey weder warm noch alt/
Gefäure vnd leicht/ nicht ohne Salz/
Von gutem Getraid gebacken wol/
Die Rind macht dich schwarzes Geblütes voll.

C Das innertheil des Brods/ das ist die Brossam/ ist das best/ vnd je reiner vnd klärer das Brodt ist/ je das vnd mehr nehret es den Leib/ vnd je mehr Kleyn vnd Grieff darvnder ist/ je minder es nehret vnd je baldes es durch den Leib gehet. Die Rind oder Euffertheil des Brods/ macht ein verbrennt/ grob vnd melancholisch Geblüt/ vñ ist schwärzlich zu verdäuen/ ist weder trancken oder gefunden gut/ außgenommen denen die ein sehr feuchten Magen haben/ vnd die da begeren mager zu werden/ die mögen dieselbige wol im End des essens gebrauchen/ machet die Speiß vnderlich steigen/ vnd stärcket sehr wol den Magenmund. Das Kockenbrodt wird deßter besser vñ gesunder/ so man halb so viel Wägen oder Speiß darzu mischet/ das Meel rein außbeutelt vnd wol bäcket/ dann vbel gebacken Brodt ist ein Ursach vieler Krankheit.

D Von dem innerlichen Gebrauch des Brods.

Wel gebacken Kockenbrod wie man solches bey vns am Rheinstrom zu backe pflegt/ ist gefunden Leuten ein gute Speiß/ nehret wol vnd machet gut Geblüt/ vnd gibt schöne/ gesunde vnd starcke Leuth/ wie solches die Erfahrung bezeugt/ vñ das sonderlich wann sie viel Brods zu anderer Speiß essen/ wie auch hergegen widerumb alle die jentzen die wenig brodt vnd viel Fleisch oder andere Speiß essen/ bleyche/ blöde vnd schwache Leuth seynd/ vnd bekommen darvon vbel schmeckende vnd stinckende Aethem/ derwegen man sich darvor hüten soll/ vnd ziemlich viel Brods zur Speiß essen/ sonderlich aber zu den Fleisch speisen/ so man anderst die Gesundheit lieb hat/ vnd dieselbig erhalten wil.

E Mit wol gebacknem Kockenbrodt vnd Wein kan der Mensch sein Leben vnd Gesundheit erhalten vnd starck darvon bleiben/ wann er schon nimmer kein andere Speiß zu sich neme/ doch soll darinn der Ubersuß vermittlen vnd allein die Nothdurfft gebraucht werden.

Auß geriebelter Brossam des Kockenbrods machet man löstlich gute Miltlein vnd Brodtbreyslein/ sende die mit guter/ feyner Fleisch/ Hüner oder Capannenbrühen/ vnd gibs Gefunden vnd Krancken/ dann sie mehren vnd stärken wol. Etliche sieden diese Breyteim allßn mit Wasser/ röschien die Brodbrossam zuvor in Butter od schmalz/ giesßen darnach frisch Wasser darzu/ lassens wol sieden vnd salgens ziemlich/ ist auch ein guts vnd gesunds essen.

Andere bereyten gleichgestalt mit Wein vnd den 1/3 theil Wasser/ oder so mans noch kräftiger haben wil mit guter Fleisch od Hünerbrühen/ thun Zucker nach notdurfft dazu/ vnd ist ein kräftige Speiß. Etliche aber röschien die Brodbrossam in Butter oder Schmalz/ giesßen darnach gut Bier zu/ lassens wol zu einem brey sieden/ das gibet auch gute nahrung vñ speiset sehr wol.

Etliche andere lassen die Brossam des Kockenbrods trucken vnd hart werden/ zertreibens dar nach oder stoffens klein/ schütten darüber gute Milch vnd lassens sehr lang vnd wol sieden/ solche Speiß geben sie den Kindern zu essen vnd sättigen sie darmit/ die werden gar schön vnd starck darvon vnd bleiben gesund.

Das geriebelt Meel von gedörtem Kockenbrodt in zimlichem Wasser wol gesotten/ vnd durch gestrichene gesottene Äpfel oder Byren zuvor in Wasser weych gesotten/ gleich so viel dazu gethan/ folgends sieden lassen zu einem Brey vnd zimlich gesalzen/ ist sehr ein gute Speiß vor arme Leuth/ vnd nehret zimlich wol. Die es vermögen die können butter dazu thun/ so wirds besser vnd wolgeschmackter/ sürenemlich aber so man dz brodtmeel zuvor in Butter oder Schmalz röschet/ darnach erst das Wasser zugeußet.

Man macht auß dem Kockenbrodt ein löstliche Salsen/ vor schwache vnd blöde Leut die ein schwaches herz vnd blöden Magen haben/ wie folgt: Man nimbt die Brossam von Kockenbrodt/ bähet die auß einem Koff oder Kolen bis sie braun werden/ legt sie darnach also warm in ein guten Weinessig bis sie wol erweychen/ darnach röset mans/ streicht auß ein pfeffertuch mit genugsamem Essig vnd Rosenwasser/ temperiert mit Zucker das dem Essig sein schärff benommen werde/ thut darnach darzu 1/3 theil gestossens Zimats vnd Mäglein/ Muschatennuß vnd Blüt/ alles gestossen/ jedes 1/4 theil/ doch das deren wenig vnd nit zu viel seynd/ läßts darnach ein wenig in einem newem Häßlein sieden/ so hat man ein edle salsen in allen schwachheiten des Herzens vnd Magens/ mit ander speisen nuschlich zugebrauchen.

Wider das vnwillen vnd erbrechen des Magens: Nim ein schnittlein gebähtes Kockenbrods/ thue es in ein schüssel vnd geuß darvber diweil das brod noch warm ist 1/3 vñ sawer Granatensafft/ wann das Brod nu weych worden ist/ so gibs dem Krancken zu essen/ vñ laß ihnen dz vbrig safft im Schüssel darauß trincken.

Kockenbrodt in Baumöl geweycht/ ist gut wider den Hundshungr/ dasselbig gessen. Desgleichen Kockenbrodt in Koff oder dickem gesottene Wein geweycht/ vnd genug gessen/ hat gleiche Wirkung. Etliche weychen das Brodt in Deltrusen/ vnd geben es wider den gemelten Gebrechen zu essen.

Wider das Krimmen vnd Leibwehe von hitziger Gallen verursach: Nimbt Kockenbrodt/ weychs in frischem Brunnenwasser/ streu guten Zucker darauß/ vnd is es/ oder weych das Brodt in frischem Molcken/ vnd gibs dem Krancken mit Zucker zu essen.

Brodt gebacken von dem Kockenmeel/ das zum aller ersten so bald dz Korn von der millen gebrochen wird/ herauß lauffet/ mit Wasser/ darinnen dürre Rütten/ schnitz vnd Tormentilwurzen gesotten worden ist/ bereyret/ dienet wider alle Bauchflüß/ in der Koff zur Speiß gebraucht desgleichen auch Miltlein/ Brodtbreyslein vnd andere Speißlein darvon bereyret.

Die jentzen so lahm vnd contract seynd/ vnd denen ihre Glieder zitteren/ die sollen nüchteren wann sie auß dem Bad kommen/ Kockenbrodt auß frischem Brunnenwasser essen das bekombt ihnen sehr wol.

So ein Koff ein Durchlauf oder Bauchflüß bekombt von Erkaltung/ so soll man geröschit Kockenbrodt zertreiben/ mit rotem Wein vnd Rosenwasser sieden/ vnd jm dieselbe brühe warm einschütten/ das hilfft jm bald.

K Eufferlicher Gebrauch des Kockenbrods. Kockenbrodt mit dem schleim des erweychten Psyllensaamen in einem Mörstlein durcheinander geroffen

Schwachheit des Herzens und Magens.

Erbrechen.

Hundshungr.

67.

Krimmen von Gallen.

Bauchflüß.

Laßme vnd zitterende Glieder.

Durchlauf der Koff.

Handwebe
in hitzige Fie-
bern.

A stossen vnd temperiert wie ein yplaster/miltert das gro-
se Hauptwechthum in den hitzigen Fiebern/auff ein Tuch
gestrichen / vnd vber die Stirn vnd beyde Schläff ge-
leget. Oder nim die Brosam vom Kockenbrodt/stof-
se die wol mit frischen Blättern des Bilsenkrauts/vnd
geuß darzu Rosenölen vnd Essig/ temperier es wie ein
ypflaster/vñ gebrauch es obgemelter massen. Oder stof-
se mit der Brodtbrosam Nagasaamenblätter/vnd tem-
perier es obgemelter massen/vñ gebrauch es auch also.

Augen-
schmerz.

Die Brosam von Kockenbrodt mit einem Eyer-
dotter temperiert wie ein Pflaster / miltert vnd leget
den Schmergen der Augen/ auff ein Tuch gestrichen/
vnd über die zugehanen Augen gelet.

Schiffschmerz.

Wider den Schmergen der Dren. Nim ein Kocken-
brodtwie es aus de ofe tombe/schneide dasselbigengwey/
vnd halts so warm vor die Ohren/ als warm du es re-
erleiden kanst. So einer von einem Nüchschall oder
einem anderen Geschö der verlohren hette/
der gebrauch das Kockenbrodt gleicher gestalt/es hilff

Schiffschmerz.

Wider den Schmergen der Zäh. Nim die Brosam
von warmem Kockenbrodt / gebratenen Käß / einen
warmen Dotter eines Eyes/vnd ein wenig Saltz/stof
es vndereinander/vnd legts also warm auff die Zäh.

Schwarze
Zahnweiß-
gumachen.

Die schwarzen Zahnweiß zu machen : Nim die
Rinden von Kockenbrodt/brenne die auff einen Blutz
dass sie ganz schwarz werden wie Kolen/darnach stoffe
sie zu Pulver / vnd reibe die Zäh wol damit / wäsche
die solachends mit frischem Brunnenwasser wider auf.

Blauwe-
ter vñ W. fen
von fallen es
der stossen.

C Kockenbrodt wol im Mund gekawet vertreibt die
blauwen Mäler vnd die schwarzen Nasen von fallen
oder stossen/wie ein Pflaster darüber gelet.

Pestilenz-
blattern.

Kockenbrodt mit Saltz gekawet/darnach mit Seif-
sen temperiert wie ein Pflaster / tödet die Pestilenzbla-
tern oder Carbunckeln/darüber gelet.

Halss-
schwell.

Die Halssgeschwulst vnd die Geschwår zu eröffnen :
Nim ein warm Kockenbrodt / zerbrich das engwey/
vnd empfahe den warmen Dampff oder Schwadem
darvon in den Hals / das eröffnet die Geschwår vnd
zertheilet auch die Klüß.

Stinkender
Mund.

Welchem der Mund stincket oder übel reuchet nach
einer Krankheit oder sonst/der esse warm brodt nüch-
tern auß einem kalten Brunnenwasser/so viel er mag.

Wider den schweren vnd vbertriehenden Athem/ esse
offtermals Kockenbrodt auß Wein/vnd strewe rein ge-
pülvert Salbey darauff. Oder nim die Obercrust von
D Kockenbrodt / weyche die in Wein / bestreuwe die sol-
gends mit gestossenem Galgan/vnd esse die.

Erharter brüst
der Weiber.

Die Brosam von Kockenbrodt mit Perckin oder
Eppichkrautafft temperiert vnd angemacht wie ein
Pflaster/zertheilet die erharten Brüst der Weiber nach
der Geburt/wie ein Pflaster darüber gelet.

Oder nim die Brosam des Kockenbrodts vnd
temperier es mit Wasser vnd Baumölen in einem
Pflaster / oder weyche Kockenbrodtbrosam in Wein-
mich/vnd leg es über wie ein Pflaster.

Herztlopfen.

Kockenbrodt das zweymal ist gebachen worden/auff
einem Kost geröschet/darnach in Essig geweychet/vñ
temperiert wie ein Pflaster ist eine gute Arseney wider
das kloffen des Herzens/vber die beyde Pülß der Hän-
de gelet : Vringet auch die wider zu Kräfften/die in
E Ohnmacht gefallen seynd.

Herztlopfen
von kalter
Bruch.

Wider das Klopffen des Herzens von kalter Br-
uch : Nim zw vngen geröschter Brosam von einem
Kockenbrodt/weyche die in einem guten sinnen Wein/
thue darzu Muschatennüß ein Quinlein / Maieran/
Näglein/rote Rosen / vnd Citrinarinden/ alles rein
gepülvert/ temperier es wie ein Pflaster/vnd legts auß-
wendig auff ein Tuch gestrichen vber das Herz.

Herztlopfen
von hitziger
Bruch.

Oder so das Herztlopfen von hitziger Bruch her-
tombt/so nim ij. vngen der Brosam von gebratenem
oder geröschtem Kockenbrodt / weyche das in Rosen-
wasser vnd Ochsenzungensafft / temperier es zu einem
ypflaster/ vnd thu darzu rote Rossen / weissen vnd roten

F Sandel/jedes j. halb loth/Muschatenblüß/Majerant
Näglein/weißer vnd roter geriebener Corallen/weissen
geriebenen Agstein/jedes ein quintlein / alles zu einem
subtilden Pul. verlein gestossen/vermischalles wol dur ch-
einander zu einem Pflaster / vnd thu' ein Lößlein voll
Nägleinblumen-ßigs darzu/streichs auff ein Tuch/vnd
legts außwendig vber das Herz.

Auff dem Kockenbrodt machet man ein gut yplaster
zu dem vnrühigen auffstossenden Magen / der keine
Speiß behalten kan: Man nimbt ein Crusten Brodts
auff einem Kost oder Kolen ganz braun gebraten vier
loth/solches erweychet man wol in gutem Weinessig/
darzu thut man ein wenig Hösel oder Sauwerteyg/vnd
anderthalb loth Gerstenmeels/ gepülvert Balsamung
ein halb loth / Mastix / Weyrach/ jedes ein quintlein
zu Pulver gestossen. Solche stück alle stößt man wol
durcheinander in einem Mörser/ vnd geuß im stossen
ein wenig Essig zu bisß daß er wird ein dicker Dren/dar-
von streichet man auff ein weissen Barchen/vnd legts
warm über den Magen vnd das Herzgrüblein.

Auffstossen
des Magen.

Andere machen auß dem gemelten Brode dieses
Pflaster mit mehren Stücken etwas kräftiger : Sie
nemmen von einer braun gebratenen Crusten Kocken-
brodts vier loth/ weychen die ein halbe pund in gutem
scharffem Weinessig / thun ferner darzu ein halb loth
gepülverten Quittenschnitts/Balsammung ander thalb
quintlein/Mastix/ gebrannt Hellsenbein/ Weyrach/
weissen vnd roten Sandel/ alles zu einem subtilden pul-
ver gestossen/roter geriebener Corallen/ jedes ein quint-
lein / Quittensöl ij. loth/Mastixöl ij. loth/Gersten-
meel so viel genug ist. Alle gemelte Stück temperieret
man durcheinander / vnd geuß so viel Essig zu als es
von nöthen ist / ein Pflaster darauff zu machen / das
brauchet man wie das obgemelte Pflaster.

Wider das stätig brechen vnd lozen des Magen :
Nim ein Crusten Weißbrodts wie ein kleines schild-
lein geschnitte/mach inwendig Kautheutis darein mit
einem Messer / lege es darnach auff Kolen oder einen
Kost vnd brate oder röschte es bisß es braun wird / be-
sprenge solgends oder besuchtrae es mit einem guten
Malvasier/ vnd reib ein wenig Mastix vnd Nöglein-
pulver darein/wickel ein leinen Tuch darumb vnd legts
als warm du es leiden kanst / vber das Herzgrüblein/
das thue offte vnd so lang bisß sich das lozen legt.

Brechen des
Magen.

Oder nim ein Crusten Kockenbrodts/röschte es auff
Kolen wie gemeldet / besprenge es dann mit scharffem
Rosen-oder gemeinen Essig/strewe gestossenen Mastix
vnd Balsammung darauff/vnd leg es warm auff den
Magenmund/laß drey Stunden darauff liegen / dar-
nach erfrische es wider / thue das so lang bisß sich das
Kosen leget.

Oder nim ein gebähetes oder geröschtes Kocken-
brodt/ stof es wol mit saltz vnd Essig/ daß es werde wie
ein dicke Brey streichs dick auff ein Tuch / vnd legts
warm über das Herzgrüblein wie ein Pflaster

Erkaltter
Magen.

Ein warm Schnitten geröschtes Brodts mit gutem
Wein besprenge / vnd gepülvert Muschatennüß vnd
Näglein darauff gestreuet/stärcket den erkaltten blöden
Magen/warm darauff gelet.

Den erkaltten Magen zu erwärmen vnd zu stärcken :
Nim Kockenbrodt/röschte es auff Kolen/ zerstoffe es
zu Pulver / thue darzu gepülvert Muschatennüß vnd
Näglein/jedes j. Quinlein. Bermuthsafft/ vnd Krauß-
müngenafft/jedes gleich viel/ daß es möge ein Pflaster
werden/ das streich auff ein Tuch vnd legts warm vber
den Magen.

Wider den Schmergen des Magen : Nim einen
Bodem von einem Kockenbrodt / bähe den auff einem
Kost bestreich ihnen dann mit Honig/vnd strewe dar-
auff Balsammung/Römischentimmel/ Nardensaa-
men / vnd Anisfaamen / jedes gleich viel zu einem rei-
nen Pulver gestossen/vnd lege es warm vber den Ma-
gen/du wirst gute besserung befinden.

Magen-
schmerz.

A **Wider den Unwillen vnd Masleid des Magens:** Nimb der Rinden von Kockenbrodt drey loth/Mastix Balsammung/rote Rosen jedes ij. loth zu einem subtilen Pulver gestossen/Verflammeel ein halb loth/ temperier diese Stück mit genugsamem Rosencessig zu einem Pflaster/streichs auff ein Barchen/vnd leg es vber das Herzgrüblein vnd den Magen.

Kurz. Ein warm Kockenbrodt in ein Tuch gewickelt vnd vber den Magen gelegt/vertreibt den Hetschen vnd flur.

Seitengeschwär. **Wider das Seitengeschwer Pleuritic:** Nimb die Brossam von einem wolgehöfeten Kockenbrodt/stoffe die wol mit frischem Butter/die Salben Dialthea vnd Lorölen/jedes gleich viel/so viel genug ist zu einem pflaster/darvon streiche auff zwey Tücher/vnd lege es vornen vnd hinten gegen dem Geschwär.

B **Wider den Schmergen der Seiten von den windigen blästen:** Nimb ein Erusten Kockenbrodt/ röschte die auff Kolen/schlag ein leinlin Tuch darumb vnd lege es warm über die Seiten.

Beschwärt. **Wider die Beelsucht/** lasse etliche Brodt von Kockenmeel mit Kleyen vnd allem backen/ vnd wann sie auß dem Ofen kommen/so schneide sie engwey vnd lege sie zusammen in eine verdeckte Büttel/ setze dich darcin vnd schreize wol darinnen/dann es treibt den Schweiß gewaltig/vnd nimbt die Beelsucht mit hinweg. Diese Argenev oder Schweißbad thut auch den Wasserfüchtigen grosse Hülffe / vnd machet sie nicht schwach wie andere Schweißbäder.

Windige Wasserfücht. **Wider die windige Wasserfücht:** Nimb gedörtes Kockenbrodt zu Pulver gestossen funffschen vngen/

C **Pfefferkümmel** achthalb loth / **Majeran** sechs loth/ **Vertram** zwey loth/**Meisterwurz/** **Gummi Euforbii,** jedes ein loth/ alles zu einem subtilen Pulver gestossen/ vermische es wol durch einander/vñ mache mit Weinmeth ein Pflaster/das streich auff Tücher vnd bedecke den gangen Bauch vnd Rücken damit/lasse es je vber den anderen Tag einmal erfreschen / vnd thue das einmal oder sechs.

Rechte Wasserfücht. **Wider die rechte Wasserfücht/** stoffe Kockenbrodt vnd gepülverten Ysop mit Salzwasser durcheinander wie ein pflaster/ streichs auff ein Tuch vnd leg vber den gangen Leib/vnd erfresche es alle Tag.

Erhaltung des Milchs. **Wider die Erhaltung des Milchs:** Nimb gedört Kockenbrodt/stoffe es zu pulver/vnd Rinden von Capernwurgel mit der fremdden Frucht die man Myrobalanum Myreplicam oder Glandem unguentariam nennet / alles klein gestossen / vnd mache mit dem sauren Honigshyrup Oxymelite ein pflaster darauß/ streichs auff ein weissen barchen/vnd lege es cufferlich vber das Milch.

Langwieriger Bauchfluß. **Wider den langwierigen Bauchfluß:** Nimb geröschte Kockenbrodt auff die viij. vngen / das weych in Essig das es nur ein wenig weychelechtig werde / thue darzu der innersten eychenen Rinden ij. loth / Gallöpfel ij. loth/ alles zu einem subtilen Pulver gestossen / vnd mache mit genugsamem Wegerichtrauffafft ein pflaster darauß vber dem Feinwer / streiche darvon auff ein Barchen/vnd lege es warm vber den gangen Leib.

Schmerzen von Stein. **Kockenbrodt** in Bastard oder süßem Wein gesotten das es werde wie ein Brey vnd folgendts auff ein Tuch gestrichen vnd vmb die Lenden gelegt wie ein Pflaster/ desgleichen auch vber die Scham / legt den schmergen vom Stein.

Tägliche Fieber. **Wider das täglich Fieber:** Nimb die Brossam von einem Kockenbrodt vnd die Gallen von einer Geiß/ jedes gleich viel / thue darzu ein weychgebraten Eye/ vnd stoff in einem Mörtel mit genugsamem Lorölen das es werde wie ein Pflaster / streichs auff ein Barchen/vnd leg über den Magen vnd Bauch.

Schmerz des hitzigen Podagrams. **Kockenbrodt** mit frisch gemolckener Milch vnd Nachschattensafft / sampt einem wenig gestossenem Saffran zu einem Pflaster gesotten / miltert den Schmergen des hitzigen Podagrams oder Zipperlein

F vnd Bliedsucht / auff ein Tuch gestrichen vnd vber die schmerghaffigen Derter gelegt.

Die Brossam von Kockenbrodt in Kühe-oder Schaffmilch gesotten wie ein Brey/ vnd darnach darzu gerhan zween Eyerdotter vnd ein wenig gepülverten Saffran/ist ein gute Arney wider das Hüßweche vnd die Bliedsucht/auff ein Tuch gestrichen vnd warm vbergelegt wie ein Pflaster.

Oder so der schmergen der Bliedsucht vnleidlich groß ist/so nimb j. Pfund Brossam von einem Kockenbrodt/ lasse die sieden in Weiber-oder Schaffmilch/vnd thue darzu des auffgetruckneten Magasaamensafftis Opie j. quintlein/ gepülverten Saffran ein halbes quintlein/ vnd j. loth Rosendöl oder drey/ streichs darnach auff ein Tuch/vnd lege es vber die schmerghaffigen Ort.

G **Warm Kockenbrodt** wie ein Pflaster vber die Pestilenzbeul gebunden/zeucht alle Vergiftung gewaltig herauß.

So auch ein Mensch an der giftigen Seucht der Pestilenz gestorben were / vnd man dasselbig Gemach gern von der vergiftten Infection säubern wolt / soll man dasselbige sauber reiben vñ auffsegen/ darnach ein warm Kockenbrodt wie es auß dem Ofen kombt in der mitten engwey schnaden/ vnd in zwey Ort oben in das Gemach hencken/ das zeucht alle Vergiftung an sich/ das Brodt aber muß man darnach hinweg thun vnd in die Erden begraben damit niemand dardurch schaden widerfahren mag.

Die Brossam von Kockenbrodt mit frischem Wasser gestossen vnd wol durcheinander temperiert wie ein

H **Pflaster/** das vertreibt vnd legt nider die Geschwulst vñ Aufblähung der Mannstruchen/auff ein Tuch gestrichen vnd warm vbergelegt.

Die Brossam von Kockenbrodt mit Meth vnd Baumölen zu einem Brey gesotten/ vertreibt die hitzige Geschwulst der Gemächt/ auff ein Tuch gestrichen vnd wie ein Pflaster darüber gelegt.

Schlier vnd andere dergleichen Geschwär zu zeitigen vnd zu erweychen: Nimb die Brossam von einem Kockenbrodt/ zwey theil der kleinen Corinthtränblein/ Schweinenschmalz vnd Saunwerteng oder Höfel / jedes ein theil. Seude diese stück mit einander in genugsamer Milch zu einem Pflaster/darvon streich auff ein Tuch vnd lege es vber den Schlier oder Geschwär/vnd erfresche es alle Morgen vnd Abend/ so wird es bald zeitig vnd sich zum auffgehn schicken/wann es nu auffgangen so brauch Salben die das Geschwär reinigen vnd heylen.

Die Brossam von Kockenbrodt mit Wein vnd Baumölen zu einem Pflaster gesotten / zertheilet die Geschwär vnd Apostemen / so man aber an statt des Weins Honigwasser oder Meth nimbt/so erweyche es dieselben.

Kockenbrodt mit Essig zu einem Pflaster gesotten/ ist eine gute Arney zu den zerflossenen oder zerquerschten Gliedern von fallen oder flossen/auff ein Tuch gestrichen / vnd warm über die geschädigten Ort gelegt. Die gemelde Arney dienet auch zur Verrenckung der Glieder/gleichfals gebraucht.

Die Brossam von Kockenbrodt mit Laugen oder Wein vnd Salz gestossen vnd temperiert wie ein salb/ ist gut wider die Geschwulst der Schenckel in der Wasserfücht/so man die Schenckel damit anstreicht/ vnd vier Stunden daran läffet. So nun eine wasserrechtige Feuchtigkeit darauß lauffet / soll man dieselbige mit einem linden Schwamm abwischen / vnd mit einem weychen Lümplin trucknen / vnd darnach die verlegten Derter mit Quitten oder aber Myrthenölen schmieren.

Die Brossam von Kockenbrodt mit Wasser vnd Rosenölen durcheinander temperiert wie ein Pflaster/ heylet das Mittel oder den Wurm am Finger/auff ein Tuch gestrichen vnd über gelegt. Solches thut auch so man

Unwillen vnd Masleid des Magens.

Kurz.

Seitengeschwär.

Schmerz der Seiten von Windigen.

Beschwärt.

Wasserfücht.

Windige Wasserfücht.

Rechte Wasserfücht.

Erhaltung des Milchs.

Langwieriger Bauchfluß.

Schmerzen von Stein.

Tägliche Fieber.

Schmerz des hitzigen Podagrams.

Hüßweche Bliedsucht.

Pestilenzbeul.

Pestilenzbeul.

Geschwulst der Mannstruchen.

Hitze Geschwulst der Gemächt.

Schlier.

Zerquerschte Glieder von fallen oder flossen.

Geschwulst der Schenckel in der Wasserfücht.

Wurm am Finger.

man

A man das Kockenbrodt Morgens nischeren keweit/ vnd legt's über das Mittel wie ein Pflaster.

Krebsgeschwulst Die Brossam von Kockenbrodt mit ein wenig frischer Wallwurzeln gestossen/ ver treibe die Krebsgeschwulst/wie ein Pflaster darüber gelegt.

Geschädigte Glieder vom fallen. So einer die Glieder durch fallen geschädiget hette: Nimb ein dürre Erusten von einem Kockenbrodt/ vnd stoffe die klein / siede solche darnach mit gutem starkem Wein- oder Bieressig/ vnd lege es auff ein Tuch gestrichen so warm über als ers leiden kan/ das stärcket das Glied/ vnd leget den Schmerzen.

Eufferliche Engübung. Wider alle eufferliche Engübung wie die Namen haben möchten: Nimb der Brossam von einem Kockenbrodt ij. loth/ Baumnisternen/ Bermuth/ Wegerichsaamen/ jedes j. loth/ stoffe alles gar klein/ vnd seude die mit genugsam Essig zu einem brey/ streichs darnach auf ein Tuch/ vnd leg's warm über wie ein Pflaster.

Schmerz der Fegblätter. Die Brossam von einem Kockenbrodt mit Milch gesotten zu einem dicken Brey/ vnd ein paar frischer Eyerdotter damit vermischet/ ist ein gute vnd heylsame Arzney wider den Schmerz der Fegblätter / auff ein Tuchlein gestrichen vnd warm darüber gelegt.

Blatern der Schencken. Wider die Blatern der Schencken: Nimb die Brossam von einem Kockenbrodt das wol geschöfelt ist/ zerriebel die klein / thue darzu Honig vnd Weins genug / seude es wol bey dem Feuer wie ein Supp / in dieser Brühe neze darnach ein zweyfach leinen Tuch/ vnd lege es warm über die Schenckel oder Schencken/ vnd wann es trucken wird/ so neze es wider/ thue solches so lang bis die Blaternlein vergangen vnd heyl worden seynd.

Schmerz an Gelencken. So einer ein grossen schmerzen an einem Glied hette/ es seye gleich wo es wölle / der nenne die Brossam von einem Kockenbrodt das noch frisch vnd warm sey/ lege die in ein siedend heis Wasser/ vnd wann die weich wird / so balle die wol mit den Händen auß / das alles Wasser darvon gehet: Darnach nimb desselbigen Brods zwölff vngen/ die Dottern von dreyen frischen Eyer en/ vnd Rosendölen so viel genug ist. Diese Stücker stoffe wol durch einander / vnd vermische fermer damit ein quintlein gepulverten Safran/ mache darauß ein Pflaster / das lege warm über das schmerzhaftig Glied / es stiller den Schmerzen gewaltig/ vnd ist ein fürtreffentliches Anodynum, wie ich solches dann offtermals erfahren habe / vnd allwegen gut befunden.

D Wann aber der schmerz sehr gross were/ so nimb an statt des Rosendölen Magasaamenöle / oder deren beyde jedes gleich viel.

Oder aber in sehr grossen schmerzen mache nachfolgendes Pflaster von Kockenbrodt: Nimb der frischen Brossam von Kockenbrodt acht vngen / frisch gemolckene Schaffmilch zwey Pfund / Chamillenölen/ Lilgenölen/ jedes ij. Vngen/ des auffgetruckneten Magasaamensafftes Opii ein halb loth / mit der obgemelten Milch zerrieben/ lasse solche Stücker mit einander sieden zu einem Pflaster / vnd wann es zu rechter bequemer Dicke gesotten worden ist/ so rühre fünf frischer Eyerdotter darein / so ist es gerecht / solches streich auff ein Tuch/ vnd leg es warm über/ es legt ein jeden Schmerzen wie groß er auch seye in kurzer Zeit.

Hitzige Geschwulst. Die Brossam von Kockenbrodt mit Baumölen temperiert wie ein Pflaster/ vnd auff ein Tuch gestrichen übergelegt/ zeitiget ein jedes hitziges Geschwulst.

Oder nimb der Brossam von Kockenbrodt vij. vngen/ frisch gemolckene Kühenmilch vij. vngen oder so vil du bedarffst / Kolltraut- vnd Rappestrautsafft ij. vngen/ rein gepulverten Safran ein halb quintlein/ weiß Lilgenölen drey Vngen/ vermisch vnd seude es durch einander zu einem Pflaster/ vnd leg es warm über.

Ziffer. Die Brossam von wolgeschöfeltem Kockenbrodt ein Nacht in einer starken Lauge geweicht/ darnach in einem Mörtel wol gestossen/ zeuch den Eyer vnd Zäulnuß auß der tieffe einer Zistel/ vnd heylet/ wie ein Pflaster darüber gelegt.

F Die Schäden so vom Winterfrost verursacht worden sind zu heylen: Nimb der Brossam von einem Kockenbrodt viij. vngen/ Schweinenschmalz iij. vng/ Bier so viel genug ist/ lasse die mit einander sieden zu einem Pflaster/ darvon streiche auff ein Tuch/ vnd leg's warm auff den Schaden/ erfrisch es des tags zweymal/ das ist/ des Morgens vnd Abends / es hilfft/ wann es schon lang gewähret hat.

Kettauffen. Brand. Engundtag. Wider das Kettauffen oder Wildfeuer/ den Brand vnd alle Engündung: Nimb der Brossam von Kockenbrodt drey vngen/ breiten Wegerichsaamen/ Bermuth/ Baumnisternen/ jedes j. loth/ alles klein zu pulver gestossen / vermische solche Stücker mit genugsamen Weinessig/ lasse die miteinander sieden zu einem Pflaster / streich davon auff ein Tuch / vnd leg's über den Schaden/ es hilfft bald.

Wundsucht. Die Engündung vñ Hitze der Wunden zulöschet/ oder wie mans sonst nennet die Wundsucht zu vertreiben: Nimb der Brossam von Kockenbrodt ij. theil/ frischer Nachtschattenblätter/ Hanfwurzblätter/ vnd breiten Wegerich/ jedes ein theil / stoffe die wol durch einander mit genugsamen Honig / das es ein Pflaster werde/ streiche darvon auff ein Tuch/ vnd leg es über.

Wann ein Wein zu viel geschwefelt ist/ vnd nach dem Einschlag stücker / so nimb ein heis Kockenbrodt das allererst auß dem Ofen kompt/ schneide vnd den an dem Boden des Brodts ein Loch vnd die Rinde hinweg/ lege das Brodt über die Pundien des Fasz / vnd lasse es darauff ligen bis es kalt wird / so zeuche es den Geschmack des Schwefels an sich / das thue ein mal H oder drey/ nach dem das Fasz groß ist.

So sich ein Wein verkehrt hette vnd ein übeln Geruch vnd Geschmack bekommen/ so nimb ein heis Kockenbrodt wie es auß dem Ofen kompt / vnd leg's obgemelter massen über die Pundier/ er wird wider zu recht.

So man einen brennenden Wein machen wil/ soll man drey oder vier Schnitten Brodts/ mehr oder weniger/ nach dem das Fasz groß oder klein ist/ auff einem Roost oder glüenden Kolen braun braten / vnd sie in einem leininen Säcklein in dem Herbst also warm in den frischen Most in das Fasz henden/ vnd es acht tag lang darinn lassen hangen/ darnach widerumb herauß thun/ so gewinnet der Wein ein lieblichen brennenden Geschmack.

So ein giftig Thier in den Wein gefallen were/ so thet Democritus bey dem Constantino 7. agric. c. 27. das man ein heis Brodt in das Fasz werffen soll / das soll dem Wein alles Gift benennen.

Wiltu das die Hünner täglich frisch Eyer legen: So nimb geröschrt Kockenbrodt/ lege das in ein frisch Wasser / las darinn über nacht erweichen/ des Morgens gib es den Hünnern ver anderer Speis zu essen/ vnd darnach vmb den Mittag wider. Gegen dem Abend aber gib ihnen Gersten/ Habern/ Wägen/ oder ein wenig Hanffsaamen/ das macht die Hünner fruchtbar/ das sie auch in der größten Kälte Eyer legen / wie dann solches oft probiert worden.

Wann ein Ross in ein aug geschlagen wird: Nimb ein frisch Brossam Kockenbrodts / leg's in ein frisches Brunnenwasser/ vnd binde es darnach dem Ross über das Aug wie ein Pflaster / das hilfft ihm vnd läst kein weiteren Schaden eynreissen / welches auch an andern Rindviech ist probiert worden.

Oder nimb gebähet Kockenbrodt/ neze es in weissem Wein/ vnd leg's dem Ross oder Rind über das Aug.

Wann ein Ross die Füsse hat/ das ihm die Backen schwarz werden/ soll man nehmen gebähetes Kockenbrodt/ vnd dem Gaul innwendig die Backen wol damit reiben / bis das sie bluten/ darnach nimb Salz vnd Honig/ temperier's durch einander / vnd bestreich ihm damit die backen vnd das Maul/ so genest es bald.

Wider die Gallen der Ross aufwendig des Weins Brenne dieselbigen mit einem glüenden Eisen / vnd

DDD iij lege

A lege darauff die Broffam von Kockenbrodt also warm wie es auß dem Ofen kompt/laß drey Tag darauff liegen/darnach thu es wider herab/dann nim alt Schweinenschmeer/Salz/Baumöl/ vnd gepülvert Brombeerblätter/vermische das durcheinander zu einer Salben/darmit verbinde dem Gaul alle acht Tag einmal/es heylet in acht Tagen.

Floßgallen der Pferd.

Wider die Floßgallen der Pferd:Stosse dem Koff ein glüend Eisen in die Floßgallen/vnd lege die Broffsam von einem heißen Brodt darüber/vnd laß es drey Tag darauff liegen/dann nimbs hinweg/vnd nim Kübelhart/vnd alt Schweinenschmalz/mach darauff ein Salb/vnd verbinde den Schaden damit/ so heylet er/Oder nim gepülverten Schwefel/ gepülvert Zhanenblätter vnd Pech/ jed es gleich viel. Vermische diese Stück mit altem Schweinenschmalz zu einer Salben / vnd verbinde dem Koff den Schaden damit/es heylet vnd ist probiert.

Beschwulst der Koff von Läden.

Die Broffsam von Kockenbrodt in genugsamem Eßig gerweicht/vnd zu einem Muß in einem Möser gestossen/leger den Koffen die Beschwulst/die vom reiten vnd drucken des Sattels verursacht werden, wie ein Pflaster darüber geschlagen.

Wurff der Koff.

Die Broffsam von einem Kockenbrodt mit Salz vermischer / vertreiber den Koffen den aufwerffenden Wurff/so man dieses drey oder vier tage darauff bindet/vnd allwegen über Nacht darauß läßt.

Nach der Pferd.

So ein Pferd zu reihe ist: Nim die Broffsam von einem Kockenbrodt ij. vngen/ ij loth guten Thierack/ein Stück von einer Wilselhaut die noch vnderer ist/zweyer Finger breit/vnd eins Zinaers lang/zu fast kleinen Stücklein geschnitten/zerrreibe diese ding alle mit Wasser/vnd schütte es dem Gaul cyn/che er getränkert wird.

Mauchen der Koff.

Die Mauchen der Koff zu heylen: Brenne das Ort wol mit einem heißen Eisen/bick darnach mit einer Zlicten oder Laseisen / vnd leg gebähretes Kockenbrodt mit Salz also warm darauff/laß xxiiij. stund also staen / alsdann thue es hinweg/vnd strewe gepülvert Spanischgrün darcin.

Aufwurf der Zellen an Pferd.

Wider den Aufwurf der Zellen an Pferdten: Nim ein hart Broffsam Kockenbrodts / vermisch mit Salz vnd lege es auß den Schaden / darnach salbe ihm die Hüft mit Baumöl bis es heylt wird.

Aufgeworfen Koff zu heilen.

So man einem Koff die Beylen oder Hoden aufgeworffen hat / Nim die Broffsam von einem harten Kockenbrodt vnd Salz/jedes gleich viel/binde es dem Koff drey oder vier Nacht vber den Schaden / vnd wirff täglich gepülvert Spanischgrün darcin/so heylet es wider.

Solen der Pferd so sie hinweg gezogen.

Wann einem Koff die Solen gar hinweg gezogen send: Nim ein Broffsam von einem frischen Kockenbrodt / temperier die wol mit Salz/leg es vber Nacht vber die Solen / des Morgens nim vngebrannten Lemmen vnd Spanischgrün durcheinander vermischer/ vnd binde es dem Koff auß die Füß / thue es allen tag zweymal/bis es genug ist.

Tritt der Koff.

Wann sich ein Gaul getreten hat / so nim ein gebähretes Kockenbrodt/vermischer mit Salz/vnd binde es dem Gaul vber den Tritt/es heylet bald.

Koff so die Füß verhärtet.

So ein Koff die Füß verhärtet hat: Nim die Broffsam von einem Kockenbrodt/weichs in gutem Weinessig/vnd schlage dem Koff etliche Tag alle Abend damit cyn.

Hund das sie jemand tie dem.

Ein Stück Kockenbrodts vnder einen Arm gethan vnd darvnder gehalten bis es wol schweißig vnd feucht wird/darnach einem Hund zu essen für geworffen/ das machet daß dich die Hund lieb gewinnen / vnd fleißig auffwarten.

Ferner vber die bissher vielfaltige Mittel vnd Arznenen/so vom Kockenbrodt erzehlet worden sind / haben wir auch nicht vnderlassen wollen/die Krafft vnd Tugend des frisch gebachenen Kockenbrodts/die es vermag

den Leib eufferlich zu nehren / vnd den Menschen bey dem Leben zu erhalten/so man allein an das frisch brodt reuchet/ erquickt es vnd stärcket die leblichen Geister gewaltig/derowegen man fräncke verzehret Leuth/die gar nicht essen können/ offtermals an frisch Brodt soll riechen lassen/durch welchen kräftigen vnd lieblichen Geruch eines wolgebackenen Brodts das Leben wol natürlich ein zeitlang mag erhalten werden/wie man solches von Democrito bey dem Diogene Laertio lib.9. liest/welcher hundert vnd neun jahr alt war / vnd hat doch sein leben allein von dem guten Geruch des Brodts drey Tag lang erhalten/wie Diogenes solches mit etlichen Verslein bezeuget / die er Griechisch geschrieben/vnd Lateinisch außgelegt sind.

*Quisnam tam sapiens visus, qui tale patrarit
Vnquam, quale sciens omnia Democritus?
Qui per tres tenuit presentia fata dies, &
Illa recens colit panis odore aluit.*

Von diesem liesse weiter den Conciliatore diff.155. vnd Manardum lib.18.ep.16. derowegen ist nicht wenig gelegen an einem guten Geruch/sintemal er die innerlichen sinnlichen Geister des Hirns gewaltig stärcket / vnd auch das Herz fürnemlich darvon bekräftiget wird / wie man solches an gutem kräftigen Wein abnehmen kan/welcher mit seinem guten Geruch das Herz vnd lebliche Geister merklich erquicket.

Gedistilliert Wasser von Kockenbrodt.

Secalini panis aqua stillaticia.
Wß dem wolgebackenen puren Kockenbrodt pflegt man auch ein sehr nützlich Wasser zu distillieren/darzu nimt man die Broffsam allein/riebelt dieselbige klein/thut darvon in ein Brenntolben daß der Boden über drey Zwerchfinger hoch mit bedeket seye / thut einen Helm darüber/vñ zeuch durch das Balneum Mariae, einleibliches vnd helles Wasserlein darvon/das hat ein annütigen sauerlechtigen Geschmack das ist fast dientlich in allen Bauchflüssen / vnd sonderlich in der roten Ruhr/so man des tags zum wenigsten zweymal/des Morgens vnd Abends/ jedesmal zwe vngen davon zu trincken gibt. Einem Kind gibt man jedertweilen ein Löfflein voll.

Bauchflüß. Diotruph.

Man macht auch dieses gedistilliert Brodwasser mit mehrer stücken: Man nimt der Broffamen vom Kockenbrodt drey Pfund / acht guter vnd gepülvertter Muschatennuß / das Brodt riebelt man klein / vermischer die Muschatennuß damit / thut in ein stein oder gläsin Geschirz/darüber schütet man des außgepresten frischen Saffts von wilden Byren / vnd laßt es xxiiij. Stunden miteinander beygen/darnach theilet man es in drey oder vier gläsin Kolbengläser ab/vnd distilliert in Balneo Mariae das Wasser darvon. Von diesem Wasser gibt man einem alten Menschen der mit dem Durchlauff oder aber mit der roten Ruhr beladen ist/ des Morgens vnd Abends vor den beyden Imbsen/jedesmal iij.vngen / einem so vnder vierzehen oder dreyzehen jahren/anderthalb vng/einem zehen jährigen bis auß fünfß Jahr ein vng/vnd einem Kind vnder fünfß Jahren ein loth.

Gemein Speiswasser von Kockenbrodt.

Aqua cibalis ex pane Secalio.
W den hitigen Fieberen vnd anderen dergleichen Kranckheiten/da man nicht allwegen Gelegenheit hette Wasser zu fieden / machet man ein gutes gesundes vnd kräftiges Speiswasser zum Imbsen/ vnd sonst den Durst zu löschen auß dem Kockenbrodt / auff folgende Weis: Man nimt der Broffamen von Kockenbrodt/ auß die fünfß oder vj. vngen/riebelt die gar klein/thut die in ein steinē trug/schütet darzu ein maß frisch Brunnennwassers / gesset das etliche mal von einem Geschirz in das ander / also das es sich wol vermischer / darnach soll man es zum wenigsten an einem kühlen Ort stehn lassen/bis es sich gesezt/ vnd dann das Wasser

Hitig Fieber.

A Wasser durch ein tuch daron abseihen/oder aber durch ein Claresack lauffen lassen bis es lauter wird. Dieses ist ein lieblich Wasser zu trincken / vnd nicht allein in hitzigen Fiebern/sonderen auch in anderen Schwachheiten/ darinnen der Wein verboten ist / dann es löschet nicht allein den Durst / sondern es nehret vnd speiset auch den Leib. Etliche aber die ein blöden schwache Magen haben / die mögen das Wasser vorhin siedem / vnd widerumb zu gemeltem Gebrauch lassen kalt werden / so man dann weiter j. halb Loth gestoffenen Zimmar mit dem Brodt vermischet / das Wasser obgemeltemassen darüber schüttert / ein paar Stund stehen lässt / darnach durch ein Claresack lässt lauffen / so wird das Wasser desto kräftiger vnd wolgeschmackter.

F gefunden werden / vnd darff auch diese Frucht keines scheelens / sondern wird mit Ziegeln wie das Kockenform ausgetroschen.

II. Das ander Geschlecht ist der Sommerwägen / der ist mit den kleinen Blättern / Knospen / Halmen vnd Aehren / desgleichen auch mit den Gränen / dem Winterwägen gleich / ausgenommen daß die Aehre viel längere vnd spitzere Stacheln oder Gräd haben wie die Gersten / vnd ist ein jedes Aehre ordentlich mit zweyen Zeilen Gränen oder Körner besetzt / der ligt in Häußlein verschlossen wie die Spels / oder S. Peters Korn / darumb diese Frucht wie Spels geschellet muß werden. Dieser Samen ist nicht so geel wie der Winterwägen / sondern weißlecht. Der beste Wägen zu säen soll vollkommen / satt / leicht vnd goldgeel von Farben seyn / als der wol vnd vollkommenlich zeitig worden ist / welches man wol erkennen kan / wann es gebacken wird. Welcher Saamen aber zerstoßen / runzlechtig vnd mager

II. Sommer Wägen.

B Das III. Capitel. Von dem Wägen. Wägen. Triticum.

I. Welcher Wägen. Triticum Typhinum



Der Wägen ist ein gemeines wolbekanntes Gewächs so wol in vnserem Teutschland als in anderen Nationen / vnd haben wir ohn den Winter. vnd Sommerwägen noch vier Geschlecht / die / wiewol sie vorzeiten frembd gewesen / sind sie doch nunmehr auch bekant worden / die vnser Erdreich auch annimbt / vnd man sie nun auch weißt zu säen vnd zu pflanzen.

ist / soll man nicht nehmen / dann er ist vntüchtig. Es muß der Wägen tieff gesät werden / vnd begehret ein leutrechtig od leimechtig Erdreich / vnd das etwas feucht ist. Es wächst auch sehr gern in einem kalchsteinemichten Erdreich / desgleichen in dem Kreidengrund da er gar keines düngens bedarff. Der Winterwägen soll im Herbst vor Winter gesät werden / vnd der Weiß- oder Sommerwägen im Hornung vnd Merzen.

I. Gemeiner Wägen. E I. Der gemeine Wägen der fast allen Ländern Europæ bekant ist / stößet erstmals vor Winter kleine / schmale Grasblätlein herfür / zarter dann die Blätlein des Kockenkorns / das theilet sich darnach auff dem Erdreich wie ein ander grasgewächs. Nach dem winter gegen Aprilen / sahet es an schön zu wachsen vnd grün zu werden / vnd steiget in die Hälmer vnd Aehre / ein jeder Halm wird etwas dicker dann ein Kockenhalm / vnd ist mit etlichen Gleichen oder Gewerben vndercheiden / ein jedes Gewerb ist mit einem schmalen rohrechtigen Grasblatt bekleidet / also daß die hohlen Halmer durch die grasfichtige Blätter herfür schließten bis zu den Aehren / die blühen vmb S. Johannis tag / wann die verblühet / folgen die lange / geelle Gränen / deren etwa ly. weniger vn auch bisweilen mehr in einem Aehre

III. I. Das erst Geschlecht des Weissenwägen / welches Figur in der zweyten Stell hierbey stehet / der ist nicht allen orten Teutschlands bekant / wird aber doch in dem Elsaß vnd etlichen Orten am Rheinstrom gezelet / ist mit den Halmen vnd Blättern dem gemeinen Wägen gleich / ausgenommen daß sie etwas vollkommener seynd / Dieser Wägen hat gar grosse / lange / vollkommliche Aehre / gleich wie die Wintergerst / mit sehr langen Spizen / Es sind auch die Aehre von den Wägen formlicher getrunger vnd runder dann die Aehre des gemeinen Wägens / ist ein schön vnd lustig Gewächs anzusehen. Diesen Wägen muß man etwas dünner säen / (dann es ein stark Gewächs vnd viel Halmen gibt) dann den gemeinen Wägen. Im Elsaß nahe bey dem Gebirg ist dieser Wägen wolbekant

VI D

A II. Branner Wäizen. Triticum nigrum peregrinum. II.



F III. Wäizen auff doppel Acher. Triticum Typhinum multiplici spica. III.

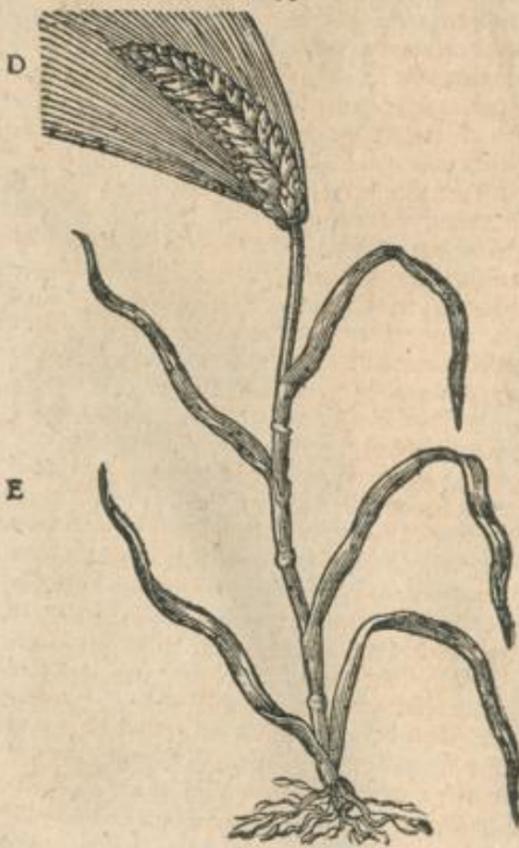


vnd sehr gemein/ da man dessen viel zu säen pflegt/ von wegen des Wilds/ vnd der wilden Schwein die dann der Frucht an diesen Orten sehr gedrang thun/ die versuchen diesen Wäizen gar selten / von wegen der langen scharffen/ stechenden Granen oder Stacheln/ davon sie / so sie die versuchen / ersticken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

IV. Weißer Wäizen.

IV. 2. Das zweyte Geschlecht des Weißerwäizens ist stärker von Gewächs dann alle andere Wäizen.

IV. Weißer Wäizen. Triticum Typhinum. IV.



geneschlecht/ die Acher sind auch sehr groß vnd schön/ mit fast langen/ stachelichten/ scharffen Spizen/ etwas auff braunfarb geneiget / die sind mit schwarzbraunen grossen Wäizenkörnern besetzt/ die sind hart vnd glanzend. Dieses Geschlecht ist in Weißer Blanderer gemeiner dann bey vns/ wird mehr der Seltsamkeit halben dann Nuzes halben bey vns gesät vnd gepflantz/ sintemal wir des edlen guten Wäizens vnd anderen Geträids genug haben/ das wir Gott nicht genug danken können.

V. 3. Das dritt Geschlecht des Weißerwäizens/ ist mit dem Gewächs dem ersten Geschlecht gleich/ angenommen das die Acher manigfaltig vnd schön doppel sind vñ mit Nebenährlein besetzt/ ist auch ein lustig Gewächs anzusehen / vnd ist der Wäizen dem ersten Geschlecht gleich.

V. Weißer Wäizen.

VI. 4. Das viert Geschlecht des Weißerwäizens/ ist dem zweyten Geschlecht Gewächs halben fast gleich/ die Gran aber oder der Wäizen so es in den langen spizen vnd gebarten Achren bringt/ ist schöner vnd gute weisse Frucht/ die ein weißes vnd zartes Mehl gibt.

VI. Weißer Wäizen.

Von den Namen des Wäizens.

Es gedennen die alten Lehrer in iren hinterlassenen Schrifften mancherley Geschlechtern des Wäizens/ wie dann auch dieselben in mancherley Landschaffren wachsen/ wie bey dem Theophrasto libr. 8. cap. 4. zu lesen ist/ aber wir wollen vns mit den vnseren vnd bekantten Geschlechtern befaßten/ vnd deren namen nach K der Ordnung erzehlen. Der Wäizen wird in gemein von den Griechen auff ihre Sprach Τροπος, genant. Lateinisch bey dem Columella Robus, Triticum, Frumentum vnd von den Kräutlern / Triticū Robum. Arabisch wird er genant von Serapione lib. simplic. c. 29. Hema, von Avicenna, Hautha, vnd von anderen/ Hena, Hena, Heuda, von dem Glossographo Avicennæ, Meß, vnd von dem Glossographo Haliabbaris, Zemarum. Das Wäizenmehl wird Arabisch Dachich genant/ vnd Alchamed, vnd Albavari, das Wäizenmehl das mit Wasser gewaschen ist / wie Andreas Bellunenlis bezeuget. Italtanisch heisset der Wäizen/ Fournento, Grano, Formento, vñ Solina. Hispanisch/ Trigo. Fransösisch/

A rößlich/Froument, Fourment, Ble, vnd dulle. Polnisch/Zbo- se vnd Zttho. Ungertisch/Buz. Englisch/ Weete vnd Wheate. Flehmisch vnd Brabändisch / Terme vnd Koren. Hochteutsch/Wäisen/vnd im Elsfaz vnd We- sterich/Korn.

Der allerleichtest Wäisen/auf welches Meel die Al- ten das allerbeste Weisbrodt gebacken haben / der inn- wendig nicht satt gefüllt/sondern luct vnd nicht Meel- reich ist / wie der an vielen Orten gefunden wird / vnd wie gemeinlich aller Wäisen ist / so in Franckreich wächst/der wird Griechisch genant / *Triticum* von Hippocrate, *Τριγυς* vnd *Τριγυς*. Lateinisch/Strygis, vnd Trygis, Hippocratis, Siligo, Triticum Siligi- neum, vnd von Columella, Triticum vitium: Plinius

nennt diesen Triticum delicias. Spanisch wird er ge- nant *Trigo Canad.* Vnder diesem vnd dem anderen Wäisen ist kein ander Vnderscheid/ dann daß der ge- mein Wäisen satt / vnd voller dickes Marcks schwer vnd Meelreich ist/dieser aber ist leicht/luct/vñ gibt we- nig / doch gleich wol gut vnd schön Meel / darauß die Alten das allerhöchste Brodt gebacken haben/wie sol- ches Plinius bezeugt/ jren derwegen die jetzigen nicht wenig/die biß daher noch heutiges Tages das Rocken- form fälschlich Siliginem geneunt haben. Arabisch wird Siligo genant *Alebes, Se'es, Sulch* vnd *Seleb*. Der schwer vnd satt vollkömmlich Wäisen / wird fürnem- lich vnd enzentlich von Columella Robus, vnd von den Simplicisten / Triticum Robum, genant / wie derselbig schöner vnd schwerer in Seeland wächst/ dann er an einigen Ort Teutsches, oder Welscheslan- des wachsen mag. Spanisch heisset er *Trigo Rurion*.

I. Der Winterwäisen wird von den Kräutlern Triticum semestris, Triticum hyemale vnd hyber- num genant. [Triticum hybernium aristis carens, C.B. Triticum, Brun. Dod. Gal. Ges. hort. Cord. hist. spica mutica, Lugd. Ger. aristis carens, Cael. Triticum primum genus, Trag. Fuch. Lon. Siligo spica mutica, Lobelo.] Englisch/ Wymer Weate. Flehmisch vnd Brabändisch / Winterterbe / vnd Hochteutsch/ Winterwäisen.

II. Der Sommerwäisen aber wird von den Grie- chen genant *Συριας, Πυρις, Τριγυς, Στραγυς, Πυρις*, vnd von Dioscoride, *Πυρις, Τριγυς*. Lateinisch/ Triticum Trimestris, Dioscoridi Triticum Trime- nium, Columellae, Seranium, vnd von den Kräut- lern/Triticum aestiuum. Hispanisch/*Trigo Treme fino*. Englisch/Sommerwheate/Flehmisch vnd Brabändisch/ Sommerterwe / vnd Hochteutsch / Sommerwäisen. Fransschisch wird er genant *Ble de Mars* das ist/ Triticum Martium, sinemal er im Merzen gesäet wird. Italanisch heisset er *Fariola* vnd *Marzolo*.

IV. Das erst Geschlecht des Welschenwäisen/wird Lateinisch von den Kräutlern genant / Triticum Tiphynum. Hochteutsch / gebarter Wäisen. Fleh- misch vnd Brabändisch/ Ghebarte Terwe. [Englisch/ Bearded Wheate.]

V. 2. Das zweyte Geschlecht wird von den Kräut- lern Lateinisch genant / Triticum nigrum. Fleh- misch vnd Brabändisch / Bruyn blind. vnd ghebarde Terwe. [Englisch/ Flat Wheate.] vnd Hochteutsch E braunen Wäisen.

VII. 4. Die Wallonen nennen den in Welschlan- dern/ *Ble Luyser*. [Englisch/ Britisht Wheate] vnd der vierde wird von jnen *Ble Loca* genant. Bey vns Teut- schen werden sie alle Welsch Wäisen / vnd gebarte Wäisen getaufft. [I. Triticum typhinum simplici foliculo, C. B. Triticum, Matth. Lac. Cast. Lugd. a- ristis munitum, Cael. Triticum 3. genus, Trag. Fuch. Lon. Typha Dodonei & Fuchii, Lugdun. Typha cerealis, Dodo Gal. II. Triticum longioribus aristis spica caerulea. C. B. Triticum loca vocatum alte- rum, Lob. icon. Tragus frumenti genus spica cae- rula, Lugd. Triticum lividum, Ger. III. Triticum

F multiplici spica, C. B. Lob. icon. Triticum ramosum Plinii: spica ramosa, Cael. Triticum quinta species, Anguillarae. IV. Triticum longioribus aristis spica alba. C. B. Robus sive Triticum Insulanis Gallobel- gis Locavocatum, Lob icon. [Triticum typhinum, Ger.]

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eys- genschafft der Wäisen.

Der Wäisen hat ein mittelmässig temperament zu wärmen vnd zu trucknen / vnd wird vor allem an- dern Getraid vnd Kornfrüchten hoch gepriesen / vnd a- ber nicht allein vmb seiner grossen vnd kräftigen Nah- rung willen / sondern auch darumb / daß er auch sonst zu vielen innerlichen vnd eufferlichen Leibesghe- chen fast nutzlich in der Arzney gebraucht wird / vnd v- bertrifft der gemeine Wäisen die Welschenwäisen al- le in der güte. Nach diesem ist der erste/dritte vnd vierte Welschewäisen zu erwehlen. Das zweyte Geschlecht Triticum nigrum genant / ist der aller schlechste / gibt ein braun Meel vnd ein schwarz / grob Baurenbrodt / dß allein vor die starcke Arbeiter / Holzflößer vñ Acker- leut gehört / die es besser dann blöde Menschen verdäu- wen können. Der Wäisen vnd sein Meel haben eine Krafft zu miltern / zu zertheilen vnd zu zeitigen.

Innerlicher Gebrauch des Wäisens vnd Wäisenmeels.

Es ist der Wäisen heutigs tags auch in die Küchen kommen vnd sehr gemein darinn worden / dann vn- sere Weiber vnd der grossen Herren Meistertöchter / pfe- gen denselbigen so er noch jung vnd schier noch in der Milch ist / oben mit dem Stroh abzuschneiden / vnd sen- gen die Acher vber dem Feuer oder dörren sie in einem Backofen wann das Brodt herauß kombt / eutsche aber lassen die in der Sonnen dürr werden / reiben dieselbi- gen wol zwischen den Händen / biß die Wäisenkörner herauß fallen / solches pflegen sie nach dem sie wol ge- säubert ist / mit quere Dschensfleisch oder Hammelfleisch- brühen abzubereyten / tñ un jung Dillkraut klein ge- schnitten oder Peterleinkraut darzu / vnd ist ein herrli- ches vnd gesundes essen / beyde vor gesunde vnd krankle- Leuth / ist den jetzigen sonderlich nutz / so mit Nieren- schmerzen vnd dem Saamenfluß beladen seynd.

Andere lassen das gemelte aufgerieben Wäisenform dürr werden vnd behaltens vber Jahr zur speiß / vnd wann sie es brauchen wollen so legen sie es in ein frisch Brunnenwasser / so queller es wider auß als wann es grün were / das bereiten sie dann wie gemeldet ist.

Die Wäisenkörner mit Rühmilch wol gekotten / speiset sehr wol / ist dienlich in Gebrechen der Nieren / vnd ein sirtreffentliche gute Speiß / denen so mit dem Hundshunger beladen seynd.

In den hitzigen Feberen ist solches ein nutzliche vnd anmütige Speiß / so man die gemelten Wäisenkörner nach dem sie in einem frischen Brunnenwasser wol er- weycket seynd / mit einer Hünerbrühen abbereyret vnd wol siedet läßet biß die Kernen schier zerfahren / vnd mag man ein wenig der vier kalten Samen / von Me- lonen / Kürbisen / Cucumern vnd Etrullen zerqueticht vnd in ein Tüchlein gebunden darvñ siedet lassen / das- selbe im siedet offermals aufwerffen / ausdrücken / so wird diese Speiß desto kräftiger.

Von dem Wäisen oder Semelmeel das vom Wä- isen bereyret wird / machet man treffentliche gute Drey- lein mit Milch / Hüner oder Fleischbrühen also: Man nimbt des Meels wenig oder viel / nach dem man des Dreyes wenig oder viel machen wil in ein Pfännlein / thut frischen Butter darzu / schweißets ein wenig doch daß es nit braun wird / schüttert darnach Milch / Fleisch oder Hünerbrühe zu vnd läßets wol siedet / biß es ein dünner Drey wird. Diese Dreylein seynd fast dienlich in Brustfranchheit / in Gebrechen des bösen Hals / vnd des Zäpfleins / des gleichen in Bluspöcken / im Husten in Ver-

Nieren- schmerz. Samenfluß.

Nierenge- brechen Hundshun- ger.

Hitzigfeber

Brustfranch- heit. Böser Hals. Bluspöcken. Husten.

A in Verschlung der Nieren vnd Blasen / in Durchläuffen oder Bauchflüssen/vnd sonderlich in der roten Ruhr.

Wägenmeel mit Milch vnd frischem Gänsschmalz zu einem Brey wol gefotten/ist ein kräftige gute Speis vor die Sengmütter/dann sie machet vnd gebietet viel Milch/vnd mache dieselbige fallen. Alle gemeldte speisen soll man zimlich vnd doch nicht zu viel salzen.

Wägenmeel mit Milch / frischem süßem Mandelöl vnd ein wenig Zuckers zu einem Brey gefotten/ist eine heylsame Speis den Lungenstüchigen / vnd denen so ein Geschwär in der Brust haben.

Wägenmeel mit frischem Butter/weißem sirnem Wein / vnd genugsamem Zucker zu einem Breylein wol gefotten / ist eine treffentliche Speis vnd Arzney wider den Husten von Kälte verurrsacht.

In hitigen Schwachheiten mag man auff folgen de weiß ein nützliches Wägenbreylein bereiten: Man nimm Semel od. Wägenmeel/lasse das mit frischem Brunnenwasser vber einer Stut auffkochen ein wall oder sechs/darnach schütte drey mal so viel Mandelmilch darzu/vnd laß es wol zu einem Breylein sieden.

Wägenmeel in Meth vnd Honigwasser zu einem Breylein gefotten vnd genüget/ benimbt vnd stillt alle innerliche Engündung.

So jemandes Wägen rohe zu der Speis gebrauchet/machet er Würm im Leib wachsen/welches nicht allein Serapio lib. cap. 29. sonderen auch die tägliche Erfahrung selbst bezuget.

Wägenkörner ein wenig zerstoßen vnd mit frischem Milch zu einem Brey gefotten/ist denen so vngeachtet sind zu den ehelichen Wercken ein gute speis vnd Arzney/dann sie hilfft wider in den Sattel.

Zerstoßene Wägenkörner mit Beymilch vnd frischem Mandelölen zu einem Brey gefotten vnd gessen/machet den Sengmüttern viel Milch. Solches thut es auch so man gequetschte Wägenkörner seude mit genugsamem frischem Mangoltsaft vnd Gänsschmalz zu einem Brey/vnd gib den der Sengmütter zu essen.

Ein Wägenmüßlein von drey theil Wägenkernen/einem theil Meel von Griechischem Heimsaamen / einem halben theil gestoffenem Amelmeel/vnd Penidjucker vnd Honig/jedes ij. loth/vnd j. loth frisch Rosenöl gefotten vnd bereitet/ ist ein heylsame speis vnd Arzney wider die Schwind vnd Lungensucht.

Wägenbreylein oder Müßlein seynd denjenigen so die Bein oder Glieder gebrochen nicht allein ein gute speis/sondern auch ein vberaus treffentliche gute Arzney / dann sie heylen die gebrochenen Bein sehr / vnd löthen oder heffen sie fest zusammen.

Die gemelten Breylein sind denen auch dienlich vnd nutz so Christwurmel gessen haben / dann sie benemmen die schädlichkeit so sie hinderlich lässet.

Wägenmeel mit Balsammung vnd Butter gefotten / ist gut wider den Husten genüget/ vnd säfftiget den rauhen Hals vnd Schlund.

Wägenmeel mit Wasser zu einem dünnen Breylein gefotten / vnd säfftiglich hinem geschluckt / ist gut wider das Blutspeyen vnd brechen.

Ein Breylein von Wägenmeel vnd Milch mit süß Mandel- oder Sesaamendöl gemacht / ist den Lungenstüchigen eine gesunde Speis vnd Arzney/vnd so man an starr der andern Milch Eßeln milch nimbt/so wird es desto nützlicher seyn.

Wägenmeel mit Mandelmilch zu einem Breylein gefotten/ist fast ein dienliche Speis vnd Arzney wider das Brust vnd Seitengeschwär vnd innerliche Apostemen/mit gestoffenem Penidjucker süß gemacht.

Wider die rote Ruhr: Nimb wolgeröschter Wägenkörner die braunlechtig seynd ij. loth/wolgeröschter Gersten vnd Erbsen/jedes j. loth. Stosse die zu einem subtilen Pulver/vnd schlage es durch ein härin Sieblein/thue dann darzu sechs Vngen wolverschumpres

Honigs / vermischt es wol durch einander zu einer Latwergen/vnd gib dem Kranken Morgens nüchtern ij. loth darvon zu essen ein stund vor dem Zubis/vnd thu das täglich/so lang die Latwerge währet.

Ganze Wägenkörner etliche Tage nacheinander auff die xv. oder xvj. des Morgens nüchtern ganz eyngeschluckt/sollen den weißen Weiberfuß/das Weißgesicht genant stillen vnd verzehren.

Wägenmeel mit einem Eye/Butter vnd Pferdtsbrunz zu einem Teyglein gemacht/vnd in warmer Aschen gebacken oder gebraten/hilfft dem Kindvieh so im Blut zu dem Hindern oder Gemächte / oder auß der Nasen herauß laufft/so man es ihm zu essen gibt.

Wägenmeel xv. vngen in einer Pfannen vber ein Kohlfener wol geröschet/darnach mit ij. oder iij. Pfund Wassers zerrieben / diener wider den Durchlauß des Kindriches/so mans ihnen einschüttet.

So ein Ross frantc were / vnd man wüßte nit was ihm were / soll man ihm Wägenmeel in Wasser zerreiben/vnd das Roffi solches Wasser/vnd kein anders trincken lassen.

Wann ein Pferd das Zeber hat/soll man ihm Wägenmeel vor sein Futter zu essen geben/doch nicht so vil auff einmal / vnd soll ihm auch das Meel in lauwem Wasser zerreiben / vn sonst nit anders trincken lassen.

Wann ein Pferd zu viel mager wird/soll man ihm geröschten Wägen zum Futter zweyfach vorschütten/vnd zum tag drey mal trincken: Bleibt dann das pferd noch mager/soll man im den Wägen mit Kleyen vermischen/vnd das Pferd mit geringer sitzamer Arbeit üben.

Die Schwein werden sehr feyst so man sie mit Wägenklein mäset/dazu ist auch gut das außgerentet von Wägen in den Scheuren vnd auß den Speichern.

Die Spreuer vnd Außgerenter von dem Wägen/ist dem Kindvieh sehr gut/so man ihnen solches vnder ihr essen vnd Gebreutes machet / dann sie werden stark vnd feyst darvon.

Wann man die halbjährigen Kälber wol mästen vnd feyst machen wil / soll man ihnen Wägenklein vnd zart jung Gras zu essen geben/vnd des tags zwey mal/nemlich des Abends vnd Morgens trincken.

So man Gänß mästen vnd feyst machen wil / soll man ihnen geweychten Wägen zu essen geben/vnd sie des Tags drey mal damit speisen/vnd ihnen kein ander Wasser zu trincken geben/dann das / darauf man rohe vnd blutig Fleisch gewaschen hat/so bekommen sie auch grosse Lebercn. Oder nimb Wägenmeel/ mache mit Wasser vnd Honig einen Teyg darauf/ vnd speise die Gänß des Tags drey mal damit.

Die Wachlein machet man feyst / so man ihn grünen Wägen zu essen gibt/ vnd sauber Wasser zu trincken.

Wiltu daß die Hennen fruchtbar werden vnd viel Eyer legen/so gib ihn Wägen zu essen.

Die Pfawen wañ sie Eyer legen werden sie schwach vnd sehr matt darvon/aber denen wird wider geholffen/wann man ihnen Wägen zu essen gibt.

Die Hünner werden feyst/so man ihnen nichts dann Wägenklein zu essen gibt.

Wiltu gute vnd feyste Capannen machen/ so sperre sie eyn in ein durtel Kammer / weyche ihn Wägenkörner in einem besondern Geschirz zu mit Milch/vnd gib ihn auch Milch in besonder Geschirz zu trincken/vnd thu das täglich ein Monatlang oder dreyßig Tag/ gib ihn aber darneben nichts anders zu essen oder zu trincken so werden die Capannen so feyst / daß sich zu verwundern/vnd gewinnen darvon ein sehr zartes/weißes vnd wolgeschmacktes Fleisch.

Wilt man die jungen Gänß bald außbringen / soll man ihnen Wägen in Wasser gequellert zu essen geben/so bald sie außgeschloffen seynd/darvon werden sie bald stück vnd feystre.

Die jungen Gänß machet man feyst vnd gut/wann man

Nieren vnd Blasen Verschlung. Durchlauff. Roteruhr.

Diet Milch machen.

Lungensucht. Brustgeschwär.

Husten von Kälte.

Hitige Schwachheiten.

Innerliche Engündung.

Wärm.

C

Ungeachtete Männer. Diet Milch machen.

Lungsucht.

D

Gebrochene Bein.

Schädlichkeit der Christwurmel.

Husten. Raucher baß.

Blutspeyen.

Lungstüchtige.

E

Brustgeschwär.

Roteruhr.

Wass. Weibfuß.

Bluten des Kindvieh.

Durchlauff des Kindvieh.

Roffi frantc.

Fiebet der Pferd.

Pferde feyst machen.

Schwein mästen.

Kindvieh feyst machen.

Kälber mästen.

Gänß mästen.

Wachlein mästen.

Hennen fruchtbar machen.

Pfawen.

Hünner mästen.

Feyste Capannen machen.

Junge Gänß.

man

A man nimbt iij. theil Wägenkleyen / vnd ij. theil Gerstenmeel/das rühret man ihnen mit warmem Wasser/ vnd lasset sie dreymal des Tags so viel essen als sie mögen. Sie müssen aber trincken genug darbey haben.

Enten misset. Wann man Enten seyst machen wil/ soll man sie in einem verschlossenen Ort vnder dem freyen Himmel halten / vnd ihnen Wägen genung zu essen geben/ den soll man in ein Trog mit Wasser werffen/ vnd den darauf essen lassen.

Engbrüstige zeit der Koff. Wann ein Koff engbrüstig ist vnd sehr leicht/ soll man Wägenmeel mit lauwem Wasser eynrühren/ vnd dem Koff solches zu trincken geben / vnd etliche Tag nichts anders trincken lassen.

Eussertlicher Gebrauch des Wägens vnd Wägenmeels.

B ES hat das gemeine Bauwersvolck ein gemeine Regel/wann man ein gute Wägen erndt habe/ vnd viel Wägens wachse/ so soll auch dasselbige Jahr ein reicher Herbst werden/ vnd viel Weins wachsen.

Geet Haar machen. Wägenstroh in heisser Laugen gefotten vnd das Haupt damit gewagen / vnd in der Sonnen damit gestralt/ macht ein schönes vnd geles Haar.

Schiepchtig Haupt. So einer ein schiepchtig Haupt hat/ der nehme ein gut theil Wägenkleyen / thue die in ein Hasen/ vnd schütte siedend heiß Wasser darüber/ lasse es dann tag vnd nacht stehen/darnach seyhe es durch ein Tuch/ vnd zwage sein Haupt oft damit/ vnd streich es täglich etlichmal auff das Haupt/ vnd lasse es von sich selbst trocken werden/ es vertreibet die Schiepen.

Carbunct ein der Augen. Wägenmeel mit Honigwein oder Weinmeh zu einem Pflaster gefotten / dient wider die Carbunct ein der Augen/ auff ein Tuch gestrichen vñ darüber gelegt.

Abnehmen des Augapfels. Wägenstrewer in Wasser gefotten vnd durchgesiegen / ist gut wider das abnehmen vnd schwinden des Augapfels/ so man ein vngewaschen Schaffwollen darinn nezet/ wider ein wenig außdrucket vnd warm über das Aug leget/ vnd offtermals damit bähret.

Augenschmerz. Wider den Schmerzen der Augen: Nimb j. handvoll Wägenmeel/ ein gebracene Zibel/ frischen Butter/ Schweinenschmalz/ Rosenöl vnd Rosenwasser/ jedes so viel genug ist/ ein Pflaster darauf zu machen/ das vermische wol durch einander/ streich darvon auff ein Tuch/ vnd lege über die zugehanen Augen.

Dunkel Gesicht. Wider das dunkel vnd blöde Gesicht ein kräftig Augenwasser: Man nimbt ein handvoll Wägen/ zerstoßet den in einem Mörser/ thut den in ein küpfflein Becklein/ gussset darüber einen guten weissen Wein/ läset solches eine zeitlang stehen / darnach seyhet man dieses durch ein Tuch vnd behaltet es zu gemeltem Gebrauch/ darvon thut man täglich ein par Tröpflein in ein jedes Aug / das erläntert das Gesicht wunderbarlich/ vnd verzehret auch die Flecken in den Augen.

Augenflecken. Wägen zwischen zween Stein gelegt vnd hart damit aufgedruckt / das gibt ein wasserechtige Feuchte/ die vertreibet die Flecken in den Augen/ so man sie damit anstreichet.

Augenschmerz. Sommerwägen im Mund wol gekewet / erweicht die Geschwär der Augen/ wie ein Pflaster übergelegt.

Flecken vnd Runnen des Augesichto. Wider die Flecken vnd Runnen des Angesichts/ vnd daß der Mensch lang hung geschaffen scheyne zu seyn: Nim Wägen oder Semelmeel acht Bng/ Habermeel j. Bng/ Wärmelstein/ Gips/ jedes j. loth/ geriebene Perlein/ gebranter Crystall/ weiß Corallen/ jedes ein halb loth/ Niter salz j. quintl. Alle gemelte stück soll man zu einem subtilen Pulver stoßen vnd wol durch einander vermischen/ vnd etliche Grän Biesems darzu oder nach dem gefallen. Von diesem Pulver nim ein wenig/ zerreib das mit gutem Rosenwasser daß es werde wie ein dünnes Sälblin/ damit bestreich dein Angesicht des Nachts wann du zu Beth wilt gehen an/ vnd des Morgens wäsche es mit lauem Wasser darinn Bonen gefotten sind/ widerum ab/ thu das ein zeitlang nach einander / vnd hernachmals je zu acht tagen einmal oder zwey.

Oder nimb Semel oder Wägenmeel/ vnd temperier das mit Honigwein oder Weinmeh wie ein sälblin/ streich Abends wann du zu Beth wilt gehen das Angesicht damit an/ vnd wäsche es des Morgens mit gefottenem Bonenwasser widerumb ab.

Wägenkleyen in wasser gefotten vñ durchgesiegen/ ist gut wider die Raubigkeit vnd den Schmerzen des Hals vnd der Keelen / offtermals warm damit gegurgelt.

Wägenkleyen mit Schwefel vnd Terpentin zu einem Pflaster vermischet / heylet die Kröpf vnd Knollen des Hals/ auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt/ heylet auch die Geschwulst vnd Geschwär vnder den Achseln vnd bey den Gemächten.

Wägenmeel mit Milch vnd Baumölen temperiert wie ein Sälblin / vnd die Leffen vnd das Angesicht damit angestrichen / verhütet daß sie nicht rungelechtig werden/ vnd machet die weiß vnd schön.

Wider den Schmerzen der Brüst / von übriger Milch: Nimb Wägenmeel/ sende das wol mit wasser/ thue darzu Rosenwasser/ Rosenölen/ jedes vier loth/ vnd ein drittheil eines quintleins gestoffenen Saffran/ temperiers vnd sende wol zu einem Pflaster / darvon streich auff ein Tuch vnd lege darauf.

Wider die Geschwulst vnd Arostemen der Brüst: Nimb Wägenmeel iij. loth / Rosenhonig ij. loth/ zween Eyerdotter vnd Schweinenschmalz so viel genug ist / temperier es wol durch einander zu einem Pflaster/ darvon streich auff ein Tuch vnd lege darauf.

Wägenkleyen in der Brüste darinnen Nauten ist H gefocht worden/ gefotten vnd temperiert wie ein Pflaster/ legen die Geschwulst der Brüst nach der Geburt übergelegt. Gemelte Arney ist auch gut wider die Biß der Biperschlangen/ vñ das krümen des Bauchs.

Wägenmeel mit Baumöl angemacht vnd temperiert wie ein Pflaster / erweicht die harten Geschwär der Brüst/ auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt. Etliche siedend das Wägenmeel mit wasser vnd baumöl zu einem Pflaster/ vnd gebrauchens gleicher gestalt/ das erweicht die Geschwär in kurzer zeit.

Wägenmeel mit Weinessig gefotten wie ein Pflaster/ vnd darvon auff ein Tuch gestrichen/ vertreibet die hangende Brüst der weiber/ über nacht drüber gelegt.

Wägenkleyen in ein bequemes Säcklein gethan/ vnd Nautenweiß mit einem Faden geriegen/ darnach ein wenig in einem wasser erwallen lassen / dann hart aufgedruckt mit zweyen Tellern / daß es nicht mehr trieffe/ miltet das Stechen in dem Seitengeschwer/ warm darüber gelegt / vnd so oft es kalt wird/ widerumb in der vorigen Brühen gewärmet.

Wägenkleyen obgemelter massen in ein Säcklein gefüllt/ vnd in gutem Wein gleichfalls gewärmet/ leget vnd miltet den Schmerzen des Magens/ warm darüber gelegt/ vnd solches offtermals reitert.

Die Geschwär des Magens zu erweichen: Nimb Wägenmeel zwölff Bngen/ Höfel oder Sauwertzig ij. Bngen/ süß Mandelöl drey Bngen/ rein gepülverten Saffran ein halb loth/ frisch Brunnwasser xxij. Bngen. Alle solche stück soll man durch einander vermischen/ vnd über einem linden Koffwerlein zu einem Pflaster siedend lassen/ daß es nicht zu dick seye/ das soll man mit einer vngewaschenen Schaffwollen über den Magen vnd das schmerzhaftig Ort warm legen/ wird solches die Arostemen bald erweichen.

Wider den Schmerzen der Leber: Nimb Wägenmeel viij. Bngen/ Gänßschmalz ij. Bngen. Sende solche stück mit einander in wasser/ darinnen Chamillenblumen vnd Wermuth gefotten worden ist / zu einem Pflaster/ streich es auff ein Tuch/ vnd lege warm über die Leber.

Wider die hitzige Geschwulst der Leber: Nim Wägenmeel viij. Bngen/ Rosenöl ij. Bngen/ vnd Bergwartenwasser j. Pfund. Lasse solche stück sitziglich mit

Raubigkeit vñ Schmerzen des Hals.

Geschwulst vnd Geschwär vnder den Achseln vnd bey den Gemächten.

Angelehet schön zu machen.

Schmerz der Brüst.

Arostemen der Brüst.

Geschwulst der Brüst nach der Geburt.

Diperschlangens Biß.

Harte Geschwär der Brüst.

Hangende Brüst der Weiber.

Seltensteckel.

Magenschmerz.

Magengeschwär.

Leberschmerz.

Hitzige Geschwulst der Leber.

A einander sieden zu einem Pflaster/streich darvon auff F ein Tuch/vnd legs über die Leber.

Knospen der Leber vnd Aug.

Wägenmeel mit Baumöl vnd Wasser gefotten zu einem Pflaster / erwecket vnd zeitiget die Knospen der Leber vnd des Nilses/auff ein Tuch gestrichen/vnd warm darüber gelegt.

Erhaltung des Nilses.

Wider die Erhärtung des Nilses : Nimb Wägenmeel vj. vngen/ gepülvert Capperwurzel/Scnffsaamen/vnd Meisterwurzel/jedes ij.loth/alles rein gepülvert/Cappernöl ij. vngen/starcken Weinessig/gefotten Kost/jedes viij.vngen. Solche Stück soll man durcheinander vermischen vnd über einer linden Blut zu einem Pflaster sieden lassen/ darvon auff ein Tuch streichen/vnd aussertlich über das Nils legen.

Wägenmeel das nit gebeutelt ist mit seinen Kleyen

Geschwulst der Leber.

B mit Violendölen/frischem vngesalzenem Buttern vnd Wasser zu einem Pflaster gefotten/vnd eusserlich über die Leber gelegt/vertreibt die Geschwulst derselbigen.

Wassersucht.

Die jenigen so mit der rechten Wassersucht beladen sind/die sollen sich in ein kasten mit Wägen vergraben vnd zudecken/das nur das Hauß her auß gehet/so wird ihnen geholffen/dann der Wägen trucknet alle wasserchriqe Feuchtigkeit bey ihnen auß.

Schmerz des Ruckens.

Wägenmeel das nit gebeutelt ist mit seinen Kleyen genommen / mit ein wenig gepülvertem Psoptkraut/ mit Wasser vnd Honig zu einem Pflaster gefotten/gelegt vnd mildert den Schmerzen des Ruckens/auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt.

Auffblähung der Därm.

Wägenmeel mit Bilsentkrautsafft vermischet/ist gut wider die Auffblähung der Därm/ wie ein Pflaster übergelegt.

C Wägen ein wenig gebrochen/vnd in ein bequemen leininen Sack eingetagen mit einem Faden/darnach ein wenig in halb Wasser vnd Wein gefotten / folgendes mit zweyen Brettern hart aufgedruckt / vnd warm über den Nabel vnd Bauch gelegt/ ist ein gute Arzney den Weibern/ denen sich ihre Weermutter hinab sencket/vnd auß der statt veruckert wird.

Veruckte Weermutter.

Wägenmeel mit ein wenig Sals vnd Sesamöl zu einem Pflaster gefotten vnd auff ein Tuch gestrichen/ mildert den grossen Schmerzen der vom Stein verursachet wird/warm über die Lenden gelegt.

Schmerz von Stein.

Oder nimb Wägenmeel ij. vngen / Baumöl vier Vng/ Fenchelkrautsafft xvj. vngen vnd ij.loth Essigs/ solches seude mit einander zu einem Pflaster/vnd leg es des Tags zweymal warm über den Schmerzen. Dieses Pflaster dienet auch wider den Lendenschmerzen gleichfalls gebrauchet.

Lidtschmerz.

D Wägenflecken mit Tag vnd Nachtraut/jedes gleich viel in ein leinen Säcklein eingerigen/darnach ein wenig in Wasser gefotten / vnd folgendes mit zweyen Tellern aufgedruckt/vnd über das Gemäch warm gelegt/ vñ so offit es kalt wird wider gewärmt/mildert den grossen Schmerzen von dem Blasenstein verursachet.

Schmerz von Blasenstein.

Wider den Nierenstein wann der so in den Nieren verhartet ist/nicht fort gehen wil/vnd grossen Schmerzen erwecket: Nimb Wägenmeel iij.vngen/Leinsaa-men/Griechischhewsaamen/alles zu reinem Pulver gestossen/jedes iij. loth/ gepülvert Eybischwurzel ij. loth. Dillöl/geel Beidöl/jedes ij.loth/Honig drey Vngen/Wasser / darinn Chamillenblumen gefotten worden seynd / solches alles vermische durcheinander / vnd laß sitziglich vber einem linden Rossferlein sieden zu einem Pflaster/vnd wann es gefotten ist/so thue darzu ij.loth Terpentin / vnd vermische es wol durcheinander/darvon streich auff ein Tuch/vnd leg es warm vber die Lenden vnd Nieren/das legt den vnleidlichen grossen Schmerzen/vnd erwecket die Gäng.

Nierenstein.

Wider die Geschwulst der Gemäch: Nimb Wägenmeel iij.vng/ gepülvert Eyressenmilß j.loth/ seuds mit Honigwein oder Weinmeth zu einem pflaster/vnd legs warm auff ein Tuch gestrichen vber / es ist offit bewehrt.

Geschwulst der Gemäch.

Oder nimb Wägenmeel iij. vng/ durch gestrichen Marck von Feigen ij. vng/Baumöl vier loth/seude es mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster / vnd gebrauch es wie gemeldet.

So sich die jungen Kinder sehr vbergeben vnd keine Speiß können behalten:Nimb iij.loth Wägenmeel/ rösch es in einem eiseren Pfännlein/ bis es gar braun wird / thue darzu zween hart gebratener Eyerdotter/ rein gepülverten Weyranch j.loth/Mastix auch gepülvert j.halb loth/Gummi Arabicum, rote Rosen/Wuschatennuß/alles gepülvert/ jedes ein quintlein. Alle gemelte stück stoff wol durcheinander mit ij. theil Essig vnd Balsammünnsafft einem theil/das es wie ein pflaster werde/darvon streich auff ein leinen Tüchlein oder weissen Barchen / vnd legs dem Kind warm vber das Herggrüblein vnd Nagen.

Überachen der Kinder.

Wider den zwang vnd gelüft zum Stulgang: Nimb Wägenflecken/thue sie in ein Säcklein/seud die in gutem Weinessig/druck es mit zweyen Tellern hart auß/ vnd sit so warm darauf als du es leiden kanst/es hüfft.

Zwang zum Stulgang.

Wider den grossen Zwang des Mastdarms wie er pfeget in den Bauchflüssen vnd in der Ruhr zu kommen: Nimb Wägenflecken vnd Pappeln/jedes gleich viel/thue sie in ein leinen Säcklein/reihe sie Rauchentwisch mit einem Faden/ das sie nit zusammen lauffen/seude es darnach in Weinessig/ drucks folgendes mit zweyen Tellern hart auß/ vnd lasse den Krancken also warm darauff sitzen/vnd wann es erkaltet so wärme es wider/thue solches offit/es ist bewehrt.

Zwang des Mastdarms in der Ruhr.

Wider den schwerenden Hindern vnd verwundenen Mastdarm: Nimb rein Semmel oder Wägenmeel/ale Baumölen/jedes gleich viel/vnd ein wenig Wech/ lasse diese Stück zergehen/ nemblich das Baumöl vnd dz Wech/welches nur halb so viel seyn soll als des Oels/ darnach thue das Semmelmeel darzu/vnd temperir es wol durcheinander zu einer Salben / vnd legs warm auff leinene Tüchlein gestrichen über den Schaden.

Verwundenen Mastdarm.

Den Stulgang zu fürdern: Nimb ij. theil Wägenmeel vnd j. theil Sals/mache mit einem Eyerweiß ein Zeiglein darauff/mach darvon Zäpflein nach deinem gefallen/ lasse sie trucknen/vnd wañ du sie gebrauchest wilt/so salbe sie mit Baumöl oder Butter.

Stulgang fürdern.

Sextus Pompeius hat sein Zippellein oder Pedagram mit Wägen geheilet/der ist (wie Plinius schreibt) biß über die Knie im Wägen gesessen/vnd ist davon erlediget worden. Daher habens ertliche erfahren/ das sie Wägen mit seinen Kleyen in Essig gefotten zu einem Pflaster/solches übergeschlagen vnd den Schmerzen des Zippelkins darmit gemildert. So man aber den Wägen groblecht zerstoß / denselbigen darnach über dem Feuer in einem bequemen Geschirz wärmet/ die Füß darnach darein setzet/thue es den Pedagramischen viel guts/ leget den Schmerzen vnd verzehret die Feuchten die sich in die Gleych vnd Sewerb setzen.

Zippellein.

Oder nimb vngebeutelt Wägenmeel mit seinen Kleyen xv.vngen/Rosenöl/Chamillenöl jedes vj.vng/ rein gepülvert Amelmeel/Wachs/jedes vj.vng. Seude das Wägenmeel mit frischem Wasser zu einem Drey / zerlasse darnach das Del vnd das Wachs mit einander/rühre das Amelmeel darein/ vnd vermische es darnach wol mit dem vorhin gefottenen Drey/ darauff wird ein heilfames Pflaster/welches den Schmerzen eines jeden Zippelkins vnd der Gliedsucht heilet vnd mildert.

Wägenmeel mit dem Safft auß Bilsentkraut zu einem Pflaster gefotten/ist gut wider die Fluß der Nerven vnd Sennaderen / auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt.

Fluß der Nerven.

Allen Schmerzen aller Glieder des Leibs zu legen vnd zu mildern: Nimb Wägenmeel/ Berstenmeel/ Chamillenblumen/Rosen/jedes gleich viel/vnd zu pulver gestossen/ jedes jwo Vngen/Chamillenöl/ Rosenölen/

Glieder schwern.

Wider die Geschwulst der Gemäch: Nimb Wägenmeel iij.vng/ gepülvert Eyressenmilß j.loth/ seuds mit Honigwein oder Weinmeth zu einem pflaster/vnd legs warm auff ein Tuch gestrichen vber / es ist offit bewehrt.

A llen/jedes zwey loth/ sende es mit einander mit genugsamem Wasser zu einem Pflaster/streiche darvon auff ein Tuch/vnd legß über das schmerzhaftig Glied.

Verrenckte Glieder. Wägenkleyen in Essig gefotten / ist gut wider die verrenckten Glieder vnd Sennaderen/warm wie ein Pflaster übergeschlagen.

Seyerlein vnd Flechten. Wägen gestossen vnd ij. theil desselben mit einem theil gepülverten Weyrauch vnd genugsamem Wein temperiret/ vnd übergeschlagen wie ein Pflaster/ vertreibet die Seyerlein vnd Flechten die darvon verursacht/ sie seyen gleich im Angesicht/ Händen oder andern Orten des Leibs.

Wurm am Finger. Wägenmeel ij. theil mit einem theil rein gepülvertem Benedischen Glas / mit Frauenmilch die ein Meydelein säuget/ temperirt zu einem Pflasterlein/

B heylet den Wurm am Finger oder das Mittel auff ein Tüchlein gestrichen vnd übergelegt.

Geschwulst vom Ader lassen. Wägenmeel ij. handvoll mit zweyen Eyerdottern/ einem Löffel voll Honig/vnd mit Milch zu einem Pflaster temperirt / vertreibet die Geschwulst vom Ader lassen verursacht/warm übergeschlagen.

Linde vnd schone Hände machen. Die Hände oft mit warmem Wasser vnd Wägenkleyen gewäschen/macht sie lind/schön vnd weiß.

Nabelgeschwür. Wägenmeel mit altem Baumöl gefotten/ Terpentin dazu gerhan/temperirt wie ein Pflaster/ heylet Nabelgeschwür/auff ein Tüchlein gestrichen / darüber gelegt/ vnd des Tags zweymal verbunden.

Geschwür erweichen. Geschwür zu erweichen: Nimb Wägenmeel/ sende das mit Wasser vnd Baumöl zu einem Pflaster/ streichs auff ein Tuch/legß warm über/ es erweicht in kurzer zeit ein jedes Geschwür.

Hitzige Beulen vnd Geschwür. Hitzige Beulen vnd Geschwür zu erweichen: Nimb Wägenmeel viij. vng. / Rosenöl iij. vng. / gepülverten Saffran ein halbs quintlein / sende es mit genugsamem Wasser zu einem Pflaster / vnd legß obgemelter massen über.

Oder nimb vi. Vng. Wägenkörner / künve die gar klein vnd wol des Morgens wann du noch nüchtern bist/also daß sich die Speichel wol damit vermische/dazu thue Rosenölen zwey Vng. rein gepülverten Saffran ein quintlein. Vermische diese Stück wol durcheinander/ vnd legß des Tages zweymal oder dreymal über die Beulen/biß daß sie genug erweicht ist.

Nüssen an den Hals. Ein guts Sälblein das die Nüssen von den Beulen vnd allen Schäden hinweg nimbt: Nimb Wägenmeel / Rosenölen / Buttern/ jedes ij. loth. Vermische diese Stück wol durcheinander vnd thue darzu ein Dopper von einem Eyd/darmit schmier die Nüssen etlichmal des Tags/ so fallen sie hinweg.

Oder nimb Wägenmeel ij. loth / vngesalzen frisch Binselt/strichen vngesalzenen Butter / jedes j. loth. Vermische diese Stück mit einem oder zweyen Eyerdottern zu einer Salben/ vnd gebrauchs wie gemeldet.

Zinnblatern. Wägenmeel mit Eyrichsafft vnd Honig temperirt zu einem Pflaster/zeitiget die Carthunckeln oder Zinnblatern/auff ein Tüchlein gestrichen vnd übergelegt.

Oder nimb Wägenmeel ij. Vng. / Honig/ Euter/ jedes j. Vng. / Kappeskrautsafft/ Kautensafft/ Helderafft/ jedes ij. loth/ laß diese in einander sieden über einem linden Kols/verlein zu einem Pflaster / das gebrauch wie oben gemeldet ist.

Oder so du nichts weiters haben magst / so nimb Wägenmeel/mach mit Baumöl ein Teiglein darauß / streich es auff ein Tüchlein / vnd legß über die Zinnblatern.

Wundsucht. Wägenmeel j. handvoll mit einem Eyweiß vnd Honig zu einem Pflaster temperirt / löschet vnd mildert die Entzündung der Wunden/ vnd vertreibt die Wundsucht/auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt.

Wunden der Hundebiß. Wägenkörner geküwet oder auch vngesüwet/dienen wider der wütenden Hundebiß/ dann wann sie gang dareyn geleyet werden/so ziehen sie die Feuchtig-

keit an sich / quellen auff vnd werden groß/daß sie also den Biß oder Beschwer weiter machen. Etliche vermeynen vnd haltens vor gewiß / daß der Wägen von einem nüchtern Menschen geküwet / von dem fasten ein besondere Krafft überkomme / damit er dem Gift widersteht / solches halten aber etliche vor vngewiß/ wann man aber sonst nichts anders haben kan/ solle man diese Argency nicht verwerffen vnd sie gebrauchen/biß bessere Mittel zur hand kommen.

Sommerwägenmeel mit Essig oder Wein zu einem Pflaster temperirt vnd übergelegt/ ist gut wider alle Stich vnd Biß der giftigen Thier.

Wägenmeel mit Wein zu einem Pflaster temperirt/benimbt die giftige Schädlichkeit des eingenommenen Bilsensaamens oder des Krauts/auff ein Tuch gestrichen vnd außwendig über den Magen gelegt.

Wägenmeel mit Schweinschmalz temperirt wie ein Pflaster/erweicht alle Geschwulst. Das Wägenmeel aber mit Del gefotten vnd wie ein Pflaster übergelegt/erweicht alle verhartete Geschwulst.

Wägenmeel das wol gebeylet ist/mit Butter/ Honig/Zwibelsafft vnd Wasser zu einem Pflaster gefotten/ erweicht alle Geschwulst vnd Geschwür/wie die Namen haben mögen / wie obgemeldet/ übergelegt.

Wägenmeel mit dem sauren Honigsyrup (Oxy-melice) temperirt wie ein Sälblein/vertreibt die Linsenflecken/Spruteln genant/ vnd andere Nasen des Angesichts/dieselben täglich damit angestrichen.

Wägenkleyen in scharffem Weinessig zu einem Brey oder Pflaster gefotten vnd warm übergeschlagen/vertreibt den Grind vnd Räude/vnd säuffiget alle aufahende hitzige Geschwulst.

Wägenkörner von einem nüchtern Menschen wol vnd zum allerfeinsten geküwet/ also daß sich der Speichel wol damit vermische/ ij. Vng. mit iij. vng. schwarzer Seyffen temperirt zu einer Salben/ heylet den bösen Grind/der dem Auffs gleich ist/sonst die Ruffelsucht genant/die besteckten Ort damit gesalbet.

Wägenmeel vnd Linsenmeel jedes gleichviel mit Wasser gefotten/gleich einem Brey oder Pflaster/ löschet die Hitz vnd den Schmerz der brennenden Nachtblatern/auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt.

Wägenmeel zwey theil mit einem theil rein gestoffenen Eib mit Eyweiß temperirt wie ein dünner Brey oder Salben/vnd mit Hasenhaar in die blutende Wunden gelegt/ steller das Blut gewaltig/ vnd ist ein kräftige blutstillung auch vor das bluten der Nasen/gleichfalls wie gemeldet/ über die Stirn gelegt.

Die Flechten der Hand zu heylen: Nimb Wägenkörner/ brenn die zu Aschen/auff der Aschen mach ein Laugen/darinn lasse zergehen ij. loth Salbensafft/ vnd wasche die Hand morgens vnd abends warm darauß.

Daß die Bödel den gesäeten Saamen nicht aufffressen: Nimb Wägen vnd weiß Ruchwurz/ vermische die vnder einander/ sende die in Wein/ vnd säe die gernas vmb den Garten herum.

Wägensprewer in Wasser den dritten Theil eingefotten/ ist gut die erfrorene Glieder von der Winterkälte wider zu recht zu bringen/so man sie anfänglich in diesem wasser badet. Wann aber dieselben wund werden/ vnd ansahen zu schweren / so brate oder röschte Wägenkörner in einer eysenen Pfannen/biß sie braunschwarz werden / die stoffe zu einem subtilen Pulver/ vnd streuwe die in die geschädigten Löcher vnd Vertier/ das reinigt/ säubert vnd heylet sie.

Die Wiseln zu vertreiben: Erweiche Wägenkörner mit Salmiar in wasser/ vnd säe den an die Ort/ da sie gemeinlich ihre Wohnung haben / welches dann darvon jstet/ das stirbt oder flucht darvon.

Allerley Fisch mit den Händen zu fahen: Nimb Wägenmeel/ Rucherschmalz/ Baumöl/ vnd der kein von einem Ruchher / jedes j. loth/ stoß die Ruchher in See ij. mal.

Giftiger Thierbiß.

Schädlichkeit von eingenommenen Bilsensaamen.

Geschwulst erweichen.

Linsenflecken. Nasen des Angesichts.

Grind. Aufahende hitzige Geschwulst.

Ruffelsucht.

Brennende Nachtblatern.

Blut stellen.

Flechten der Hand.

Bögel vertreiben.

Erfrorene Glieder.

Wiseln vertreiben.

Fisch mit den Händen zu fahen.

A zu einem sehr reinen Pulver vnd schlahe die durch ein hürins Sieblein / vnd vermische solches wol mit den andern obgemeldten Stücken zu einer Salben/wann du nun Fisch haben wilt/ so salbe damit die Hand vnd Schinbett/ so wirstu wunder sehen wie sich die Fische nahen werden/ also das du sie leichtlich mit den Händen sehen kannst.

Stinkenden Wein zu recht zu bringen.

Schimmelnden vnd stinkenden Wein wider zu recht zu bringen: Nach Semel oder Wäisenmeel heiss in einem Backofen/ thue das in ein Säcklein/ vnd hente dasselbige in den Wein mitten in das Fass/ in drey oder vier Tagen kompt der Wein wider zu recht vnd wird wolgeschmackt.

Seigern Wein frisch zu machen.

Jähen / seigern vnd trüben / molckenfarben Wein wider zu recht zu bringen/vnd lauter vnd frisch zu machen: Nimb Semel oder Wäisenmeel/frisch gemolckene Milch vnd das weiß von Ey. rn wenig oder viel/ nach dem das Fass/darinnen der Wein ist/ groß oder klein ist/schlag diese stück durch einander bis das es ein schaum gibt vñ geuß miteinander in den Wein/ schlag den Wein mit ein durchlöcheren Rührscheidt durch einander / bis das er anfängt zu schäumen/ darnach lasse ihn ruhen/ so wird er in vier Tagen schön/ lauter vnd frisch / Den fünfften Tag lasse ihn dann ab in ein ander sauber bereiter Fass / vnd lasse den zum wenigsten vierzehn Tag zugeschlagen ruhen / so hastu einen hellen/schönen/karen vnd frischen Wein.

Effelichter Wein.

Wann ein Wein effelicht oder ansetzt: Nimb Wäisen vnd neuw Wachs/jedes ein Pfund/ schneide das Wachs zu kleinen stücken/ vermische es mit dem Wäisen/thue es in ein oder zwey Säcklein / hente in den Wein/so kompt er wider zu recht/ verlorener den Effelgeschmack vnd wird lieblich zu trincken / welches offit bewehret vnd erfahren ist.

Abgefallener Wein.

Dem abgefallenen Wein seine natürliche Farb wider zu bringen: Nimb zu einem Fuder Weins viij. vngsen Wäisens / stoff den bis die eusserste Scheelen oder Rinden darvon kommen/darnach wasche ihnen auß einem saubern Brunnenwasser/schütte darzu ein halb maß Milch/vermisch vnd geuß es in das Fass/ bewegs vñ rühr es wol durcheinander mit einem durchlöcheren Rührscheidt/fülle das Fass vnd schlage es zu/ lasse den also viij. oder xv. Tag ruhen/so hastu ein schönen/karen vnd tröstigen Wein.

Brennenden Wein zu machen.

Ein guten brennenden Wein zu machen: Nimb zu einem Fuder Weins viij. vngsen Wäisens/ röstet den in einer Pfannen bis er anfahet zu brennen vnd braun zu werden / den hente darnach also heiss in ein Säcklein gerhan in den Most / vnd lasse den acht tag darinn hangen ehe er zu jähren anfängt/darnach thue das Säcklein wider herauß/so wird der Wein natürlich gut.

Saur Bier zu recht zu bringen.

Wie man saurer Bier wider zu recht bringen soll/ das es lustig vnd anmütig zu trincken werde: Nimb zu einer grossen Ahmen ein Pfund Wäisens/zerstosse den groblechtig in einem Mörser/ vnd hente ihn in einem Säcklein mitten in das Fass. Oder nimb den zerstoffenen Wäisen vnd vermenge den mit der höfen desselbigen Biers/vnd schütte den in das Fass/ lasse darauff ruhen bis es sich geseget hat vñ das Bier lauter wird/so ist es wider gut vnd anmütig zu trincken.

Wann ein Bier nach dem Fass stinckt/so nim j. handvoll Wäisentörner/hente die in ein Säcklein in das Fass/das Bier wird wider wolgeschmackt vnd gut.

Das ein Bier lang gut/wolgeschmackt vnd nit saur werde: Samle Weingehäber ehe der Wäisen gar zeitig wird/ doch das er schon zu Korn gestossen hab / wie man den also frisch zu toden pflegt/die laß trucken vnd dürr werden vnd behalte sie in einem saubern leininen Sack: Wann du nun Bier fassen wilt / so thu in ein jede Ahmen vier guter handvoll der gemelten gedörten Wäisenähern/vnd fülle das Fass mit Bier/ schlage es zu/es bleibet gut vnd frisch.

Wann einem Rindviehe die Augen geschwollen seynd: Nimb Wäisenmeel/ temperier das mit Milch oder Honigwasser zu einem Pflaster/vnd binde es dem Rind über das Aug / es hilfft vnd vertreibet die Geschwulst.

Wider den Huffschwang der Ross: Nimb Wäisen zerstoff den groblechtig / temperier den mit Schmalz/ vnd sende die mit Wasser/das der Wäisen weich wird wie ein Pflaster / das binde dem Ross über den Huff mit einem willigen Tuch.

So einem Ross die Hüfte oder Hoesen seynd aufgelauffen: Nimb Wäisenmeel vnd Eyerklar mit den Schalen/ zerstoffe die Schalen gar klein / vnd vermische es alles durch einander wie ein Salbe/vnd schmiere den Gaul damit.

Wann ein Gaul ein harte Geschwulst hat die ihm nicht vergehen oder nachlassen wil: So nimb Wäisenmeel/Kleien/Essig vnd Honig/vnd ein Eyerklar/ Vermische solche zu einem Pflaster / das schlag dem Gaul über die Geschwulst/ laß drey Tag darauff ligen/ darnach thue es hinweg vnd lege ein frisches über wie zuvor/das thu so lang bis das die Geschwulst gar verhehet vnd vergangen ist.

Wann ein Gaul vnder dem Sattel gebrochen vnd wund worden ist / so brenne oder röstet Wäisen in einer eylenen Pfannen/stosse es zu Pulver vnd streuwe dasselbige in den Bruch vnd Schaden / es heylet gewaltig.

So ein Ross ein Oberbein hat: Nimb Semel oder Wäisenmeel/vnd mach mit Wasser ein Teiglein

darauff/ das binde dem Ross über das Bein wie ein Pflaster/das lasse iij. Tag ligen/ dann nimbs hinweg/ ist nun die Haut nicht offen / so öffne dieselbige mit einer Pflöten/mache darnach ein Pflaster von Wäisenmeel mit Semel vnd nütlichem Speichel/binde es über das Oberbein / laß wider drey oder vier Tag ligen/so lediget es sich ab von dem andern Bein.

Wider die Struppen der Pferde: Nimb ein gut theil Wäisenmeel/ send es mit wasser zu einem dicken Drey/ zerlaß darnach Kälberharn halb so viel/ vermische solches vnd temperiers wol mit dem Drey du ch einander/ das es ein Pflaster werde / streiche auff ein willig Tuch vnd leg es also warm auff die Struppen/ laßes iij. Tag darauff ligen / darnach zuech das Tuch geschwind hinweg / so bleiben die Wunden vnd Kolben an dem Tuch hangen/darnach wasche das geschädigte Orth mit einer warmen Laugen / wann es gewaschen vnd trucken worden ist / so temperier Musöl vnd Eyerklar durch einander vnd salbe es darmit/ so heylet es bald.

Wann ein Ross an den Wüngen oder an allen vieren mangel hat/also das das Geäder am Bug zerstoffet/oder verrucket vnd sich verbißet hat: Oder so ein Pferd sehr geritten worden/das es an allen viieren vermüdet ist / welches die Rossärger den lauffenden Hendschennen / so mache ihm ein Eynsaz von Semel oder Wäisenmeel mit Wein vnd Honig / vnd schlag dem Gaul etliche Tag alle Abend damit ein/vnd thue das so lang bis es besser wird.

Wäisenwein Pyrites oder vinum ex Tritico.

Im Elsas machet man ein sehr starken Wäisenwein von dem Wäisen/ der ist fast lieblich vnd süß zu trincken/ist aber sehr stark/er schwächt das Haupt/ alle Glieder vnd die Nerven/macht Hauptweh/Schmerzen vnd Reissen in Gliedern / ein schädlicher Tranc allen denen / so ein blödes Haupt vnd Hirn haben/ auch den jenigen/ so mit dem Zitterstein vnd Giedtsucht behaftet seynd/vor einen gemeinen Tranc getruncken. Hergogen aber ist es denen fast nützlich die ein schweren Athem vnd das Keichen haben/ des gleichen auch den jenigen / so die Brust erkaltet/ vnd denen

le
Z
IS
er
Wunden der Pferde vnder dem Sattel.
Oberbein der Ross.
Struppen der Pferde.
Mangel der Pferde an Wüngen.
Hauptweh/ Gliederweh/ Schmerz.
Reichen.
erkaltete Brust.
denen

A denen so die Lungenröhlein mit zähem Schleim vnd F Roder gefüllet seynd/dann er erwärmet die Brust/ erweyhet den zähem/widerspenstigen Schleim/ reyniget die Brust vnd macht aufwerffen / so der mit Bescheidenheit vnd vor eine Arzenei allein getruncken vnd gebraucher wird/dann so man dessen zu viel trinckt/ bringet er Schaden. Es wird der Wägen in lauterem frischem Most gesorten / aber wie der eygentlich mit dem Gewicht oder Maß bereitet wird / haben wir biß daher nit erfahren können/ dann diese Kunst heimlich gehalten wird.

Wägenöle. Triticum oleum.

ES wird das Wägenöl auff mancherley Form vnd weiß bereitet/etliche pflegen es also zu machen nemlich/das sie dasselbige außdrucken zwischen zweyen glühenden Blechen. Andere breyten den Wägen auff ein Amboss auff in einer Schmitten/oder sonst auff einem Eysenblech oder Tafel / vnd drucken mit einer glühenden Schienenen/ das Oel heraus/ das samblen sie also mit einem Löfflein zum gebrauch. Marcellus Empiricus der heisset den Wägen auff ein glühenden Ziegel außbreiten / vnd das schwarze Oel so herauflauffet mit einem Löfflein samlen. Etliche andere bereiten dieses per descensum.wie das Oel vom Wechholterholz/das ist durch das vnder sich breiten in zweyen Häslen.Mesue der schreibet/das der geschelste Wägen werde gedistilliert vnd abgezogen durch ein sublimir Gefäß / wie das Ziegelsteinöl / Oleum philosophorum genant. Razes lehrer dieses Oel zwischen einem Wärmstein vnd einem dicken eysenen Blech außdrucken/ Andere stossen den Wägen/vnd röschten den in einem Kessel über dem Feuer biß daß er wol heiß wird/darnach pressen sie den auß wie das Nüßöl/ Etliche andere distillieren dieses Oel wie das Antisele/dann dieses wird viel kräftiger vnd süßlicher denn die andern. Es werde aber nun bereitet wie es wölle/so ist es fast nus die Zittermal vnd Flechten darmit zu hehlen / desgleichen den spitzigen / beissenden Grind/ Naud vnd alle andere Befleckung der Haut. Es macht auch die rauhe Haut des Leibs glatt vñ schön. Marcellus Empiricus lobet es zu dem geschwellenen vnd abgelauffenen Zäpflein/so man es nur ein wenig darmit bestreichet oder amühret / soll es auff ein stund heissen.

Zittermal
Flechten.
Grind.
Naud.
rauhe Haut.

Das IV. Capitel.

Von dem Wägenbrodt.

AS allerbeste vnd süßemste weiß Brodt/haben die Aiten auß zartem reinen gebeuteltm Semel oder Wägenmehl lassen bereiten/das mußte ziemlich gehöfelt/gesalzen vnd gebacken werden/dann ein solch Brodt stärcket den ganzen Leib sehr wol vnd gibt gute Nahrung/sonderlich wann das Meel von gutem wolzeitiger Wägen gemalen worden ist. Frisch Wägenbrodt von newem Wägenmehl gebacken/mehret den Leib fast wol vnd macht den menschen feist vnd starck/doch daß es zum wenigsten eines tags alt sey. Heutiges tages hat man in vnserm Teutschland viel Leuth vnd wolerfahrne Wecker / die wissen auß dem schönen Semelmehl von wägen herlich wolgeschmeckendes Weißbrodt zu backen / sonderlich aber am Reinstrom/im Elß / zu Straßburg / zu Heydelberg / zu Pforzheim vnd anderen mehr Orten / da das Wägenbrodt sonderlich den Preis hat/vnd soll dasselbige allwegen außervöhlen vnd vor das beste gehalten werden / wie wir hievor von dem Nockenbrodt der lenge nach gelehrt.

Wägenbrodt.

Von den Namen des Wägenbrodts.

Das Wägenbrodt wird von den Griechen *ἄρτος* vnd Lateinisch/Triticus panis genant/ Arabisch/Ehubos vnd Damascus vnd das Brodt so frisch

vnd gar weich ist / *ἄρτος* aber wird das Brodt genant von den Arabern/ das auff heißen Steinen vnd mit Aschen gebacken wird. Das allerschönste Weißbrodt so von der Blumen des leichtesten Wägens bereitet vnd gebacken wird / heisset bey den Griechen/ *ἄρτος* bey dem Seneca, Panis Siligineus, bey dem Fabiano, Panis Primarius vnd Panis Candidus. *Pane bianco*. Hispanisch/ *Pan Blanco* vnd *Pan de Trigo*. Englisch/ *Wheate Breadde* vnd *whyte Breadde*. Flemisch vnd Brabändisch/ *Heerenbrod* vnd *Wittebrod*. Hochteutsch/ *Herenbrodt* vnd *Weißbrod*.

Das Brodt das von dem Semelmehl des Wägens gebacken wird/heisset bey den Griechen *ἄρτος* Lateinisch/ *Panis Similagineus* vnd *Panis Simulaceus*. Italianisch/ *Pane di Fior de Farina*. Hispanisch/ *Pan de Abemite*, vnd *Pan de Flor de Harina*. Französisch/ *Pain de Fleur de Farine*. Englisch/ *Breadde of Fyne Mele*. Flemisch vnd Brabändisch/ *Fyn Terwenbrodt*. Hochteutsch/ *Simelen*/ *Semelen*/ *Simel* oder *Semelweck* / *Simel* oder *Semel* od vnd *Feinbrodt*. Das Wägenbrodt aber das sein Kleyn noch hat vnd nicht gebeutelt worden ist / heisset Griechisch/ *ἄρτος* bey dem Dioscoride, *ἄρτος* bey dem Hipocrate, *ἄρτος* bey dem Athenæo, *ἄρτος* vnd bey dem Phrynicho, *ἄρτος*. Lateinisch heisset es bey dem Cicerone, *Panis cibarius*, bey dem Celso, *Autopyrus*, bey andern *Panis confusaneus*, vnd bey dem Suetonio, *Panis secundarius*. Italian. *Pane grosso*, vnd *Pane secundario*. Hispanisch *Pan Bazo*. Französisch/ *Pain de menage*. Flemisch vñ Brabändisch/ *Grof Terwenbroot* / *Hvñ Huisbroot*. Hochteutsch/ *grob Wägenbrodt* / *Bürgerbrodt* vnd *Speißbrodt*.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung/ vnd Eigenschaft des Wägenbrodts.

Das Wägenbrodt / Weißbrodt vnd Semelbrodt von dem subtilsten vnd der Blumen des Wägenmehls gebacken/mehret besser dan kein ander Brodt/stärcket/gibt gute Krafft/ vnd gebietet ein gut Seblüt/ ist mittelmäßiger Natur / wärmet doch mehr als kein ander Brodt/wird nicht allein zur Speiß/sonder auch nutzlich zu der Arzenei gebraucht.

Innerlicher Gebrauch des Wägen vnd Semelbrodts.

ES wird die Prossam von dem Wägen oder Semelbrodt sehr in der Kichen gebrauchet / dann darauß macht man gute Nüßlein vnd Dreylein beyde vor die Gesunden vnd Kranken / die bereitet man ab mit guter Ochsenfleischbrühen / oder mit Hammelfleisch Hünner. oder Capaunenbrühen/welche man deren jederzeit an der Hand haben kan. Solche Nüßlein speisen sehr wol vnd geben dem Leib gute Nahrung/ gebiren ein frisches vnd gesundes Seblüt vnd stärcken den Leib/ seynd fast dienlich den blöden Menschen / die von langer Krankheit außgemattet worden seynd.

Etliche bereyten die gemelten Nüßlein mit guter frischer Milch / oder aber mit Mandelmilch / vnd temperieren die mit Zucker/ sonderlich aber in den Brustkrankheiten.

Den die mit hitzigen Fieberen vnd den Seitenstechen oder hitzigen Apostemen beladen seynd / soll man diese Dreylein mit wolgefottener Gerstenbrühen vnd ein wenig frischer Butter bereiten/vnd sind ihnen auch anfenglich dienlich wann sie nur allein mit frischem Brunnenwasser gemacht werden.

Ein sehr köstliches annütziges vnd liebliches Dreylein die trancken verzehren Menschen darmit zu stärken in allen Schwachheiten da keine hitzige Fieber vorhanden seynd / Nimb die Prossam von Wägensemel/ rieb die klein/nimb darzu ij theil gutes weißes süßes Wein / vnd ein theil guter feyher Hünner vnd Capaunen oder Ochsenfleischbrühen/ein wenig gepülverten Zimmar / vnd eines Hellers schwer rein gepülverten

Bruststrand.
sitzen.

hitzig Fieber.
Seitenschte.

Verzehret
Menschen.

A verren Saffran / seude diese stück wol bey einem Kol-
feurlein ohne Rauch zu einem dinnen Brenlein/wan
es gefotten / thue darzu zween frischer Eyerdotter / laß
ein klein wenig noch sieden vnd temperiers mit schö-
nem gepülvertem Maderzucker nach deinem oder des
Krancken gefallen/vnd soll so viel zu einem Gerichtelein
auff einmal bereitet werden / solches stärckt vber die
maß wol.

Blut auf-
werffen.

Denjenigen so Blut aufwerffen / soll man Drey-
lein von Wägenmeel mit Mandelmilch bereiten/ vnd
ihnen zu essen geben/ist eine Speiß vnd Arney.

Wägenemel Drossam in ein Zinnlin oder schüs-
lein geriebelt/dazu gethan ein wenig gepülverten Zim-
mar/darnach Wein darüber geschüttet/vnd mit genüg-
samem Zucker eine kalte Schalen bereitet/vnd dieselb-
ige mit Löfflen gessen / nehret sehr wol / ist kräncken vnd
gesund Menschen dienlich/die nit hitzige Feber haben.

Hitzige
Schwachhei-
ten.

In den Febern aber vnd hitzigen Schwachheiten/
mag man solche Schalen allein mit frischem Brunn-
wasser/ein wenig Zimmat vnd Zucker bereiten dz stär-
cket wol/löschet den Durst vnd nehret. Es mögen auch
gesunde Leuth in grosser Hitz / wann sie grossen Durst
haben/denselben mit dieser Arney wol löschen.

Lungenficht-
ge.

Wägenbrodt Drossam geriebelt vnd mit frisch ge-
molckener Seismilch/ohne Butter vnd Salz zu einem
Dreylein gefotten vnd gessen / ist eine Kräftige gute
Speiß den Schwind vnd Lungenfichtigen wann kein
Feber vorhanden ist. So man aber ein merckliches
Feber spüret / so soll an statt der Seismilch Mandel-
milch genommen werden. Aber zu diesem Dreylein hab
ich die Milch also bereitet / vnd sie allwegen in der ge-
meldten Kranckheit nützlich befunden : Man nimbt
drey ächtmass frisch gemolckener Seismilch / oder in
mangel derselbigen Rühmilch/thut die in ein newes
wolgerwässertes Häselin/mischt mit einem weissen Strä-
blein wie hoch die Milch gehet/an dasselbige Ort schnei-
det man ein Kerflein/schüttet fermer darzu j. ächtmass
frisches/süßes Brunwassers/ vnd j. loth schönen Ma-
derzucker/stellet darnach das Häselin zu einem Kol-
feurlein/läßt es sitziglich sieden / so lang biß das wasser
verzehret/vnd die Milch wider ans Kerflein am Strä-
blein kömmt. Mit dieser Milch hab ich die gemelten Drey-
lein lassen bereiten/vnd auch den kräncken geriebelte
Semelbrodt in ein Schalen gethan/der Milch darüber ge-
schüttet/vn si es mit Löfflen also lilt anessen lassen/hab
sie auch darneben solche bereite Milch nach Durst trin-
cken lassen/dan die Milch also bereitet gerinet nit im Leib
wie andere milch/speiß vn stärckt die kräncken sehr wol.

Stulgang
stopffen.

At/dür/Wägenbrodt stopffet den Stulgang allein/
oder mit andern darzu dienenden stücken vermischer.
Sind derwegen die brodmilchlein oder brenlein so dar-
von bereitet werden fast nützlich in allen Bauchflüssen.
Wägenbrodt in Wasser geweychet ist ein tresen-
liche gute Näßung vor die Gänß die selbige mit feyst zu
machen/so man sie des Tages dreymal damit speißt/
vnd sie darneben genug trincken lässet.

Gänß mä-
ßen.

Der Arabisch Arger Razes der lehret wie man von
Wägenmeel die Hüner so feyst machen soll / daß sie
sich kaum in ihrer Haut sollen behalten: Man soll nem-
men Wägenmeel / vnd dasselbe vermischen mit Ey-
dechschmalz/Niterfals vnd Pfefferkümmel/vnd den
Hünern das meßsen geben. Aber so du nimbst Wägen-
brodt von vngedeultem Wägen/ wechset solches in
Milch / vnd gibst den Hünern oder Capaunen ein
Monat lang in einem besondern Gemach zu essen/vnd
lässet als die gemelte Zeit nichts anders als Milch
trincken / so werden sie vber die maß feyst / vnd bekom-
men ein weißes/mürbes vnd wolgeschmacktes Fleisch.
Andere machen die Hüner auch feyst allein mit Wä-
genbrodt/in frischem Wasser geweychet.

Hüner mä-
ßen.

Eusserlicher Gebrauch des Wägenbrodts.
Die Drossam von Wägenbrodt mit süß Mandel-
öl zu einem Pflaster temperiert vnd auff ein Tuch

gestrichen/milcirt vnd leget das Hauptwechthumb/ in
bergelegt. So aber das Hauptwechthumb von
Hitz kömmt vnd der Schmerz sehr groß vnd scharpff ist/
soll man an statt des Mandelöls/ Nagelblumen-
öl nemmen vnd das Pflaster mit anmachen.

Hauptwe-
thumb.

Wider das hitzige Augenwehe: Nimb j. vns Bro-
sam von Wägenbrodt klein geriebelt/Rosenöl/ Cha-
millenöl/ jedes j. Vns/ des Schleyms von erweichem
Leinsamen anderhalb vns/ seude das mit genugsam
Brunnenwasser zu ein Pflaster/wan es gefotten vnd
falt worden ist / so vermisch zwey Eyerklar darunder/
darvon streich auff ein Tuch vnd leg es vber die Augen/
es löschet die Hitz gewaltig/vnd stillt den Schmerz.

Hitzig Au-
genwehe.

Die Drossam von warmem Wägenbrodt wie es
auff dem Ofen kömmt in Wein geweychet/wie ein pfla-
ster temperiert heilet die roten vnd blutigen Augen/auf
ein Tuch gestrichen vnd warm darober gelegt/ das soll
des Tages zum wenigsten drey oder vier mal geschchen.
So man aber das warm Brodt nicht allwegen haben
kan / soll man es auff einem Koest oder Kolen bähnen
vnd heiß machen / darnach obgemelter massen tempe-
rieren.

Rothe Augen.

Wider die Schiepen des Angesichts: Nimb die
Drossam von Wägenbrodt/ so warm sie auff dem Ofen
kömmt / wech sie in weißem Wein/Rosenwasser/
Bonenblüt vnd Seebumenwasser/ jedes gleich viel/
laß an einem warmen ort mit einander tag vnd nacht
beygen/ des Morgens druck das Brodt auß/ vnd seibe
das Wasser durch ein Tuch/ wäsche damit das Ange-
sicht vnd lasse es von sich selbst trucken werden/das thut
etlichmal/das vertreibt die Schiepen vnd machet ein
schönes vnd hübsches Angesicht.

Schiepen des
Angesichts.

Die Drossam von Wägenbrodt mit Honig tem-
periert wie ein Pflaster/ heilet vnd vertreibt die Masen
im Angesicht/ von schlagen / stossen oder fallen. Diese
Arney vertreibt auch die Schiepen des Angesichts
wann es dünn mit Honig angemacht vnd temperiert
wird wie ein Sälblein/ darmit soll man das Angesicht
des Abends anstreichen vnd Morgens mit gefottenem
Kleyenwasser abwäschen.

Masen im
Angesicht
von flößen.

Die Drossam von Wägenbrodt in Wasser gefot-
ten / darnach hart aufgedruckt vnd durch ein Tuch ge-
siegen/milcirt/ lindert vnd heilet die rauhe Keelen vnd
Schlund/ offtermals warm darmit gegurgelt.

Rauhe Keel.

Drossam von Wägenbrodt so warm von dem Brod
genommen wie es auß dem Ofen kömmt/vnd mit Eypich-
safft vnd Honig zu einem Pflaster temperiert / heylet
vnd vertreibt das Halsgeschwår Anginam / auff ein
Tuch gestrichen vnd warm vmb die Keel geschlagen.

Halsge-
schwår.

Drossam von Wägenbrodt mit Milch vnd Ro-
senöl gefotten zu einem Pflaster/ vnd darzu gethan ein
paar frischer Eyerdotter vnd ein wenig gestoffene Saf-
fran/solches wol durcheinander vermischer/ auff ein Tuch
gestrichen vnd warm übergelegt / leget die hitzige Ge-
schwulst der Weiberbrüst/ vnd milcirt den Schmerz.

Hitzige Ge-
schwulst der
weiberbrüst.

Frisch Drossam von Wägenbrodt in Nachtschat-
ten safft oder Hauswurfsafft gefotten zu einem pflaster/
vnd vber das hitzige Podagram oder Zippertem gelegt/
stillt den Schmerz desselbigen. Gleichfalls gebräu-
chet/ stillt es auch den Schmerz der Gliedsucht / er
seye gleich an welchem Glied es wölle.

Hitzig Nap-
peltin.

Frisch Wägenbrodt mit Salzwasser zu einem pfla-
ster temperiert/heylet die Flechten oder Zittersehen/auff
ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt.

Flechten.

Wägenbrodt in Weich oder Honigwasser gefotten/
vnd wie ein Pflaster übergelegt / sänsftiget alle hitzige
Geschwulst/ von wegen seiner Krafft/ damit es erwey-
chet vnd tilet/vnd sonderlich wann nützliche oder dien-
liche Kräutersafft darunder vermischer werden.

Hitzige Ge-
schwulst.

Drossam von Wägenbrodt mit Banntöl oder
Schweinschmalz temperiert zu einem Pflaster/ auff
ein Tuch gestrichen vnd übergelegt/erweicht vnd zeit-
get alle hitzige Apostemen.

Hitzige Apo-
stemen.

Oder

A Oder nimbt Brossam von Wägenbrodt iij. vnzen / Korbfeigenmarck durch ein Sieblein gestrichen ij. vnz / kleiner Rosenleinmarck j. vnz / rein gepulverten Safran j. halbes quintlein. Seude solche stück alle mit iij. vnz Schweinenschmaltz in gemungsamem Wasser zu einem Pflaster / vnd vermisch damit zween Eyerdotter / streiche es auff ein Tuch vnd legs vber / dann es ist ein treffliche weychung.

Kochlauffen. Brossam von Wägenbrodt mit dem inneren geschabenen Marck der Kürbisen in einem Mörtel wol durcheinander gestossen das es werde wie ein pflaster / löschet das Wildfeur oder Kochlauffen / darüber gelegt.

Von dem Wägenbrodtwasser. Panis Triciei aqua stillacitia.

B Auf dem Marck oder Brossam des Wägenbrodts / distilliert man auch ein wasser / innerhalb vnd außserhalb des Leibs nützlich zu gebrauchen / das ribelt man gar klein vnd zeucht es sanfftiglich ab in Balneo Mariae.

Innerlicher Gebrauch des Wägenbrodtwassers.

Wandstuf. **W**ägenbrodtwasser des Morgens vnd Abends / jedesmal iij. oder v. loth getruncken / dienet wider alle Banchläß vnd die rote Ruhr. Davon mag man auch den jungen Kindern jedesmal ein Löfflein voll zu trincken geben.

Vierthägig Fieber. Wider das vierthägig Fieber : Nimbt die Brossam von Wägenbrodt / zerriebel die klein in ein steinen oder gläses Gefäß / schütte darvber ein gemeinen gebraunnen Wein / laß die ein Nacht mit einander beizen / darnach distilliers durch ein gläses Distillierzeug / dieses Wassers nimbt xvj. vnzen vnd thue darzu iij. vnzen guter Nägelein zu einem groblechtigen Pulver gestossen / behalts in einem Glas wol vermacht / laß acht Tag stehn vnd mit einander erbeizen / darnach seche es sanfftiglich ab durch ein sauber Tuch vnd behalts zum Gebrauch. Wann nun einer das Quartan Fieber hat / so gib ihm davon auff den Tag wann das Fieber zu kommen pflegt / ohngefährlich ein stund oder anderthalb zuvor / allwegen zween Löffel voll.

C Oder nimbt die Brossam von zweyen frischen Wägenbrodten die erst auß dem Ofen tomen / vnd schütte in einem Gefäß darvber ein Quartier oder achtmass Essigs / distilliers darnach durch ein gläses Distillierzeug / vnd gib dem Fabricitanten darvon ij. Löffel voll / zwei stund nach dem ihn ds Fieber verlassen / zu trincken.

Eusserlicher Gebrauch des Wägenbrodtwassers.

Kugeln. **D**as gedistilliert Wägenbrodtwasser trucknet die Flüss der Augen / vertreibt die Nöte vñ z. lecken darinn / jederweilen ein paar Tröpflein darein gedraufft vertreibt auch die Flecken vnd Schiepen im Angesicht / dasselbige offtermals damit angestrichen vnd von ihm selber lassen trucken werden / vnd macht ein schöne vnd weisse Haut.

Die Haut des Angesichts vnd der Hände schön vnd weiß zu machen : Nimbt der Brossam von frischem Wägenbrode vj. vnzen / thue sie in ein sauber Gefäß / schütte darvber xxiii. vnzen Geyß oder Eysmilch / laß wol erbeizen / darnach distilliers in Balneo Mariae. damit bestreich die Hand vnd Angesicht / nach dem du sie zuvor sauber gewaschen hast / thue das off vnd laß sie allwegen von sich selbst trucken werden.

Oder nimbt frisch Brossam von Wägenbrodt / welche dasselbige in Eyertlar zu Wasser geschlagen / distilliers darnach miteinander / gebrauchts wie gemeldet.

Oder wiltu dieses Wasser noch kräftiger haben / so beize die Brossam von Wägenbrodt in sawer Pomerangen- oder Melonensafft / darnach distilliers vnd gebrauchts obgemelter massen.

Oder nimbt die Brossam von Wägenbrodt xvj. vnz / ein grünen Kürbß mit Rinden vnd allem klein zer-

schnitten der weissen Türckischen Bonen / geschelster Pfersichkernen / gereinigter Zübelnüsslein / jedes acht vnz / Pfeben oder Peponenkernen / Melonenkernen / alle mit der Rinden groblechtig gestossen / jedes iij. vnz / ein junge Taub außgenommen / vnd mit den Federn zu kleinen Stücken zerschneiden / alle gemelte Stück sol man klein in einem Mörtel stossen / thue sie darnach in ein steinen Krug / schütte Geyßmilch darzu / daß sie zum wenigsten zween Zwerchfinger vber die genannten Stück gehe / laß also ein Nacht stehn vnd mit einander beizen / darnach distilliers vnd behalts zu obgemeldetem Gebrauch.

Oder mach nachfolgendes Wasser welches ein sehr schöne zarte vnd glatte Haut machet: Nimbt iij. vnzen Brossam von frischem Wägenbrodt / weyche die in Lemonensafft eyn / so viel genug ist / thue darzu sechs frischer Eyer mit ihren Schalen zerstopfet / Honig vier vnzen / sechs roter Schneck / stoff alle diese Stück wol durcheinander : Nimbt ferner noch vier vnzen frischer Brossam von Wägenbrodt / zerriebel das in einem Kolbenglas / schütte darüber xvj. vnzen weiß Rosenwassers / vnd die anderen obgemelten Stück dazu / setze ein Alembicum auff den Kolben / vnd distillier mit sanfftem Feuer das Wasser darvon / welches die Haut schön vnd glatt zu machen sonderlich erfahren vnd für trefflich ist / dieses wasser vertreibt auch den Rindbette- rinnen die geulen Flecken im Angesicht / so sie sich darmit anstreichen.

zarte vnd glatte Haut zu machen.

Gesteckten im Angesicht der Rindbette- rinnen.

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

H Auf dem Wägenbrodt machet man ein herrlichen guten Speißwein oder Claretwein / in grossen Schwachheiten vñ Verzehrunge des Leibs / von langwirriger Krankheit verurrsacht / sonderlich denen nützlich / die wenig essen / vnd die Speiß nicht wol genießten können / dann er stärket vnd nehret sehr wol / vnd machet man den also : Man nimbt schön Semelbrodt wie es auß dem Ofen kombt also heiß / darvon nimbt man der Brossam vj. vnzen / thue die in ein steinen Krug / vnd noch ferner dazu iij. vnzen guten Maderzucker / vnd j. halb loth scharffen ausgelesenen Zimmat groblechtig gestossen / darüber schütte man ein Elffasser maß guten firnen Wein / laßet solches zwölf stunde mit einander erbeizen / darnach sechet man es durch ein Claretfaß / laßet solches so lang durchlauffen / bis es lauter wird / vnd damit dieser Wein desto leichter vnd klärer werde / soll man darzu schütten ein Pfeninggläßlein voll frischer Milch / vnd ihnen alsdann lassen durchlauffen.

Verzehrunge des Leibs.

Das V. Capitel.

Von der Spels oder Dünckel.

I. **D**er Spels haben wir zwey Geschlecht / das erste Geschlecht das eygentlich von vns Teutschen Spels genant wird / ist mit seinen Grasblättern / Halmen / Knöpfen vnd Aehren dem Wägen gleich / allein daß er sich nit mit Flegeln austretzen lässet / sondern muß auff der Mühlen wie die Gersten gerollet vñ geschellet werden. Ein jedes Hüßlein hat gemeinlich zween Kernen / als zween Zwilling neben einander eingeschlossen / zeitiger mit dem Wägen vnd muß ein gutes wolgebanenes Erdreich haben.

I. Spels.

II. Das zweyte Geschlecht der Spels sonst Eintorn genant / ist mit den Halmen kürzer / kleiner vnd schmäl- ler dann die Spels / sihet doch der Spels nit vn- gleich / außgenommen daß diese Frucht mit Halmen / Hüß- len vnd Branen / braunrotlecht ist / die Aehren haben zween Berß oder zwei Zeilen / vnd lange rauhe Strahlen wie die Gerst / wird vnder den Spels vnd Wägenfrüchten am allerlangsamsten zeitig / wiewol sie im Herbstmonat mit der Spels gesäet wird / die muß auch gleich wie die

II. Eintorn.

E e e iij Spels

A

I. Spelz.

Zea.

F

II. Einform.

Zea Monococcus.



C Spelz auff der Mühlen entblößet vnd geschleet werden. Diese Frucht wächst gern in rauhen Feldern vnd darff keines sonderlichen getüngen Ackers/ derwegen sie die Bawleuth auff die rauhen Felder/ die lange zeit vngewachsen/ vnd gepflüget gelegen/ zu säen pflügen.

B Von den Namen der Spelz.
D Ze Spelz ist am Rheinstrom viel gemeiner als der Weizen / vnd ist ein wahres Geschlecht desselben/ wird von den Griechen auff ihre Sprach/ Zea oder Zea genant. Lateinisch Zeia, Zea, Spelta, Semen vnd Far, wie Dionysius Halicarnassus vnd Aesclepiades bey dem Galeno 9. secundum loca. bezeugen/ sonst wird es auch genant / Ador, Adoreum. Semen Adoreum vnd Far Adoreum. Bey dem Serap. lib. simpl. c. 123. wird Arabisch genant *Hais*. vnd von Avicenna, *Harcoman*, vnd *Herthaman*. Sonst werden auch bey den Arabischen Authoren folgende Namen gelesen/ *Hals*, *Halca*, *Harcoman*, *Harremun*, *lilben* vnd *lilben*. Italienisch heisset die Spelz *Zea*, *Spelta*, *Biada*, *Pirra*, *Alga* vnd *Farra*. Hispanisch/ *Spelta*. Französisch/ *Espeautre*, *de* *Espeautre* vnd *Espeutra*. Dingerisch/ *Tenkely*. Böhmisch/ *Spalttha*. Polnisch vnd Brabändisch/ *Speckle*. [Englisch/ *Spelt Corne*] Hochdeutsch/ *Spelz*, *Dinkel*, *Tinkel*, *Dinkelstern* vnd *Zweyform*.

D I. Das erste Geschlecht aber wird von dem andern Geschlecht auch/ wiewol ihme alle obgemelte Nahmen eigentlich gebühren/ mit besondern namen vndercheiden/ vnd wird von den Griechen / *Zea dicocca* genant / vnd Lateinisch/ *Zea Dicoccus*, sonst gebühren ihm aller obgemelter Sprachen Namen. [Zea Dicoccus vel maior. C.B. Lugd. Zea Brun. Cord. in Diosc. Lon. Zea primum genus. Fuch. Turn. Typha, Anguil. Spelta prima, Trago. Far primum. Caesal. Zea altera. Matt. Lac. Cast. Dicoccus. Matth. Romanis veteribus Semen, nunc Spelta. Dod. gal.]

E II. Das ander Geschlecht aber wird von den Griechen *Zea arda*, vnd *Zea monococca*. Lateinisch/ *Zea Monococcus*, *Zea simplex* vnd *Fruentum Monococcu*. [Englisch/ *Saint Peters Corne*.] Teutsch/ *Einform*, *Ainform*. *S. Peterstorn*/ das ist/ *Fruentum divi Petri*, vnd *Wicken*. [Zea briza dicta vel

H Monococcus Germanica, C.B. Zea Mnesitheo Dod. Zea simplex, Matt. Lac. Cord. in Diosc. Zea alterum genus Fuch. Spelta I. Trago. vulgo, Caesal. Monococcon & Fruentum barbatum, Far venticulum rubrum, Col. Siligo & Zea alterum genus, Tur. Briza, Dod. gal. Ad. Lugd. monococcus, Lob. Ger. minor & monococcus, Lugd.]

G Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaft der Spelz.
H Spelz oder Dinkel hat ein mittel Art vnd Natur zwischen dem Weizen vnd der Gerst/ tructnet sanfftiglich/ gibt besser Nahrung dann die Gerst/ vnd sültert geringer dann der Weizen.

I Innerlicher Gebrauch der Spelz vnd Spelzenmeels.
A Wß dem Spelzenmeel machet man herliche gute Breylein nicht allein vor die Besünden / sondern auch vor die Krancken / die bereitet man mit Mandelmilch/ mit Rüh oder anderer Milch / Fleisch / Hüner vnd Capaunenbrühen / wie es jede zeit die Gelegenheit geben wil. Solche Breylein aber müssen sehr wol gekocht seyn / die seynd nützlich in den Kranckheiten der Brust vnd Lungen / dienen wider den Husten vnd die Lungensucht oder Schwindsucht / seynd auch fast heilsam in allen Bauchflüssen.

K In der Lungen suchte soll man solche Breylein mit Weismilch zuriichten / vnd damit sie in dieser schwachheit desto dienlicher seyn mögen / soll man die Gerst mit lauter Spelz sültern vnd erhalten / vnd sie sonst nichts anders essen lassen. Spelzenmeel mit Butter vnd Wasser zu einem Breylein wol gefotten / ist denen fast dienlich die Blut außspruchen/ täglich genüget.

K Spelzenmeel mit Mandelmilch zu einem Breylein gefotten ist eine heylsame Speiß/ denen so mit dem dritträtigen Fieber beladen seynd.
 Spelz in Wasser gefotten vnd die Brüh getruncken/ oder mit Geissen Wasser zertassen/ darnach wie ein Eustier zu sich genommen / ist dienlich wider die Bauchflüß/ heylet die Verferung der Därme/ oder verhütet/ daß sie nicht von der scharffen Feuchte verferet werden.

Eusser.

A Bauchflüß / heylet die Verfehrung der Därn / oder verhitet/das sie nicht von der scharffsten Feuchten ver-
schret werden.

Eufferlicher Gebrauch der Spels vnd Spelsenmeels.

Spelkenfeyen in Essig gefotten / vertreibet die
Wernher der Augen/wie ein Pflaster übergelegt.

Spelkenmeel mit seinen Kleyn oder vngewentelt
mit Mergvayölde vnd frischem Butter der nicht gefal-
sen ist/temperiert wie ein Pflaster/ ist ein gute Arney
wider die Geschwulst der Leber von Hts/auff ein Tuch
gestrichen vnd übergelegt.

Wider die Schlauchwasserfucht: Nimb xxx. Un-
gen Spelsenmeels / der Blumen von dem Afferstein

Bv. Buz/ Nimig xij. Buz/ alles zu reinem Pulver
gestossen / temperiere diese Stück mit Schweinen-
schmalz das ein Nacht im Wein gelegen seye / zu ei-
nem Pflaster / streich es auff ein bequem leinin Tuch
oder auff einem Barchen/ vnd legs über den ganzen
Bauch/ solches erfrische widerumb je über den dritten
Tag.

Wiltu Eyer über den Winter frisch behalten / so
vergrab sie wol in Spelsen das sie warm ligen.

Das VI. Capitel.

Von Spelskern Alica, vnd andern Stücken / so von Spels bereitet werden.

Ser Kern oder Spelskern wird auß der ge-
meinen zweyförmigen Spelsen heutiges tags
noch bey vns wie bey den Alten bereitet/auf-
genommen/ das sie nicht mit dem Gips wie vorzeiten
geschicket ist/gemacht wird. An etlichen Orten/da der
Wägen überflüssig wächst vnd mangel an der Spels
ist/wird auch der Kern auß Wägen gleichfalls wie auß
der Spels zu dem täglichen Gebrauch der Küchen be-
reitet. Theophrastus der schreibt / das man auch
auß wilder Gersten guten Kern machet. Aber gemei-
nlich wird durch das Wort Alica allwegen der Kern
so auß der Spels gemacht/ verstanden/wie auch Dio-
scorides lib. 2. cap. 84. bezeuget/ das zu seiner Zeit der
Kern auß der Spels gemacht worden seye / wie dann
auch derowegen die Spels noch auß den heutigen tag
von den Meyländern auß ihre gemeine Sprach *Ali-*
ga. das ist Alica, genennet wird/dieweil man den Kern
Alicam darauff bereitet.

Von den Namen des Kerns.

Est der Kern bey den Alten nit auß einerley weis
gemacht worden/ derowegen er auch mit befondern
vnderchiedlichen Namen genennet/wiewol sie densel-
bigen alle gemeinlich auß der Spels bereitet haben/ irren
derowegen die jenigen nicht wenig / die solches vor ein
sonderlich Geschlecht des Kerns oder der Fruchtge-
wächs halten / sintemal es ein gemachtes Korn ist / so
fürnemlich auß der Spels gemacht worden ist. Alle
Lateinische Scribenten die den Galenum vnd andere
Griechische Authores in das Latein verdolmescht ha-
ben/ die haben die Griechischen Wörter *αλικον* vnd *αλικον*
σπυριον welches zwey vnderchiedliche ding seynd/ *Hali-*
cam oder *Alicam* interpretiert/das aber *αλικον* vnd *αλικον*
σπυριον nicht ein ding sey/ ist auß Paulo Aegineta lib. 1.
cap. 78. leichtlich zu beweisen/ vnd dar zu thun/ welcher
diese ding außdrücklich vndercheidet/ vnd einem jeden
sein besondere Wirkung vnd Eigenschaften zuschrei-
bet/ vnd auch an etlichen Orten je eines vor das ander
substituirt/ als in dem 19. 39. vnd 62. Capitel des drit-
ten Buchs zu sehen vnd der vndercheid abzunemmen
ist. Der vndercheid aber dieser steht allein in der Be-
reitung dieser beyden. Dann der kern so auß der Spels
bereitet wird/ ist das recht Halica, welches vñ Plinius

F lib. 22. schreibt/das es eist Römisch Werck seye / wel-
ches zu den Zeiten Pompeii Magni noch nicht im Ge-
brauch gewesen/dieser Kern wird von Paulo Aegine-
ta Griechisch vnd eygentlich *αλικον* genennet/welches nit
mit Gips vnd sand / wie der Kern Chondrus genant/
sondern mit Kreyden gereinigt / præpariert vnd weis
gemacht worden ist. Solchen vndercheid aber haben
ohne zweiffel/dieweil nur an der Bereitung gelegen ist/
die gemelte Lateinische Dolmetscher nicht geachtet vnd
den gering geschätzt / daher auch solcher Irthumb/
wiewol er vnshädlich auß vnser Medicos gerathen/
die noch heutiges Tages darbey bleiben/ sintemal man
zu vnser Zeit von der Præparation der Alten nichts
weiß/ vnd der Kern oder Alica viel anders von Spels
vnd Wägen bereitet wird/dann vorzeiten. Das ander

C Geschlecht des Kerns die mit dem Gips vnd Sand be-
reitet worden/ die ist eigentlich von den Griechen *αλικον*
σπυριον vñ von Aetio *αλικον* *σπυριον* genennet worden/
vnd ist die bereitung von allen Griechischen Authoren
nit beschrieben worden / außgenommen von dem Key-
ser Constantino, der sie lib. 3. cap. 7. lehret zubereiten/
vnd sie viellicht etwan aus einem Lateinischen Auther
abgeschriben hat/welche Præparation wir vor schäd-
lich halten/ sintemal sie mit dem Gips bereitet wird/wer
aber Lust hat mag dieselbige an gem. Item Ort suchen
vnd bereiten/wir wollen vns mit vnserm Kern wie der
heutiges Tages vor die Küchen zur täglichen Speisß
vnd Nahrung bereitet wird/ genügen lassen/ sintemal
man dieselbige viel nutzlicher gebrauchen kan dann et-
nige Sort der Alten Kern. Von vnsern Aerzten wird
er genant Alica, Halica, Chondrus, vnd von den
Practicanten/ Granum, Chandarusium vnd Canda-
rusium. Die gefottene schleimichtige Brühe darvon/
wird von den Griechen *αλικον* *πλυσις* genant/ vnd
von den Practicanten/ *Psilana Halicacea* oder *Zea-*
cea. Die Brühe aber so von dem Wägenkernen gefot-
ten vnd bereitet wird / heist von den Griechen *πυριον*
oder *πυριον* *πυριον*. Lateinisch / *Psilana Triticea*.
Deutsch/ Wägenmüßlein/ wie dz ander so vom Spels-
kernen bereitet wird/ Spelskernmüßlein. Der Kern wird
von Serap. lib. simp. cap. 75. *Chandaros*, cap. 323. *Ariz*,
vnd cap. 447. *Handam*, Arabisch genant. Flehmisch
vnd Brabändisch/ Sort. Hochdeutsch/ Kern vnd Spels-
kern/ zum vndercheid des andern so auß dem Wä-
gen bereitet wird / den nemt man Wägenkern vnd
Lateinisch *Halicam* oder *Alicam Triticeam*.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Ei- genschaft des Kerns.

Der Kern wie Galenus, Paulus Aegineta vnd die
Erfahrung selbst bezeuget / nehret kräftiglich vnd
stopffet den Stulgang mehr dann der Keis / vnd ist
dem Magen auch bequemer/sonderlich aber die Brühe
darvon wann die zu einem Müßlein gefotten wird/ die
ist gesunde vnd Kranken dienlich/ gebietet aber schleim-
ichte Feuchten/ vnd macht gern den Stein in Nieren
vnd Blasen wachsen. Der Kern aber in der Substanz
mit der Brühen zu ein Müß gefotten ist schwärlich vnd
hart zu verdaunen/ dienet allein vor grobe arbeitsame
Leut vnd Holzflößer.

Innerlicher Gebrauch des Kerns.

Der Kern wird heutiges Tages von den Köchen
vñ Hausmüthern sehr in der Küchen gebraucht/
sintemal er kräftiglich speiset / vnd eine gute Kost vor
arbeitsame Leuth/die im Feld/ Weinbergen vnd Wäl-
den arbeiten / dann er sättiget bald vnd helt wol wider/
sonderlich aber wann er mit Wasser gekocht wird/ doch
nehret er besser so man den mit Milch kocht/ ist ein gute
Speisß den jenigen so mit dem Hundshunger beladen
seynd/ vnd die Frassen die man nicht ersättigen kan.

Vor die Febricitanten vnd in hitzigen Schwach-
heiten/ ist es ein Speisß vnd Arney so man den Kern
mit frischem Wasser wol seudet biß das er eine dicke
schleimige

A schleimige Brüh überkomet / darnach seihet man die Brüh von den Kernen ab / das stärcket vnd nehret die Kranken sehr wol. So man aber haben wil das diese Brühlein mehr kühlen / soll man im siedern die Milch von den vier kalten Saamen / vnd ein wenig weissen Wagsaamen zugutessen. Etliche so sie die Kranken so von langwärtiger Krankheit in verzehrung wider zu recht bringen vnd sie besser nehren wollen / bereiten solche Brühlein oder Müßlein / mit guter Ochsen oder Hammelfleischbrühen / oder aber mit Hünner oder Capannenbrühen / vnd scheiden darnach die Kernen davon / vnd geben die Brühen den Kranken / vnd thun sehr wol vnd recht daran / dann es wol stärcket vnd den Leib fräßiglich nehret.

Milch macht. Spelzen oder Wägenkernen mit Milch zu einem Brey gefotten vnd durchgestrichen / ist eine herrliche vnd fräßtliche Speiß vor die Seugammen denen die Milch verfeihen wil / dann es macht ihnen viel Milch / vnd machet dieselbige auch fallen / das sie wol seugen mögen.

Note ruhr. Die Brüh da der Spelzen kern ein gefotten ist / wird fast nützlich gebraucht wider die rote Ruhr / die mit großem Schmergen im Leib komet / dieselbig wie ein Elixier zu sich genommen.

Eusserlicher Gebrauch des Kerns.

Rißet vnd beschwärtet der Augen. Raube Nägel an den Fingern. Hand. Spelzenkern gestossen vnd mit Essig zu einem brey oder Pflaster gefotten / vertreibt die Fistel vnd Geschwulst der Augen / auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt. Gemelte Arzney heilet auch die rauhen vnebenen Nägel an den Fingern / desgleichen auch die Hände vnd den Grund / gleichfalls übergelegt.

Von Griech oder Griechmeel.

Das Griechmeel haben vorzeiten Griechen vnd Italia ein lange zeit an statt des Brodts gebraucht vnd Brey darauf bereitet / dann auch die Römer viel Jahr lang nur Brey vnd kein Brodt gessen haben wie Plinius lib. 18. cap. 8. solches bezeuget / vnd spricht / das es hernach zum Gebrauch der Arzney verändert worden seye. Griech aber ist gröber dann ander Meel / vnd wird wie Dioscorides beschreibet libro 2. cap. 78. auß Wägen vnd Spelz gemacht / daraus dann Gemüß vnd Breylein bereitet werden / welche überflüssig nehren / aber schwärzlich im Magen verdawet werden.

Stulgang stopfen. Das Griechmeel auß Spelz gemacht / die vorhin gedöret worden ist / stopffet den Stulgang hefftiger. Vorzeiten hat man den Griech auch erstlich auß Gersten gemacht / ist aber der so auß der Spelz oder Wägen bereitet / nützlich befunden worden. Heutiges Tages wird solches Meel beyde von Spelz vnd Wägen hyn vnd wider in Ober vnd Nider Teutschland gemacht / fürnehmlich aber am Rheinstrom auß der Spelz / da dann dieselbige in grosser menge wächst / im Westreich aber vnd anderen mehr Orten da der Wägen überflüssig wächst desgleichen auch in Niderdeutschland / wird es allein auß dem Wägen gemacht / darauf bereitet man gute Brey / wann mit Wasser / etwan auch mit Milch / vnd auch bisweilen mit Fleisch oder anderen fräßtigen Brühen / die nehren sehr wol vnd seynd ein herrliche / fräßtliche Speiß vor arbeitsame Leuth / die wol widerhalten vnd fräßig füttern. Dieses Meel aber wird von den alten Griechen *Κεῖμα* genant / vnd scheint das es anfänglich seinen Namen von der Gersten die da Griechisch *Κείρα* hasset / bekommen habe. Von den Nachkommen aber / oder von den neuen Griechen ist es nit *Κεῖμα* / sondern *Πολτίε* vnd *Πολτάειον* genant worden. Lateinisch / Crinum, Pulcarium, Puls, Pullicula vnd Farina crassior. Teutsch / Griech vnd Griechmeel / sintemal es eine Gestalt wie ein Sand hat.

Von Kinderbreylein.

Auß dem reyn gemalenen / wol gebeutelten Spelzenmeel machen die Alten ein Müßlein einem dünnen Breylein ähnlich / welches von den Griechen *Ἀδάρα*,

F *Ἀδάρα* vnd *Ἀδάρα* genant ward / welches teile Plinius lib. 22. cap. ultimo bezeuget / ein Egyptisch Wort ist / seye aber doch gleichwol von den Griechen angenomen worden / daher es auch noch heutiges Tages von den Lateinischen Achara oder Achera genant wird / dieses haben die Alten nicht allein die jungen Kinder damit zu speisen gebraucht / sonder auch zu den Pflastern. Solche vnd dergleichen Breylein werden heutiges Tages nicht allein bey vns auß dem gebeutelten Spelzenmeel / sondern auch auß dem Wägenmeel bereitet / zur Speiß vnd Nahrung der jungen Kinder. Aecius sagt das man sie auch auß dem Krassmeel machet / vnd Plinius auß dem Meel des Amelorns. Julius Pollux nennet den Brey von Hirschenmeel gemacht auch Atheram. Die armen Leuth in Teutschland machen auch diese Breylein auß Nocken vnd Heydenformel mit Wasser / Bier oder Milch / wie es ein jedes seiner Gelegenheit nach haben kan. Dergleichen Breylein werden bald verdawet / nehren zimlich vnd bald / derowegen sie ein gute Speiß vor die jungen Kinder vnd alte betagte Leut seynd / die auß Mangel der Zähne das Brodt vnd andere Kost nicht wol künwen können.

Das VII. Cap.

Von dem Spelzenbrodt.

Auß dem wol gebeutelten Spelzenmeel macht man ein herrlich schön Weißbrodt oder Semelbrodt am Rheinstrom / wie man solches sonst an andern Orten auß dem Wägenmeel zu backen pflegt / welches außserhalb des Wägenbrodts vor allem andern Brodt / so auß andern Früchten gebacken wird / den Preis hat / wie es dann auch sehr künstlich vnd wol bereitet vnd gebacken wird / ist aber etwas sücker vnd milder dann das Wägenbrodt / ist lieblich vnd anmützig zu essen / wann es noch frisch ist / so es aber über zween Tag alt wird / so wird es zähe vnd ungeschmackt / vnd ist auch schwärlicher zu dāwen.

Von den Namen des Spelzenbrodts.

Das Spelzenbrodt / sonderlich das auß dem Semelmeel der wol gebeutelten Spelzen gebacken wird / hat einen gemeinen Namen bey den Griechen mit dem Wägenbrodt das auß dem Semelmeel des gemalenen Wägens bereitet wird / vnd wird *Σπυδαλίτις ἄρα* genant / Lateinisch / Semidalites panis, Teutsch / Spelzensemel vnd imelweck. Das gemein Spelzenbrodt heist Lateinisch / Speltaceus oder Zeaceus panis. Teutsch / Spelzenbrodt. Dieses Brodt wird durch die Becker an vielen Orten die dem Gewinn nachtrachten durch die Kunst zugericht / das es groß vnd scheinbar wird / thut sich auß vnd wird lüchlich wie Schwamm / das wird von den Griechen *Σπιγγώδης ἄρα* genant. Lateinisch / Panis Spongiosus. Italtinisch / Pane Boffetto, vnd Pane Spongiosa. Hispanisch / Pan Sponioso. Französisch / Pain Bouffe. Englisch / Breadye tyle a Spounge. Flemisch vnd Bratändisch / Postroot oder Hofbroot / vnd Hochteinisch / schwammichtig Brodt.

Vonder Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschaft des Spelzenbrodts.

Das Spelzenbrodt nehret weniger als das Wägenbrodt / vnd ist am anmützigsten zu essen / vnd auch verdawlicher / wann es eines Tages alt ist / so es aber älter / wird es vndāulich vnd gibt sehr geringe Nahrung. Das Schwammichtig Spelzenbrodt ist vngesund / machet viel Wind im Leib vnd blähet den Bauch auß / wird darzu schwärzlich abgedawet.

Innerlicher Gebrauch des Spelzenbrodts.

Auß der Broßsam des Spelzenbrodts machet man allerhand gute Breylein vnd Müßlein wie auß dem Wägenbrodt mit Milch / Mandelmilch / Hünner oder

A oder Fleischbrühen/ oder mit Wein/ Bier vnd Zucker/ allerdings wie wir oben von dem Wäizenbrodt mel- dung gethan haben / die nehren alle wol vnd kräftig- lich / werden beyde vor gesunde vnd francke Menschen nutzlich zugericht.

Wundflüß. Leberflüß.

Ein Brey von geröschtem Spelzenbrodt mit Milch oder Hünerbrühen zugericht / ist ein edle Arznei vnd Speiß vor die Bauchflüß vnd Durchläuff / vnd son- derlich aber von der Leberflüß.

Eufferlicher Gebrauch des Spelzens brodis.

Knollen von erstockter Milch in der Weiberbrüß.

Die Brossam von Spelzenbrodt mit Milch die frisch gemolckent/ vnd mit Rosenöl zu einem pfla- ster gesotten/ zertheilt die Knollen von erstockter Milch in der Weiberbrüsten / auff ein Tuch gestrichen vnd warm vbergelegt.

Seitenstech.

Wider das schmerzliche Seitenstechen vnd Ge- schwär/ Pleuritis genant: Nimb ein Spelzen neuw gebacktenbrodt/ schneide das mittlen von einander/ vnd salbe beyde theil innwendig mit dem allerbesten Theri- ack/ mache sie warm vber einer Glut/ vnd leg ein Theil also warm vber das schmerzhaftige Ort / vnd das an- der theil auff den Rücken stracks dagegen herüber/ die binde darnach wol mit einer bequemen Binden/ damit sie nicht abfallen/ lasse sie also xij. Stunden ligen/ vnd thue das so lang biß das Geschwär breche/ wann es nu auffhangen ist/ so thue dz Brodt hinweg/ vnd gebrauch Arzeneien die da weidlich machen außwerffen vnd die Brust vnd Lungen reinigen.

Erbrechen.

Wider das Erbrechen vnd vndäuen: Köschte ein Spelzenbrodt auff Kolen biß daß es braun wird/ wech- che es in Eßig / thue darzu ij. loch gepülverten Mastix mehr oder weniger/ nach dem des Brodis viel oder we- nig ist/ vnd Narden vnd Mastixöl so viel genug ist/ scude diese miteinander zu einem Pflaster / streich darvon auff ein Tuch vnd leg warm vber das Herzgrüblein vnd den Magen / das wird das Erbrechen bald le- gen.

Das VIII. Capitel.

Von Wäizenspels oder nackender Gerst.

Wäizenspels. Zeopyrum.



F Ze Wäizenspels ist mit ihrem Gewächs aller ding der Spels fast ähnlich/ aber die Kernen oder der Saamen ist nicht in seinen Hüß- lein so wol verschlossen als die Spels/ wird derowegen außgedroschen in den Scheuweren wie der Wäizen/ vnd hat ein braunen geeden Saamen fast wie die Wä- zentörner. Dieses Wäizen Geschlecht ist im Wahgaw vnd Westreich ganz gebräuchlich/ beyde zum Brodt- backen vnd auch zum Gebrauch in der Küchen/ den be- reitet man auch wie den Wäizenfern/ machet Snyppen vnd Brey darauß. Am Rheinstrom ist diese Frucht frembd vnd schier unbekant.

Von den Namen der Wäizenspels.

G Ze Wäizenspels ist ein halb Wäizen vnd ein halb Spelzenform / daher es auch seinen Namen em- pfangen hat/ es wird von Galeno Griechisch *Zēopyron* oder *Zēopyron*, genant. Lateinisch/ *Zeopyrum*, vnd von den Kreutlern *Triticospelchum* vnd *Hordeum nudum*. [*Zeopyron* seu *Triticospelchum*, C.B. *Zeopyron* & *Gymnocrichon*, Galeno: *Spelta* 3. *speci- es*, Trago. *Zeopyron*, Dodo. gal. & post. Ad. Lob. Lugd. *Hordeum hexastichum*, Cord. in Diosc. *glabrum*, Cordo. hist. *nudum*, Gesn. *mundum* Cæs. *gymnocrichō*, Camer.] Italianisch/ *Zeopyro* vñ *Orzo nudo*. Englisch/ *Wheate Barly* vnd *nackter Barly*. Fle- misch/ *Zerwenspelte* vnd *neackte Berste*. Hochteutsch/ *Wäizenspels* / *Spelswäizen* / *Nacktergerst* vnd *Kern finemal an etliche orten Kern darauß gemacht wird.*

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Ei- genschaft des Spelzenwäizens.

H Er Wäizenspels / hat eine vermischte Natur vnd Eigenschaft der Spels vnd des Wäizen/ als wann Wäizen vnd Spels durcheinander vermischet were/ wie solches auch Galenus, lib. de alimentorum facultatibus bezeuget.

Innerlicher Gebrauch des Spelzenwäizens.

I Er Spelzenwäizen muß an etlichen Orten die Gerst in der Küchen ver treiten/ den kocht man wie die Gerst vnd Kern / mit Milch oder Fleischbrühen/ auch etliche mit Wasser / vnd ist ein kräftige vnd gute Speiß vor arbeitfame Leuth / dann sie widerhelt wol vnd nehret auch den Leib treffentlich wol.

Auß dem Meel dieser Frucht werden auch herrliche vnd gute kräftige Breylein vnd Müßlein gemacht/ beyde vor gesunde vnd francke Leuth / allerdings wie wir hievor von dem Wäizen vnd Spelzenmeel vñ derricht gegeben haben.

Das Brodt das auß dieser Frucht gebacken wird/ stärker vnd nehret besser dann das Spelzenbrodt.

Sonst mag man auß dem Meel vnd Brodt aller- hand gute Arzeneien bereiten/ innerlich in Leib zu ge- brauchen / wie hievor von dem Wäizen vnd Spel- zenmeel vnd Brodt angezeigt worden ist.

Eufferlicher Gebrauch des Spelswäizens.

K Auß dem Meel vnd Brode des Spelswäizens/ kan man gute Pflaster vnd andere nützliche Arzeneien zu den eufferlichen Gebrechen des Leibs bereiten lassen/ allerdings wie wir von dem Wäizenmeel vnd Brode gelehret haben.

Das IX. Capitel.

Von dem Amelkorn.

L As Amelkorn ist ein Geschlecht der Spels/ Amelkorn. wiewol es so viel Halmen / Blätter vnd das ganze Gewächs anlangt/ sambe der Frucht oder Kernen/ so ist es dem Wäizen ähnlich/ außgenom- mend daß sein Aeher rauhe Haar haben / vnd etlicher- massen der Gersten ähnlich vnd gleich sind in zwo Zei- len mit den Branen gethelet wie die Spels oder Som- mergerst/ die Branen aber seyn in ihren Hüßlein ver- schlossen

A Amelkorn. Frumentum Amyleum.



B
C
D
E
F
G
H

schlossen/ vnd müssen auch also wie die Spelz auff der

Milien aefchelet werden. Dieses Korn wird im Früh-

ling gesät/ vnd kombt in dreien Monaten zu seiner Re-

ifung wie andere Sommerfrucht.

Von den Namen des Amelkorns.

Es wollen etliche ein Sommerwägen auß dem A-

melkorn machen/ aber sintemal es seine Frucht oder

Granen in Hülsen verschlossen hat wie die Spelz/ vnd

mehr Gemeinschaft hat mit der Spelz/ dann mit dem

Wägen/ soll es billiger der Spelz zugeteiget werden.

Es scheint dieses Gewächs das Far Halicastrum Co-

lumellæ zu seyn/ welches im Frühling gesät wird/ vnd

derowegen auch Trimestre genennet wird. Dieses

Korn wird von Dioscoride vnd andern Griechchen auf

ire Sprach *ὄλυζα* genant. Lateinisch vñ Plinio *Olyra*

vñ *Arinca*, von den Kräutlern/ *Frumentum Amy-*

leum Triticum Amyleum, *Zea* vñ *Spelta Amyle-*

a, vñ von Hieronymo *Trago*, *Far candidum*. [*Zea*

amylea, vel *Zeopyrum Amyleum*. C.B. *Tritici* 2.

genus, *Trag.* Fuch. Lon. *Olyra*, *Dodo. gal.* *Lugd.* *A-*

myleum frumentum, *Far halicastrum Dodonæo.*]

Stemisch vñ Brabändisch/ Amelkorn. vñ Hoch-

teusch/ Amelkorn. Englisch *Starche Corne.*]

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vñ Ei-

genschaft des Amelkorns.

Amelkorn gibt geringere Nahrung dan die Spelz/

welches auch von dem Brodt zu verstehen ist/ wie-

wol ein schön vñ hübsch Weißbrodt darauß gebacken

wird. Man macht auch schön Grießmeel darauß/ des-

gleichen auch Amelmeel oder Steiffmeel/ daher es auch

den Namen Amelkorn von de Teutschen bekommen hat.

Innerlicher Gebrauch des Amelkorns.

Auß dem Amelkorn/ seinem Meel vñ Brodt/ mag

man wie auß dem Wägen gute Drey vñ Gemüß

bereiten/ wie dann solches im Westertich gemein ist.

Das X. Capitel.

Von dem Amelkorn.

Amelkorn. Er Amelkorn *Tragus* genant/ ist dem Kern/

welchen man *Alicam* nennet/ ähnlich/ vñ

ist ein Kern der durch die Kunst bereitet

wird: Irren derowegen nicht wenig/ die es für ein be-

sonder Korngewächs halten/ vñ wird aber solches wie

Galenus libro de aliment. bezeiget/ auß dem besten

Amelkorn bereitet: Aber in den *Commentariis lib. 1.*

de *ratione victus in acuris* schreibet er/ daß solcher

Kern auß Spelzen gemacht werde. *Callius Diony-*

sius bereitet diesen Kern auß dem Alexandrinischen

Wägen. *Plinius* sagt lib. 18. daß er auß Wägen allein

in *Campania* vñ *Egypten* gemacht werde. Er werde

aber nun auß Amelkorn/ Wägen od Spelz gemacht/

so ist kein anderer vñderscheid/ vñder dem andern Kern

vñ dem Amelkorn/ dann allein in der Bereitung/ daß

nemblich der Kern *Chondius* vñ *Halica* mit Gips

Sand vñ Kreiden bereitet werden/ vñ der Amel-

korn allein in Wasser gebetnet/ vñ folgendes geschecet

Wird/ wie dann *Callius Dionysius lib. 3. agric.* solches

zu scheelen lehret/ nemblich/ man nimbt Alexandrin-

ischen Wägen/ der wird in Wasser gewicht vñ ge-

schecet/ in der heißen Sonnen gedörret/ darnach wird

er wider in Wasser gewetchet/ vñ das so oft vñ viel/

bis alle Häutlein vñ Zäselein darvon fallen/ darnach

wird er zum Gebrauch behalten. Auß diese weiß soll

der Kern auch auß dem Amelkorn bereitet werden/

welcher eigentlich *Tragus* genennet wird.

Von den Namen des Amelkorns *Tragi.*

Er Amelkorn wird Griechisch von *Dioscoride*,

Galeno, vñ andern Griechischen *Αρστην* *Τρά-*

γος genant/ vñ von dem *Hippocrate 2. de Diet.*

Τράγος. Lateinisch/ *Tragus*, *Tragus cerealis* vñ *Trag-*

us frumentarius, vñ von *Hippocrate* *Trygis.*

Teusch/ Amelkorn/ das ist/ *Halica Olyrina.*

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vñ Ei-

genschaft des Amelkorns.

Amelkorn nehet viel weniger dan die Spelz/ spricht

Dioscorides, von wegen der Spreuwer deren es viel

hat/ derhalben wird es auch schwärzlich im Magen ver-

däuet/ vñ hat aber eine Wirkung damit es den

Bauch erweicht. So aber dieser Kern wol von den

Hülsen/ Spreuwer vñ Häutlein gereiniet wird/ abt

er ziemliche Nahrung/ vñ wird auch desto leichter ver-

däuet.

Innerlicher Gebrauch des Amelkorns.

Er Amelkorn obgemelter massen bereitet/ wird mit

Milch oder guter Fleischbrühen bereitet/ darauß

macht man gute Gemüß vñ Drey/ die siteren besser

vñ geben sehr gute Nahrung also zugericht: Wann

man sie aber allein mit Wasser kochet/ nehen sie viel

weniger.

Zu den Zeiten *Galeni* wie er selbst lib. de aliment.

bezeiget/ hat man den Amelkorn erstlich in Wasser ge-

sotten/ darnach in siedenden Rosst oder süßen

Wein oder Weinmich zugegossen/ vñ Züßelnüß-

lein zuvor in Wasser gewetchet bis sie aufgequollen/

darüber gestrewet.

Das XI. Cap.

Von dem Amelmeel oder Steiffmeel.

Zweil das Amelmeel heutiges tages an vie-

len Orten auß dem Amelkorn gemacht wird/

daher es auch den Namen von den Teur-

schen bekommen hat/ haben wir nicht vñderlassen wö-

len/ dasselbige hie in diesem Capitel nach dem Amelkorn

vñ was fermer darauß bereitet wird auch zu beschrei-

ben/ vñ wird aber solches auß nachfolgende weiß be-

reitet. Nimbt Amelkorn das sauber gewaschen vñ ge-

reinigt seye/ nach deme du viel oder wenig des Amel-

meels machen wilt/ thue das in ein frisch kalt Brun-

nenwasser/ laß darinnen ligen/ vñ rühre es den Tag

oft durcheinander/ vñ geuß täglich das wasser abes

vñ widerumb frisch wasser darüber. Wann der

fünfftig Tag herum/ soll man das wasser gar rein ab-

seihen/

A sehen / als das man das Amelcorn nicht vnder ein F
ander rüllet / vnd die Kleyen nutzliche/aber das aller
leiste Wasser so herab gehet/solte in ein sauber Geschitz
thun/das Amelcorn soltu stossen / vnd durch ein Tuch
streichen wie ein Pfeffer / vnd jealiches wassers ein we
nig damit vermischen/das das Marec desto bas durch
gehn möge / solches soltu in der heissen Sonnen in ei
nem bequemen Geschitz trocken lassen werden/vnd stet
tig das Wasser davor abschütten/so bekommstu schön
Krafftmeel.

Das allerbeste Amelmeel wie Dioscorides bezeu
get/wird in Candien vnd Eypren auß dem Somer
wägen gemacht/vnd geschicht solches wie folget:Man
nimbt wolgerentigten gesüßerten Sommerwägen/
besuchtiget denselben mit Wasser / vnd geußt alle tag
B fünf mal frisch wasser darüber / vnd wann es seyn kan
auch des Nachts: Wann der Wägen nun also weich
worden ist/so geußt man das Wasser sitzlich ohne be
sondere Bewegung ab/damit nichts nutzliches damit
abfließt. Darnach wann der Wägen aller weich wor
den ist / so schöpft man das Wasser ab / vnd tritt ihn
mit Füßen/wann das geschehen / so geußt man wider
umb Wasser darüber / tritt den widerumb wie zuvor/
vnd rühret es wol durcheinander. Zum letzten so nimt
man die Kleyen die obenher schwimmen mit einem
Sieb herauf/vnd das übrig so durch das Sieb getri
ben vnd gesigelt ist/legte man von stund an auff new
gebakene Ziegelstein in den heißen Sonnenschein zu
trocknen/dann so es eine kleine zeit seuch / bleibt/so wird
es sauer.

C Es wird auch Krafftmeel auß der Spels gemacht/
wie folget: Man läßt die Spels zween oder drey Tag
lang weichen / wäscht vnd arbeiter sie mit den Hän
den / wie man ihut im Brodt machen / darnach setze
man sie wie oben gemeldet in den heißen Sonnenschein/
vnd läßt sie trocken werden / aber solches Krafftmeel
ist vnützich in der Arzney zu gebrauchen / aber zu an
dern dingen ist es ranglich. Es machen auch etliche
das Amelmeel auß Gersten / aber das so auß dem A
melcorn vnd Wägen gemacht wird ist das beste. Ae
tius gebrauchet das Amelmeel von der Gersten in die
Augen Arzney/Athanasiam lib. 7. ca. 10. 4. Galenus
gebrauchet an stat des Amelmeels die Blum von dem
schönen Wägenmeel/lib. 7. loc.

Von den Namen des Amelmeels.

D Das Amelmeel wird von den Griechischen Arzten
auff ihre Sprach / *Amelcorn*, vnd von dem Aristot
phane *amylus* G. genant. Lateinisch/ *Amylum* vnd *A
mylus*, verhaben das es ohne die Mühlen gemacht
wird. Die Apotheker vnd gemeine Arzet die nennen es
mit verwechselung eines Buchstabens / *Amydum* o
der *Amidum*. Von den Simplicisten wird es genen
net *Farina Amyla* vñ *Amylea Farina*. Arabisch wird
es von Avicenna vnd Andrea Bellunense genant/
Nesastegi. *Nasfleggi* vnd *Alnesastegi*. Von dem Glossogra
pho Avicennae, *Alnesi* vnd *Alnesis*, von Haliabbate
Regal. disposition. an vielen Orten *Eneri*. So ist wer
den auch hin vnd wider in den Arabischen Antz. oren
folgende Namen getzen / *Hambum*, *Hebaci*, *Hebal*, *Ne
frenzi*, *Nice*, *Nube*, *Nütle*, *Nixe*, *Rosiliab* vnd *Linnac*. Itali
anisch wird es genant / *Amylo* vnd *Amido*. Hispanisch/
E *Amidon* vnd *Leche de Trigo*. Franckisch / *Amydum*. Fleh
misch vnd Brabändisch / *Amelmeel* vnd *Syffel*.
K Hochteutsch / *Amelmeel* / *Amelung* / *Amiung* / *Krafft
meel* / *Steißmeel* / *Amidum* vnd *Numerdum*.

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Ei
genschaft des Amelmeels.

Amelmeel oder Krafftmeel ist küler vnd trüfener
dann der Wägen oder Amelcorn/ davon es berei
tet wird/küler doch mit einem temperament/wird nutz
lich beyde innerlich vnd eusserlich zu vielen Gebrechen
in der Arzney gebrauchet / desgleichen auch in der
Küchen.

Innerlicher Gebrauch des Amelmeels.

Das Amelmeel kan man in der Küchen nicht wol
entrathen / dann treffentliche gute Süpplein/
Müßlein vnd Dreylein vor die Krancken daryon be
reitet werden / vnd seynd dieselbigen sonderlich dienst
lich in den Catharren / die Hülß zu stillen / den rauhen
Halß / Keelen vnd Brust zumilern / zu dem Husten/
allen hitzigen Gebrechen der Brust vnd Lungen/sernd
ein heilsame Speiß vnd Arzney in der Lunaden such/
Ersündung der Lungen / Brustgeschwer / Seitenge
schwer vnd stechen / vnd so einem ein Aber in der Lun
gen zerfprungen oder zerbrochen were / seynd dienstlich
in allen innerlichen Apostemen/desgleichen in den Ge
schweren des Magens/ der Nieren vnd Blasen / vnd
wider den Samenfluß Gonorrhæam. Solches bren
lein aber soll man also bereiten: Nimb schönes vnd
saubers Amelmeel nach deinem gefallen zu einem sub
tilen Pulver gestossen vnd durchgesiebet / lasse es mit
frischem Wasser ein wall oder eiliche anffieden/geuß
darnach siebenmal so viel Mandelmilch darzu vnd ein
wenig Buttern / laß sitziglich sieden zu einem dünnen
Müßlein oder Dreylein / ohne Zucker darzu nach dein
em gefallen/ oder bestrauwe es wann du es angerichte
hast mit gestoffenem Zucker. Arme leute mögen es auch
mit gemeiner Rühmilch zu obgemelten Gebrechen be
reiten / fürnehmlich wann kein Feber vorhanden ist.

Die Amelungbreylein seynd auch fast dienlich in
allen Bauchflüssen vnd Durchläuffen / desgleichen
wider die rote Ruhr / vnd seynd ein gute Speiß vnd
Arzney mit Milch oder Hühnerbrühe bereitet. Oder
nimb zwey loch rein gepülvert Krafftmeel/ein hart ge
bratenen Eyerdotter / zertriebe den mit der Brühen
von einem gefotenen Zechun/oder in mangel deren/
mit einer Hühnerbrühen oder aber mit gestäubter milch/
streich den dann durch ein Pfeffertuch / ohne darnach
das Amelmeel darzu / schütte mehr Brühe darüber so
viel du bedarffst/laß es sitziglich zu einem dünnen Drey
lein sieden / laß es das genug ist/doch nicht zu viel / vnd
gib dem Krancken zum wenigsten zweymal des Ta
ges in essen/ es wird dem Krancken wol thun / dann
Amelmeel zu allen Speisen oder auff welchen art weiß
das gebraucht wird/ ist nicht allein in der roten Ruhr/
sondern auch sonst in allen andern Bauchflüssen fast
dienlich.

Amelmeel mit Rüh oder Mandelmilch vnd Pe
nidzucker mit einem frischen Eyerdotterlein zu einem
Breylein gefotren/ist ein heilsame Arzney vnd Speiß
denen so Blut außwerffen.

Ein Dreylein oder Müßlein mit Mandelmilch/
Geßmilch oder Hennerbrühen bereitet/ wol gefotren/
vnd ein wenig mit Penidzucker süß gemacht/ist ein edle
Speiß vnd Arzney vor die Lungenstüchtigen.

Den Schwindstüchtigen/die mit dem schwindstüch
tigen Feber beladen sind / soll man ein Dreylein von
Amelmeel vnd wolgefotener Gersterbrühen ohne
Buttern bereiten/ das ist ihnen nicht allein ein gute
Speiß/ sondern auch ein heilsame Arzney.

Wel gepülvert Amelmeel mit guter frischer Geiß
milch oder Rühmilch/ mit süßem frischem Mandelöl
vnd ein wenig Zucker zu einem dünnen Dreylein ge
fotren/dient den Schwind vñ Lungenstüchtigen sehr wol.
Oder mach ein Dreylein von Krafftmeel mit Wan
delmilch/ein paar frischer Eyerdotter/vermischs durch
einander/laß wol siede/vñ machs süß mit Penidzucker.

Wider die Heffrigkeit/rauhe Keelen vnd Brust
von scharffen Flüssern vermischet: Mach ein Drey
lein oder Müßlein von Amelmeel mit frisch gemolde
ner Milch vnd einem Löffel voll Honigs / lasse es wol
sieden/vnd gibs warm zu essen/es hilft.

Amel oder Krafftmeel eine Nacht in frischem was
ser gewelchet/darnach mit frischem süßem Mandelöl
zu einem Dreylein gefotren / vnd mit Penidzucker süß
gemacht/ dienet wider die Apostemen der Brust.

3ff Ein

*Hals vnd
Brust mit
tem.
Hitzige Fe
ber den der
Brust vnd
Lena.
Brustgeschw.
Innere
Kreftemen.
Magens. Ge
schwer.
Samenfluß.*

*Bauchfl.
Dietersp.*

*Blut auß
werffen.*

Lungenstücht.

*Schwind
stüchtige
Feber.*

Heffrigkeit.

*Kreftem der
Brust.*

A Ein Müßlein oder Breylein gemacht von Amel-
meel mit Milch vnd ein wenig Zucker vnd wol gefot-
ten/diener wider die Fluß vnd Catharrien zu der Brust
so kein Feber vorhanden ist/so aber ein Feber darbey ist/
soll man die Brühe von wol gefotterter Kochgersten
nehmen / vnd wie gemeldet ein Breylein darvon be-
rechten.

Wider die Beschwer der Lungen vnd das Euter
aufwerffen / mach folgendes Breylein: Nimb gepül-
vert Amelmeel iiii. loth/ des schleims von wolgefotterter
Kochgerst viij. loth/ vnd junge Hüner vnd junge Ha-
nenbrühe so viel genug ist/ sende es wol miteinander zu
einem Breylein oder Müßlein/ vnd gib es dem Kran-
cken täglich zu essen/ dann es nehret wol vnd ist darbey
auch ein herrliche Arzney.

Wider den heissen Catharrien wann Hitze vnd ein
Feber darbey ist: Nimb rein gepülvert Amelmeel/ vnd
sende das wol mit gedistillirtem Violonwasser zu et-
nem Breylein / thue Zucker darzu nach demem gesal-
len/ vnd nuge es.

Wider die Bauchstüß da ein Feber darbey ist/ mach
folgend Amelungbreylein: Nimb Krafftmeel zu rei-
nem Pulver gestossen iiii. loth/ mehr oder weniger nach
demem gefallen/ sende das mit einer Milch von vier
kalten Saamen vnd weissem Magasaamen bereit zu ein
dünnen Müßlein/ vnd laß die Kranken gebrauchen.

Amelmeelmüßlein oder Breylein mit frisch gemol-
dener Milch bereitet / dienen denjenigen denen die
Nieren vnd Blasen schweren.

Wol gepülvert Amelmeel mit der gefotterten Brü-
hen vnd frisch gemolddener Milch zu einem Breylein
oder Müßlein gefotter vnd genuzet/ ist gut wider die
Harnwind/ vnd denen so den Harn schwerlich von sich
lassen.

Amelmeelmüßlein oder Breylein mit guter Capaunen-
brühen bereitet / wol gefotter / vnd mit gepülvertem
Safran ein wenig gegülbet/ gibt den schwachen Men-
schen gute Krafft / stärcket wol vnd nehret/ gibt auch
dem Leib ein gute/ lebliche vnd gesunde Farb.

Rein gepülvert Amelmeel mit einem weichgefotter-
ten Ey eingespült / dient wider das Blut aufspeyen/
dasselbe getruncken/ thut dergleichen / leget das Bre-
chen/ sämftiget die Nänhe des Hals vnd Schlunds.

Wider den Husten von Hitze vnd alle andere hitzige
Gebrechen der Brust vnd Lungen: Nimb iij. loth rein
gepülvert Amelmeel / vermische das mit frisch gemol-

dener Milch / darzu thue geschpeete Citrullenkernen
klein gestossen anderthalb loth/ vnd ein wenig frisches
Mandelöl. Send diese Stück fast wol zu einem Brey-
lein/ vnd machs süß mit Penidzucker / gibts darnach
dem Kranken zu essen.

Oder mach folgendes Küchlein zu dem heissen Hu-
sten von Krafftmeel: Nimb rein gepülvert Krafftmeel
oder Amelung j. loth/ Gerstenmeel ij. quintlein/ weissen
Tragant/ Penidzucker / jedes anderthalb quintlein/
iij. loth weissen gepülverten Canarienzucker/ den Tra-
gant laß eine Nacht weichen in Rosenwasser/ Mor-
gens stoß alle diese Ding durch einander/ daß ein Teig-
lein darauß werde/ darauß mach runde Küchlein / be-
strawe sie mit ein wenig Amelmeel vnd lasse die trocken

werden/ darvon gebrauch jedertweilen ein par/ lasse sie
sittiglich im Mund zerschleiffen / darnach laß allge-
mächtlich hinein schleiffen.

Wider das Keichen/ Bestremung der Brust vnd
kurzen Athem/ von dünnen hitzigen Flüssigen / die vom
Haupt zu der Brust fallen vnd die Lungenohrlein
füllen vnd verstopfen: Nimb rein gepülvert Amelmeel
anderhalb loth/ Penidzucker ij. loth/ der Küchlein Dia-
tragacantha frigida, des schleims von gewechten
Kittenkernen/ jedes j. loth. Vermische solche Stück
mit Brustbeerleinsyrup/ so viel genug ist ein dünnes
Lattverglein darauß zu machen / darvon nimb ohne
vnderlaß ein wenig mit einem Venselein von Süß-

holz/ vnd sauge es also gemächtlich herauf/ vnd lasse es
folgendes sittiglich hinein schleiffen.

Ein dünnes Breylein gemacht von rein gepülvert
tem Amelmeel mit Zucker vnd genuzet / diener denen
wol so da mit der Harnruhr beladen sind.

Gepülvert Amelmeel mit rein gestossenem Tra-
gant vermischer/ vnd Süpplein oder auff andere weis
ingenommen/ vertreibet das hefftige brechen des Harns.

Amelmeel in Wasser gefotter / darnach ersihen laß
sen vnd durchgesigen / ist eine gute Arzney wider die
schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks / kätzig wie
ein andern Speisstranck getruncken. Solcher Tranck
verbessert auch die schädlichkeit des eingenommenen
Kalcks. Zu dem seynd auch fast nutzlich die Supp-
lein vnd Breylein vom Amelmeel bereitet.

So ein Koffz von Arbeit vnd Müdigkeit das Fie-
ber gewinnt vnd Mager wird: Nimb iij. loth gepül-
vert Amelmeel/ Gerstmeel ij. Bingen/ Baumöl fünf-
thalb Bingen/ vnd das weisse von vier Eiern. Solche
Stück vermisch alle mit Burgeltrautsafft/ vnd schütte
es dem Pferd drey oder vier Tag nach einander ein/
oder so lang bis es gesund wird.

So ein Koffz Blut stallet: Nimb j. loth rein ge-
pülvert Amelmeel/ frisch gemolddes Gerstmeel ij. vn-
gen/ j. Eyer/ vnd vij. Bng Baumöl/ vermische dieses
alles durcheinander / vnd schütte es dem Gaul durch
ein bequemes Instrument in den Hals.

Wann ein Koffz den Bauchstüß überkompe oder
durchfällig wird: So nimb Amelmeel zu pulver ge-
stossen vj. loth/ rein gepülvert Gallöpfel ij. loth/ vermi-
sche diese Stück mit xvij. Bng roten/ harchen Wein/
vnd schütte es dem Gaul ein/ es hilfft.

Eussertlicher Gebrauch des Amelmeels.

Amelmeel rein gepülvert/ ist gut wider die Fluß der
Augen vnd die tieffe Geschwâr derselben / dareyn
gesträuwet / derwegen es auch nutzlich zu den Augen-
arzneyen vermischer wird.

Wider die tieffe Geschwâr der Augen ein gut Wäs-
serlein: Nimb gepülvert Amelmeel durch ein reines
Sieblein geschlagen iij. Scrupel/ des Gummi Sar-
cocollæ/ Candizucker/ alle rein gepülvert / jedes j. qu.
gedistillirter Wegetichwasser iij. loth: Solche Stück
vermisch alle wol durch einander/ vnd behalts in einem
Blästlin/ damit wäsche die Augengeschwâr/ vnd neß lei-
nig tüchlein darin/ vn leg die in vn über die Geschwâr.

Oder nimb reingepülvert Amelmeel ij. qu. gebriant
Hirnhorn/ bereit Spiegglas j. halb loth/ Weyranchru-
den/ Myrthen/ geribene Saphirsteinlein/ jedes j. qu. Alle
gemelte stück soll auß subtilste gepülvert seyn/ darnach
vermisch sie mit Frauenmilch die ein Knäblin säuget/
mach ein teiglein darauß/ davon formir kleine Küglin
einer erbsen groß/ die trockne vn behalt sie in gebrauch:
Wann es nun die noch erfordert solche zu gebrauchen/
so zertreib j. oder ij. in genugsamer Frauenmilch/ neße
kleine leinine Fäselein darinn vnd legs in den schaden.

Amelmeel allein rein gepülvert vnd mit Frauen-
milch temperiert zu einem wasserlein/ vnd wie oben ge-
meldet gebrauch/ heilet auch die tieffen Augengeschwâr.

Amelmeel zu reinem pulver gestossen/ loth/ mit ein
halben loth des aufgetrockneten Safft Lycii, vnd
mit Rosenwasser temperiert wie ein dünnes Sälblin/
heilet die Schrunden der Leffen damit angestrichen.

Wider die Schrunden des munds vnd jungen in
hitzigen Febern: Nimb rein gepülvert Amelmeel/ Penid-
zucker/ Canar. oder Maderyzucker/ Rosenzucker j. loth/
temperier die mit Rosenwasser zu ein Lattverglein gleich
ein dünnen sälblein / vnd bestreich die Schrunden des
Munds vnd der Zungen offtmals damit/ so heylen sie.

Wider die weissen Bläterlein der jungen Kinder
in dem Mund das Essen genant/ soll die Säugmutter
des Kinds Amelmeel im Mund wol vnd klein kâwen/
folgendes mit ein wenig Rosenwasser vermischen / daß
es werd wie ein dünnes Sälblein / damit soll sie dem
Kind

Fluß zu der Brust.

Lungen-
schwâr.

heisse Catarr.

Bauchstüß
mit Fieber.

Schwerende
Nieren vnd
Blasen.

Harnwind.

Schwache
Menschen.
lebliche farb.

Wustspeyen.
Brechen.
Nänhe des
Hals.

Husten von
Hitze.

Hitzige Gebrechen der Brust vnd Lungen.

heisser Huste.

Keichen.

Harnruhr.

Brechen des Harns.

Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks.

Fieber bet Koffz.

Blut stallet der Pferd.

Bauchstüß der Koffz.

Fluß vnd Geschwâr der Augen.

Schrunden der Leffen.

Schrunden des Munds vnd Zungen in hitzigen Febern.

Essen der Kinder.

A Kind den Mund vnd Zungen oft anstreichen. Oder zertreib Amelmeel allein mit Rosenwasser wie ein salb-lein/vnd gebrauch gleiches gestalt.

Kein gepulvert Amelmeel mit gefottenem Most oder dünnem Traubenmusc vnd warmem Wasser vermischer zu einem Mundwasser / vnd solches warm im Mund gehalten / stillt das Zanwehthumb von Tru-ckenheit verursachet.

Sahnweh.

Schrunden an den Wargen der Weiberbrust.

Vnmäßiger Schweiß.

Amelmeel mit Rosenwasser wie ein dünnes salblein temperiert / heylet die Schrunden vnd Verwundungen an den Wargen der Weiberbrust/so sie offtermals damit bestrichen werden.

Wider den vnmäßigen Schweiß/davon bisweilen verzehrung des Leibs vnd das schwindhüchtig Fieber erfolget: Nimb rein gepulvert Amelmeel ij. Vnsen/die Bröcklein von Weyranch auch zu einem reinen pulver gestossen/temperiert die Stuck mit einander mit Eyerweiss zu einem dünnen salblein / vnd bestreiche den gangen Leib damit.

Nieren vnd Blasen Geschwür

Wider die Geschwür der Nieren vnd Blasen:Nim gepulvert Amelmeel j.loth/Leinsamen/Traganth/weissen Nagelkorn/geschelten Cucumernsaamen/jedes j. halb loth. Alle gemelte Stück stoß klein/mach mit wasser ein hartes Teiglein darauß/ vnd formier Kügellein darvon wie Feigbonen/ lasse die trucken vnd dörre werden/davon gib morgens vñ abends j. quintl. gepulvert mit einem Trüncklein Bassard oder sonst süßem Wein.

Schwerlich Harnen.

Wider das schwerlich harnen vnd den grossen brennenden Schmiergen der Harnwinde: Nimb rein gepulvert Amelmeel/zertreibe das mit frisch gemolckener

Milch/vnd thue es mit einer Schritzen in die Mannsruthen hinein.

Wasserader Weiberfluß.

So einem Weib ein wasserreichte böse Feuchtsaft auß der Mutter fleußt: Nimb rein gepulvert Amelmeel ij.loth/ gepulverten Weyranch ij.loth/ Gerstenmeel anderhalb loth/schifferechtigen Alaun j.loth/alles rein gepulvert vnd durchgeschiebet. Diese Stück alle vermische wol durch einander/ vnd zertreibe die mit Eysmilch/geuß darnach lauwarm durch ein bequemes Instru-ment in die Mutter.

Stößen der Gaden Adern.

Amelmeel zu einem subtilen Pulver gestossen vnd mit Eyerweiss temperiert zu einem salblein/füllet das hefftig Stößen der gülden Adern/darüber gelegt.

Nasenbluten.

Wider das vnmäßige Bluten der Nasen: Nimb Amelmeel iij.loth/gescheltenen Gyps ij.loth/ Drachenblut gepulvert j.loth/vermische mit Eyerweiss zu einem Pflaster/ vnd lege es auff ein Tuch gestrichen über die Stirn/ es hüfft bald.

Schmerz in Gichtsucht vnd Zipperlein.

Oder nimb Amelmeel j.loth/vnd Alaun ein halb lot/ machs zu Pulver/vnd strewe es in die Naslöcher. Amelmeel mit einem Schweinschirn vnd Rosenöl gestossen/vnd durcheinander temperiert wie ein Pflaster/darnach auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt/ legt den grossen vnleidlichen Schmiergen in der Gichtsucht vnd Zipperlein/ also daß die Kranken desto eher wider gehen/ vnd ihre Hände gebrauchen können.

Schrunden an heimlichen Orten.

Amelmeel zu einem subtilen Pulver gestossen/ heylet die Schrunden vnd Verwundung der heimlichen Ort darein gestrewet. Oder nimb Amelmeel/Griechisch Harz vnd Weyranch/jedes gleich viel/stoß die zu

Verfehrung der Kinder zwischen den Beinen.

einem subtilen Pulver/ vnd zettels in die Schrunden. Amelmeel zu pulver gestossen/heylet die Verfehrung vnd verfehrung der jungen Kinder zwischen den Beinen vnd am Hindern/von der schärfste des Harns verursachet / desgleichen auch die Verfehrung am Hals vnd andern Orten/sie werden gleich verursacht woher sie wöllen.

Innertliche Verwundung der Mannsruth.

Wider die innertliche Verwundung der Mannsruthen: Nimb Amelmeel j.halb loth/Fleischleim Sarcocolla genannt/ Bleyweiß/jedes anderhalb quintlein/ Kihemilch darinnen glühende Kieselstein abgelschet worden seynd iij.vnsen. Vermische diese ding alle wol durcheinander/vnd schritze darvon alle tag drey oder viermal in die Ruthen/sie heilet sehr bald.

F Amelmeel im Mund gekewet / dienet wider den Biß eines rasenden Hunds/darüber gelegt.

Rosendes Hundbiß.

Wider den Brand vom Feurer machet man ein gute Salb auß dem Amelmeel: Nimb Amelmeel/ge-waschen Silbergleith/Bleyweiß/jedes ij.loth/Rosenöl/S. Johannis Del/jedes vj.loth/ neuw Wachs ij. loth/ zerlasse das Del vnd Wachs über einer Glut/lasse erkalten vnd wäsche sie drey oder viermal mit Nachtschaden vnd Hartegelwasser/wann das geschehen/ so thue die andern Stück reyn gepulvert darein/rühr die wol durch einander/so hastu ein köstliche Brandsalbe.

Brand von Feurer.

Wider das Rotlauffen oder das heilig Feuer: Nimb rein gepulvert Amelmeel / temperiert mit Baumöllein vnd Eyerweiss zu einer Salben/schmiere den Schaden damit/vnd lege Manqolblätter darüber.

Rotlauffen.

G Amelmeel zu pulver gestossen/vnd in die alte Schäd- den vnd Geschwür gestrewet / heffet die zusammen/ macht Fleisch darinnen wachsen vnd heilet sie.

alte Schäd- Geschwür.

Auß dem Amelmeel machet man auch schöne Bil- der vnd allerhand Getzier mit Zucker wie folget: Nimb rein gepulvert Amelmeel acht Vnsen / schönen gepul- verten Maderu od Feinzucker xxij. vnsen/Traganth der hüpsch weiß ist/Arabisch Gummi das klar vnd lauter ist/ jedes ij. loth/ der Traganth vnd Gummi Ara- bicum thut man in ein Geschirlein/vnd schütter vier vnsen frisch Wasser darüber/lasse die xxvij. stunden darüber beysen/darnach thut man alle Stück mit ein- ander zusammen in ein Mörser/vnd köffet die auff ein stund wol durcheinander / so wird ein feyler Teig dar- auß/darvon machet vnd trucknet man allerhand Bil- der vnd Thier in Formen wie man die haben wil / las- set die darnach trucken werden/die illuminiert mandar- nach mit mancherley Farben/versilbert vnd verguldet sie nach eines jeden gefallen.

Wie man gedistillirt Wasser so sie trüb vnd vnrein worden sind / widerumb lauter vnd klar machen soll. Wirff gepulvert Amelmeel darein/rühre es durchein- ander / stelle das Glas hin / so wird sich das Amelmeel zu Boden setzen / vnd die Trübheit vnd Brobheit in Wasser mit sich ziehen/darnach setze es oben ab.

Gedistillirte Wasser klar zu machen.

Die schwürige Augen der Rossz zu heilen: Nimb Amelmeel zu einem Pulver gestossen ij. loth/ gestos- senen Weyranch j. loth/vermische vnd temperiert wol mit Honig/vnd thue darvon dem Rossz alle Tag drey oder viermal ein wenig in die Augen.

Schwürige Augen der Rossz.

Das XII. Capitel.

Von dem Teutschen Keiß.

Er Teutsche Keiß ist auch ein Sommerge- traid vnd dem Wägen nahe verwandt / die Acher haben rauhe/spizige haar/wie die Ger- stenäher/vnd ist sonst mit den Blättern/Halmen vnd Wurzeln dem Wägen ähnlich/die Körner aber oder Saamen ist weißer/der ist wie das Amelkorn in seinen Hülsen verschlossen/vnd wird auch also auß der Müh- len geschellet. Dieses Getraid wird im Westereich auf den guten Feldern gezelet mit den andern Sommer- früchten / am Rheinstrom aber ist diese Frucht vnbe- lant.

Teutscher Keiß.

Vonden Namen der Teutschen Keiß.

Es wird dieses Getraid von dem Bauwersvolet im Basgaw vnd Westereich / Teutscher Keiß genannt / wiewol es keine Gemeinshaft oder Gleich- heit mit dem Keiß hat / daher es auch von den Kräut- lern Oriza Germanica,vnd Risum Germanicum ist genennet worden. Ertliche wöllen das Tragum Dio- scoridis darauß machen/aber sie irren sich/dann Tra- gus ist kein besonder Geschlecht des Getraids/ sondern ein gemachter vnd geschelter Kern / der gemeinlich auß dem Amelkorn vnd auch bisweilen auß dem Wä- gen durch die Kunst bereitet wird/ wie wir hievor in dem zehenden Capitel von dem Amelkorn auß Dioco- ride

A ride vnd Galeno er wi. sen haben / vnd ist aber solches Gewächs das Tiphia Theophrasti, welches von ihm Griechisch/Ti^{phi} genant wird/vnd Lateinisch/Tipha, oder Typha, vnd Typha cerealis oder Frumentacea zum Vnderscheid des Wasserfolben / der auch Tipha genant wird. [Zeocryton seu Oryza Germanica, C.B. Oryza Germanica, Tragof cui Far candidum & Tragum cereale Dodo. cui & Far Gallicum & frumenti barbati genus Ruellii videtur. Olyra, Ad. an Far Clusianum Lugd.]

Vonder Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschafft vnd dem Gebrauch des Teutschen Reis.

Es hat der Teutsche Reis ein temperierte Natur zwischen dem Wässen vnd der Gersten/dann es ein halb Wässen / vnd halb Gersten Geschlecht scheinet zu seyn. Er wird in der Mühlen abgeschleet vnd bereitet zu der Küchen/den seudet man mit Milch oder Hieschbrühen wie den Reis/vnd ist ein fröhliche gute vnd wol schmackende Speis die gute Nahrung gibt / wie auch das Brodt das darvon gebaden wird. Etliche bereiten diesen Kern oder Teutschen Reis mit Wasser ab / vnd essen ihn mit kleinem geschnittenen Percelet vnd Lillkraut / das fettiget die Arme die das Fleisch nicht zu kauffen haben auch wol.

Das XIII. Cap.

Von dem Türckischen Korn.

Türckisch Korn. Frumentum Turcicum.



Zürckisch Korn.

Das Türckisch Korn hat viel harter/aderech-
tiger / weisser Wurzeln von einem Haupt
herkommend / das stößet erstlich so bald es
aufgeheth/nur ein Grasstymmen gleich dem Hirschen/
nach dem folgen die andern Blätter/die werden je län-
ger/ breiter vnd grösser dann die Blätter des Rohrs/
die runde/dicke/gleichzeitige Stengel werden Manns
hoch vnd auch bisweilen höher / die seynd mit einem
weissen Marck innwendig gefüllt wie die Zuckerrohr.
Am Obertheil thut sich gegen dem Hermonat ein
strauscheitige Blum herfür/wie die Blum des Rohrs/
die theilet sich in viel Acher auß / vnd blühen wie ander
Korn / deren seind etliche weis/etliche geel/vnd etliche

F Rot Türckisch Korn. Frumentum Turcicum rubrum.
G Braun Türckisch Korn. Frumentum Turcicum purpureum.



braun/nach dem die Frucht eine Farb gewinnen soll/
die befrüchtigen sich aber nicht wie ander Getraid/son-
dern bleiben leer/vn vergehen wider ohn einige Frucht/
dargegen aber stößet ein jeder gleichzeitiger Stamm
an den Seiten zwischen den breiten Blättern auß den
Gleichen herfür runde grosse vnd dicke Kolben/die sind
in grossen Grabscheiden verschlossen vnd enngewickelt.
H Ein jeder Kolben / so er entblößet wird / hat er etwan
vij. oder x. Rerß oder Zellen mit glatten vnd hart zu-
sammen getringenen Körnern besetzt in einer Ordnung/
die seind eckrechtig rund in der grösser der Gartenerbsen.
Die obersten Spizel der FruchtKolben / sind mit reinem
vnd langem zottelichtigem Haar gezieret/etliche ist weis
etliche geel / etliche braun oder rotsfarb / nach dem die
Frucht ein Farb hat/die in der Grabscheiden vnd iren
hülgleim verschlossen ligt. Die Stengel dieses Gewächs
wann sie noch grün vnd safftig / seind sie süß wie zucker.
Die Frucht wird späte im ende des Augustmonats vnd
im Herbstmonat zeitig. Dieses Korn haben wir zum
wenigsten viererley Farben/als nemlich weis vnd geel/
vnd rot vnd braun. Es wil ein guten vn feirsten Grund
haben / kan keinen Frost oder Kälte nicht leyden / vnd
sonderlich thun im die Neysen bald schaden/im April-
len yflegt mans in ein gut Erdreich zu setzen/vnd müs-
sen die Körner zu wenigst ein werckschuh von einander
gesetzt werde/an ein ort da die Sonn wol hinkomē kan.

I Geel Türckisch Korn. Frumentum Turcicum luteum.
Weis Türckisch Korn. Frumentum Turcicum album.



Wort

A Von den Namen des Türckischen Korns.

F Indianisch Korn. Frumentum Indicum.

Valerius Cordus hält das Türckisch Korn vor das Triticum Bactrianum Plinii, aber es reymet sich gar mit damit/ vnd seynd die Körner vil zu klein darzu/ sintemal Theophrastus schreibet/ das das Triticum Bactrianum so groß wachse/ das ein jeder Kern etwer Oliven sich in der größe vergleiche. Mit dem Milico Indico Pliniano aber / vergleicht sich dieses Gewächs viel besser / darvor wir es dann auch halten / bis wir eines bessern bericht werden. Es wird heutiges Tages von den Kräutern Frumentum Turcicum, Triticum Turcicum, Frumentum Asiaticum, Frumentum Indicum, Maizum vnd Maizium genant. [Frumentum Indicum Mays dictum, C. B. Turcicum Bactrianum, Cordo: hist. Gef. hort. Indicum, Lugd. Portæ Milium Indicum, Dod. gal. (cui & Frumentum Asiaticum) Lac. Indicum Plinianum, Ruel. Gef. in car. Adu. Lob. Maiz Indicum, Cæs. Camer.]



B Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschafft des Türckischen Korns.

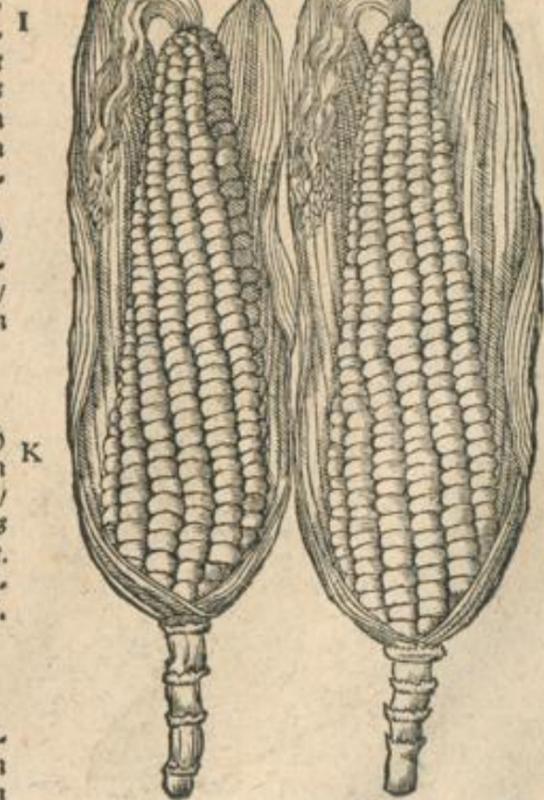
Das Türckische Korn ist ein wenig wärmer dann der Weizen/welches leichtlich von dem süßen Geschmack abgenommen werden mag. Doch nret es viel weniger als kein Gerat vnder allen denjenigen so bey vns wachsen. Das Brodt das von dem Meel dieses Korns gebacket wird / ist zimlich weiß so es wol gebacket worden ist / ist aber trucken vnd hart / ist fast schwärtlich zu dāwen / vnd stopffet den Bauch / macht viel Wind / vnd ist ein gute Speis vor Schiffleuth / Holzschlösser / vnd diejenigen so große vnd schwäre Arbeit thun.

H auch mit der Wurzel / aufgenommen das es noch vier oder fünf bis in sechs vndercheidene Aheyen besonderer Würlein vber dem Grund hat bis zu dem ersten Gewerh ob Gleichen / darauß die ersten Blätter wachsen / vnd ist auch das ganze Gewächs ganz vollkommenlicher / stärker / größer / dicker vnd höher / dann das gemein Türckisch Korn. Die Kolben desgleichen sind den Kolben des Türckischen Korns der Form vnd Ge-

Beel Indianisch Korn. Braun Indianisch Korn. Frumentum Indicum luteum. Frumentum Indicum spadicum.

C Innerlicher Gebrauch des Türckischen Korns.

Das Meel von dem Türckischen Korn wird heutiges Tages von den Köchen in der Küchen gebrauchet / darvon machet man gute Gemisß vnd Drey mit Milch oder Fleischbrühen / die nehren mehr als das Brodt / ist ein gute Speis vor arbeitende Leuth / dann sie sättiget wol / vnd helt hart wider. Aber schwachen vnd blöden Menschen sind solche Speisen zu stark / sintemal sie die schwärtlich verdāwen können.



Wider die lanwtrigen Bauchflüß: Nimb Türckisch Kornmeel das wol gebacket ist / röschte es wol in Butter / schütte Wasser oder Milch darzu das es genug ist / laß wol fieden zu einem Drey / vnd gib dem Kranken zu essen / es stopffet ein jeden Bauchflüß.

D Eusserlicher Gebrauch des Türckischen Korns.

Die Blätter des Türckischen Korns wann sie noch frisch vnd grün seyn / gehack / darnach in einem Mörser gestossen / vnd den Saft darvon aufgedrückt / der löschet alle His vñ Entzündung / sonderlich aber das Notlauffen / tücher darinn genest vnd darüber gelegt. Weiter haben wir keine Erfahrung mehr von diesem Gewächs / wozu es ferner möchte gebraucht werden.

Das XIV. Capitel.

Von dem Indianischen Korn.

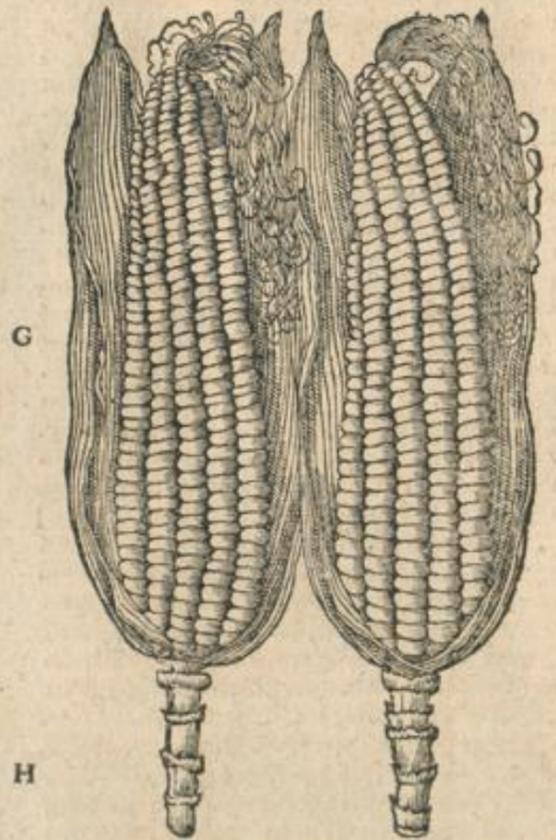
Das Indianisch Korn ist mit dem gleichetigen Stengel / Blättern vnd Blumen dem Türckischen Korn ganz ähnlich / desgleichen

Fff iij Kalle

A Kolben vom Indianschen Korn.
Frumenti Indici spica.



F Weiß Indianisch Korn. Schwarz Indian. Korn.
Frumentum Indicum album. Frumentum Indicum nigrum.



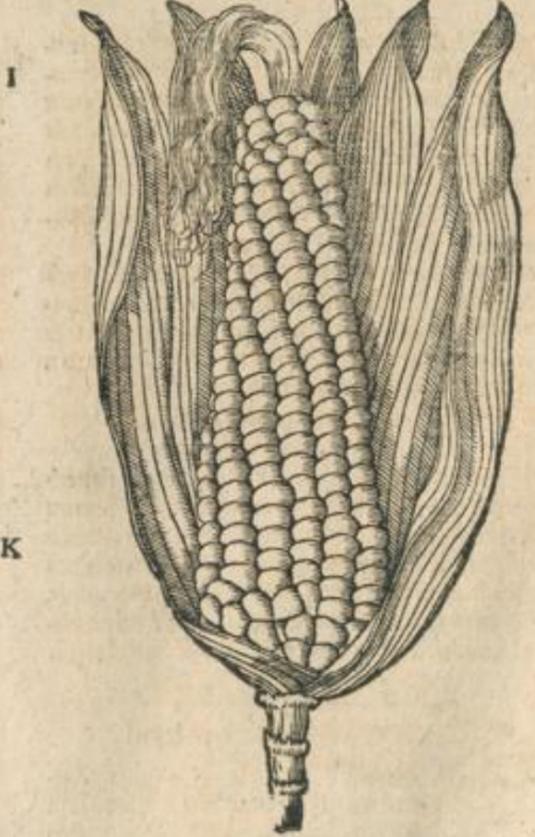
stalt halben auch ähnlich/aber doch wie das ganze Ge-
wächs grösser vnd schöner / desgleichen auch die Kör-
ner oder Granen / vnd siset man ein besonder groß
wunderbarlich Geheimniß an diesem Kolben / daß
Gott der HERR also wunderbarlich durch die Na-
tur / die ihm dienen muß / spielet vnd handelt in seinen

Veielbraun Indian. Korn. Goldgeel Indian. Korn.
Frumentum Indicum violaceum. Frumentum Indicum aureum.



Wercken / vnd sonderlich in diesem Gewäch & des vlt
vns billich zu verwundern haben / vnd den Eini- en / G-
wigen wahren GOTT auch allein auf seinen Creatu-
ren solten erlönnen lernen / dann etliche Kolben die-
ses Gewächs sendt mit ihrer Frucht ganz weiß / etliche
schwarz vnd schön glanzend / etliche geel / etliche braun /

Geel / weiß / auch etliche blau vñ veielbraun : auch etli-
che geel vnd weiß Indian. Korn mit veielbraunen
vnd blauen Pünctlein besprenat.



vnd die

A Weiß/braun vñ blau In Vielbraun/weiß/schwarz/Indianisch Korn. braun/ vnd zum theil mit Frumentum Ind. album, braunen Pünctlein In- spadiceum & caeruleum. Indianisch Korn.

F Roth/schwarz vnd braun Weiß/ vielbraun/ geel vnd Indianisch Korn. mit braunen Pünctlein besprenge Indianisch Korn.

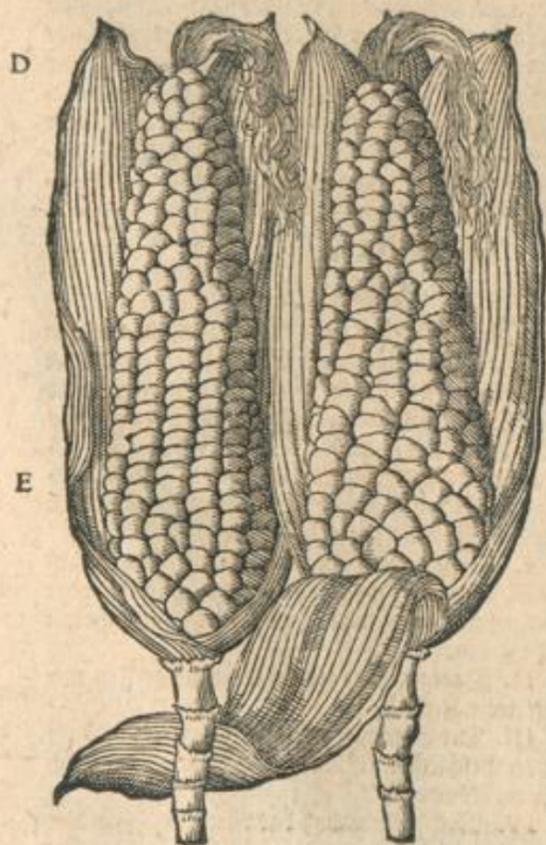


vnd die andern weiß/braun vnd blauw durcheinander gemenget / also das etwaen etliche Dreyen halber weiß/ die andern braun / vnd die dritten blauw / vnd etliche Granen darnach durcheinander vermenget vnd ver- setzet seyn/ also das etwaen eines / zwey oder drey n eist/

die andern blauw/wider weiß vnd darnach Castanien- braun / also abgewächset an einer Reihen / vnd dar- nach durchauf an den andern gesehen werden. Etliche Kolben seind mit ihren Granen gar geel / die andern gar braun/ etliche weiß, braun vnd blauwe/die andern

Roth vnd kastenbraun In Goldgeel vnd weiß In- dianisch Korn. Frumentum Indicum ru-Frumentum Indicum au- brum & spadiceum. reum & album.

Blauw/geel/weiß vnd mit blawen Pünctlein be- sprenge Indianisch Korn. Caeruleum,luteum album & punctulis caeruleis pictum frumentum Indicum.



Stf iii Weis

A Weisbraun / weiß / schwarz vnd blauw / darunder die weissen vnd blauwen mit kleinen braunen Dippflein artlich besprenget seynd / als wann sie durch ein Maler also kunstlich gemalet worden weren. Etliche seynd roth / schwarz vnd braun / etwann eins vmbts ander / etwann zwey oder drey / auch vier / mehr vnd weniger eins vmbts ander also versetzt. Etliche seynd weiß / Weisbraun vnd geel / darunder die weissen vnd geelen mit schönen kleinen / braunen Dippfling gemalet seynd. Noch finde man das etlicher Kolben Frucht geel / weiß / auch etliche blauwe vnd Weisbraun / auch etliche geel vnd weiß seynd / darvnder die geelen vnd weissen / mit Weisbraunen vnd blauwen Püncklein besprenget seynd / vnd hergegen widerumb die Weisbraunen vnd blauwen mit geelen vnd weissen Püncklein. Etliche

B Kolben aber seynd roth vnd Castanienbraun / hin vnd her eine Farb vmb die ander versetzt / Die andern sind Goldgeel vnd weiß / auch je ein Farb vmb die andere versetzt / vnd etliche blauwe / geel vnd weiß darvnder die weissen vnd geelen mit blauwen Dippflein besprenget seynd / also das wie wir auch zuvor gesagt / sich höchlich an dieser Frucht zu verwundern ist / vnd sind also dieses Indianischen Kornes fünffschene Geschlecht / da die Frucht allein mit ihren Farben also vnderscheiden wird.

Dessen habe ich noch ein ander Geschlecht gesehen / bey Herren Stephan Vesu der Churfürstlichen Pfalz Schaffner zu Libenaw / welcher es in seinem Garten gehabt / vnd ihme die Körner von Straßburg zugespielt worden sind / das ist so viel das Gewächs belanget / dem

C vorigen mit Blättern vnd Stengel gleich / der Stengel seyst vnd dick mit Gewerben vnderscheiden / wird aber kaum halb so hoch als das vorige Gewächs / das bringt seine Frucht am Obertheil da die Blumen sind herauf / vnd mit neben an der Seiten auß den Gewerben zwischen den Blättern herauf / wie das gemelte Indianisch ob aber auch Türckisch Korn. Die Frucht hat mancherley Farben / als weiß / rot / Castanienbraun / geel / braunschwarz / vnd auch bisweilen mit den Farben vermengt oder versetzt / allerdinge wie wir von dem Indianischen Korn angezelzt haben. Ich hette dieses Gewächs auch gern abreißen lassen / vnd dem gütigen Leser gern vor die Augen gestellet / so hatte ich der Zeit als ich solches Gewächs gesehen / keinen Maler bey der Hand / soll aber mit der zeit auch noch geschehen / wann

D mir Gott der HERR das zeitliche Leben vergönnen wil / welches in seiner Hand vnd in seinem Rath beschlossen ist.

Es seynd diese Frucht erstlich auß West Indten in Hispanien gebracht worden / vnd von dannen auch in andere Landschaften / vnd in vnser Teutschland / vnd wil ihrer wol mit pflanzen gewartet seyn / dann sie die Kälte vnd Reiff nicht leiden können / vnd müssen den warmen Sonnenschein haben / in dem muß deren mit wässeren mit lauwem Wasser wol gepflogen werden / so fern es auch in einen guten seysten Grund gesetzt wird / vnd wird zeitig im Ende des Augustmonats / oder aber im Herbstmonat / wie das Türckisch Korn.

Die Indianer setzen die gemelte Kornfrucht also / es gehn ihrer viel auß den Acker oder Feld da sie die

E Frucht hinsetzen wollen / die stehn ordentlich in einer geraden Zeilen vnd gleicher weite naheinander / deren jeder hat ein scharpffen Pfal / damit sticht er ein Loch in die Erden / wirfft mit der linken Hand vier oder fünff Körner in dasselbige / vnd scharret das Loch mit einem Fuß widerum zu / damit es vor den Pappageyen verwahret seye. Tritt darnach einen Schritt hinder sich / macht wider ein ander Grub wie er die erste gemacht hat / also thut er auch mit der dritten / vierden / vnd so fort an / trittet alle mal ein Schritt zu rück / macht auff jeden Schritt ein Gruben / bis er seine ganze Zeile vollbracht hat. Gleicher gestalt thun die anderen alle / ein jeder in seiner Ordnung vnd Reihen / bis das ganze Feld

F besetzt ist: Aber ehe sie die Körner ins Erdreich setzen / lassen sie den zuvor 17. tag in Wasser weichen / zu dem setzen sie den nicht eher / es seye dann das Erdreich vorhin vom Regen feucht worden. Auß solche weiß mag man diese Frucht auch in vnseren Landen setzen / vnd muß aber solches im Aprilen geschehen / sonst komit diese Frucht nicht zu ihrer rechten Zeitigung.

Von den Namen des Indianischen

Korns.
G Es ist diese Frucht ein Geschlecht der Frucht die wir heutiges Tages Türckische Korn nennen / welches die Form vnd Gestalt beyder Gewächs bezeugen / beyde was die Gewächs an ihnen selber vnd dann auch beyder Kolben vnd Früchte belangen thut / derowegen sie auch von einander nicht abgefondert sollen oder können werden / ob schon diese Indianische Frucht die andere in der größe vnd schöne übertrifft. Vnsere Kräutler nennen sie zum Vnderscheid der andern / Frumentum Indicum, Triticum Indicum, vnd Malzum Indicum. Die Indianer nennen sie *Mais* vnd *Mahiz*. [Englisch Corne of Asia.] Wir nennens Indianisch Korn. [Frumentum Indicum, Mays dictum alterum C.B. Milium Indicum, Cast. Milium Indicum aliud, Lob. icon. Frumentum Asiaticum, Ger.]

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschaften / vnd dem Gebrauch des Indianischen Korns.

H Als Indianisch Korn hat gleiche Krafft vnd Wirkung mit dem Türckischen Korn / vnd mag beyde das grün Kraut / die Frucht vnd das Meel so darvon gemahlen wird / beyde innerlich vnd eusserlich / wie das Türckisch Korn gebraucht werden. Es gibt ein schönes vnd fast weißes Meel / das Brodt aber das darauf gebacken wird / ist süß vnd zähe / das stopffet den Bauch / ist hart vnd schwärlich zu verdawen / soll nur vor die Treischer / Holzshauer / Schande vnd andere so grosse mühsame Arbeit thun müssen / gebacken werden. So man aber dieses Meel mit Rockenmeel zum halben theil vermischet vnd Brodt darauf bacher / so wird es milier vnd verdaulich / gibt ziemliche gute Nahrung / heilt wol wider / vnd ist arbeitsamen Leuthen nicht vngesund vnd füttert sie wol.

Man machet auch auß diesem Meel gute Mäser vnd Brey / etliche siedens mit Wasser vnd Butter sehr wol / salgens ziemlich / vnd gebens dem arbeitsamen Befind / den Hunger darmit zu büßen / zuessen / dann es fettiget wol / vnd ist ein starke Speiß / gehöret allein starken arbeitsamen Leuthen. Etliche bereiten diese Brey oder Gemüser mit Milch / oder mit guter Döfen oder Hammelfleischbrühen / die geben bessere vnd träffrigere Nahrung / wie wol sie doch auch langsam abgedanet werden.

Das XV. Cap.

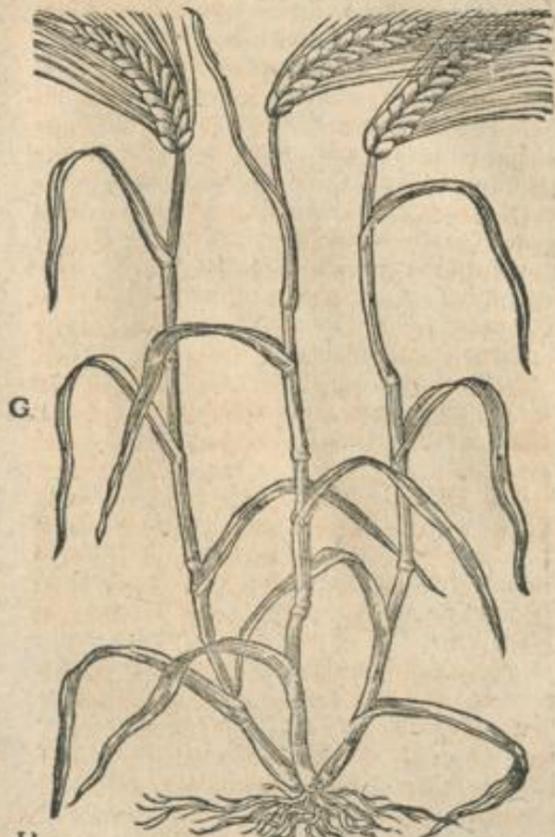
Von der Gersten.

I Er Gersten seynd fürnemlich in vnserem Teutschland zwey Geschlecht / nemlich die groß vnd kleine Gerst / oder aber die Winter vnd Sommergerst / darneben haben wir auch noch zwey Geschlecht / vnd ob gleichwol dieselben nicht so gar gemein seynd / so werden sie doch auch in Teutschland vnd Frankreich gesät vnd gepflanzet / vñ werden aber diese vier Geschlecht wie folget vnderscheiden.

- I. Die größte vnd Wintergerst hat grosse kolbecktge Acher / vnd ist ein jedes Acher mit vier Versen oder Zeilen besetzt / etliche aber auch mit sechs vnd etliche mit acht Zeilen.
- II. Dagegen ist die gemein Sommergersten nur mit zweyen Zeilen besetzt.
- III. Der Sommergersten aber haben wir noch ein ander Geschlecht die ist mit vielen Zeilen besetzt / gleich wie die Wintergerst.
- IV. Noch hat man auch das vierte Geschlecht / das ist in

I. Wintergerst
 II. Sommergerst.
 III. Sommergerst.
 IV. Wintergerst.

A I. Wintergerst. *Hordeum polystichum.* F II. Sommergerst. *Hordeum distichum.*



B
C ist in Frankreich gemein/die wird bey uns kein Gerst genant / darumb das die Körner wann sie zeitig werden selbst auß ihren Hülsen fallen/die man sonst in andern Gersten schwärtlich von den Hülsen absondern kan. Sonst seynd alle erschte Geschlechter mit ihren Grasblättern / Halmen vnd ihren rauhen Granen einander fast gleich / vnd deswegen nicht wol von einander zu vnterscheiden. Am siebenden Tag nach der Saat gehen sie auß vnd triechen ihre Keymen herfür / also das ein jed. 8 Korn besonder zween Keymen be-

H kompt/nemlich an jeder Spigen einen. Der erst bringt die Wurzel der begehret vnder sich / der ander aber den Halm mit seinen Blättern vnd folgend die Acher. Die grasichtige Blätter seynd breiter vnd lustiger anzusehen dann die Blätter des Wägens / dagegen aber werden die Halmen des Wägens höher vnd kräftiger dann sie an der Gersten seynd. Die Gerst wächst schneller vnd bald in die Acher dann einig ander Gerst / bringet gar feine Wägel / sondern so bald sie zu den Achren komen ist / bringt sie außstund ihren Saamen in dünnen Häutlein verschlossen / der erstlich gar weich vnd weiß wie ein Milch / zeitiger sehr bald. Theophrastus 3. hist. 3. der Alt Griechisch Arzet schreibt / das die Gerst verändert werde in Wägen / vnd der Wägs in Gerst / das haben wir in vnsern Landen noch nie erfahren können / mag villicht in andern Landen geschehen. Man kan diese Frucht alle Jahr zwey oder dreymal säen / nemlich vor dem Winter / im Meyen vnd auch im Meyen / wie es in vnsern Landen bräuchlich ist. Es wil diese Frucht ein gut gesund / getünigt vnd wol gebawen Erdreich haben / sonst misrathet sie vnd wird zu Bntraut / sonderlich aber wann feuchte vnd nasse Jahr seynd.

III. Sommergersten mit vielen Reihen.
Hordeum polystichum aestivum.



Von den Namen der Gerst.
Die Gerst wird in gemein von den Griechen / *Κείρα*, genant. Lateinisch / *Hordeum*.
I. Die Wintergerst die viel Reihen hat / wie auch die Sommergerst mit vielen Reihen / wird Griechisch / *Πολυστιχόν*, genant. Lateinisch / *Hordeum polystichum*, *hordeum hyemale* oder *hybernū*, vnd *Hordeum majus*. [*Hordeum polystichum hybernū*, C. B. *Hordeum*, Brun. Matth. Lac. Gef. Lob. Lon. Cast. Dodo. Cæs. Ger. majus, Trago. primum Ang. secundum hyemale, Cord. in Dios. *polystichum*, Fuch. Tur. Dodo. gal. Lugd.]
III. Die Sommergerst aber mit viel Reihen wird zum vnterscheid der andern / *Hordeum polystichum aestivum* geheissen / vnd *Hordeum trimestre polystichum*. [*Hordeum polystichum vernum*: C. B. *Lobelienis versibus*, Matth. Cam. *Septentrioni notissimum* *Πολυστιχόν*, Lob. ob.] Die Wintergerst wird gemein-

A gemeinlich Gerst vnd groß Wintergerst genannt / wie die Sommergerst mit vielen Reiben / zum vndercheid der kleinen Wintergerst / groß Sommergerst.

II. Die klein Sommergerst aber wird Griechisch *δισχυδον*. genannt / vnd von Columella Lateinisch / *Hordeum Galaticum*, von andern *Hordeum distichum*, *Hordeum aestivum* vnd *trimestris minus*. [*Hordeum distichum* C.B.Fuch.Dodo.gal.Tur.Cord in Diosc.Lob. Lugd. minus, Trag. Hordei alterum genus, Caes. binis versibus, Matt. Cam.] Zu Teutsch / klein Gerst vnd Futtergerst. Flehmisch vnd Brabändisch / klein Gerste vnd Sommergerste oder Gerste mit zwey Reiben. Englisch / *Common Barly* / in Welsh *Draband* vnd *Flandern* / *Pamelle*.

B Die Gerst aber die sechs Reiben oder Vers hat / wird Griechisch *ἑξασχυδον*. Lateinisch / *Hordeum Hexastichum*, vnd von Columella / *Hordeum cantherinum* genannt.

IV. Die rein Gersten aber die von sich selbst wann sie zeitig wird auf ihren Hülsen sellet / wird Griechisch *ἰσχυδον*. Lateinisch / *Gymnocrichum*. *Hordeum nudum* vnd *Hordeum nudum* genannt / ohnangesehen daß der nacklet Haber auch *Hordeum nudum* genannt wird. Diese Frucht soll auch in Cappadozien wachsen vnd gemein seyn / wie *Oribasius* li. 1. coll. c. 1. bezeuget.

Sonst wird die Gerst von Serapione lib. simp. ca. 13. auf seine Arabische Sprach *Kahaer* genannt / von dem Glossographo *Haliabbatis*, *Sarr Xair*, vnd *Sabir*, vnd von *Avicenna* *Shair*. Sonst werden auch nach-

C folgende Namen hin vnd wider bey den Arabischen Authoren gelesen / *Hahaber*, *Hahaheer*, *Sarahan*, *Kahar*, *Scabair*, *Kahair* *Sechair* vnd *Kahar*. Italtinisch heisset die Gerst *Orgio* vnd *Orzo*. Hispanisch / *Cevada* vnd *Zavada*. Französisch / *Orge*. Dngertisch / *Arpa*. Dehmisch / *Bezman*. Polnisch / *Yanczmyen*. Candisch / *Chrubari*. Englisch / *Barly*. Flehmisch / *Brabändisch* vnd *Hochteutsch* / *Gerste*. Die ganze Gerst die nit gescheclet ist / wird von Hippocrate Griechisch *ἀστριγον* *αἰσῆλον* genannt. Lateinisch / *Hordeum integrum*. Das Gerstenmeel wird Griechisch / *ἰσχυδον* vnd auch mit einem zusammen gesetzten Wort / *ἰσχυδον* genannt. Lateinisch / *Hordei farina cruda* vnd *Omelylis*, vnd von *Haliabbate*. Arabisch / *Heveri*. Das geröschet Gerstenmeel aber wird von Hippocrate Griechisch / *ἀλπίρον* genannt. Lateinisch / *Alphitum* vnd *Polenta*, oder *Farina Hordei tosti*. Das Gerstengraß ehe es zu seinen Aehren steffet / vnd dem Vieh zum Futter abgemehet wird an statt des Heuwes / wird von etlichen Griechisch / *πάσκι* genannt / wiewol auch viel es nicht vngeschicklich / halb gedörret Heuw auflegen. Lateinisch heisset es *Farrago Hordeacea*.

D Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschaft der Gersten.
Die Gerst kület vnd trucknet im ersten Grad / sie reiniget / säfftiget / zeitiget / erweichet vñ lindert: Sie treibet den Harn / ist dem Magen zuwider / blehet den Leib auff / gibt ziemliche Nahrung / führet doch weniger dann der Wätsen / vnd wird aber deren das Aufblähen benommen durch das kochen / sie wird nicht allein zur Speiß vnd Tranck / sondern auch zu der Arzney in viel weg nützlich gebraucht.

E Innerlicher Gebrauch der Gersten.
Es haben die Alten die Gerst vor anderem Geträid in der Küchen fast sehr gebraucht / vnd ist wahrlich ein gesunde gute Speiß nit allein den gesunden Menschen dienlich / sondern auch den Krancken in viel weg nützlich. Die alten Jechter haben sich bey der Gersten als einer kräftigen Speiß beholffen / vnd dieselbige in stättigem Gebrauch gehabt / derowegen sie auch wie *Plinius* lib. 18. cap. 7. Gerstenfresser genannt worden seynd. Heutiges Tages wird in seiner Landschaft der ganzen Christenheit die Gerst mehr in der Küchen vnd

Speiß genuset dann in vnserm Teutschland / vnd wer wol zu wünschen / daß wir bey der selbigen vnd deren gleichen gemeinen vnd bekanten Speiß bleiben / vnd vns damit lessen benütze / wurden wir ohn allen zweifel vieler Kranckheiten entladen seyn / die wir durch den vnmaßigen Ubersuß vber vnsern Hals bringen / welcher auff diesen heutigen Tag noch kein End wil haben / vnd auff einen Imbiß mit Fleisch / Hüneren / Fischen vñ so mancherley Speiß die Natur überladen / den Magen also verderben / daß wir ehe Zeit vnser Leben zur Crafft verlieren müssen.

Es wird aber die Gerst auff mancherley weis gekocht vnd bereitet. Erstlich pfeget der gemeine Mann in frischem Wasser zu siedem bis sie auffspringt / zerfehret vnd zu Muß wird / die schmelzet er mit Butter oder schmalz / salzet die zimlich / vnd speiset sich vnd sein Gefinde damit / isset die mit Brodt / vnd ist über die Maß ein nützliche Speiß die zimlich nehret.

Die Reiben aber lochen die gerollte Gerst mit Hünnerbrühen / Capaunenbrühe oder Rinds oder Hamel fleischbrühe / die gibt von wegen der gemelten Brühen kräftigere vnd bessere Nahrung / macht ein guts (doch dickes) gebillt / ist derwegen beyde Gefunden vnd Krancken ein sehr nützliche vnd löstliche Speiß.

Etliche siedem die Gerst mit Milch zu einem Muß / das nehret auch trefflich wol / ein gesunde Speiß alten vnd jungen Menschen die nicht Jecher vnd Hauptwehthumb haben / sonderlich aber ist dieses ein kräftige Speiß vor die Kinder / bleiben darbey gesund vnd bekommen darvon ein gesunde / lebliche Farb.

H Gerst mit Mandelmilch zu einem Müßlein gefotten vnd mit ein wenig Pnidzucker süß gemacht / ist ein heylsame Speiß vnd Arzney in dem Seitenstechen / Brustgeschwår / Lungensucht vnd allen hitzigen Gebrechen der Brust vnd Lungen.

Ein Gerstenmüßlein mit Fleischbrühen wol gefotten / vnd mit sauwer Granatenassa temperiert / ist ein fast nützliche Speiß zu dem Magenwehe von Hitzem verursacher. Solches mag man auch in hitzigen Jecher mit lauterem Brunnenwasser also siedem bis die Gerst zerfehret / darnach mit sauwer Granatenassa oder Agrest abbereten / vnd soll man aber das fleißig mercken daß die Gerst sehr wol gefotten werden soll zu allen speisen / sonst blähet sie den Leib auff vnd wird sehr ärlich verdawet / welches ihr durch das wol siedem benommen wird / daß sie nicht allein nicht blähet / sondern leichtlich abgedawet wird / vnd auch bessere Nahrung gibt.

Gerstenbrühelein von wolgebeutetem Gerstenmeel bereitet / ohne Butter / Schmalz oder Del / diener wider die Geschwår des Magens / doch müssen sie nicht zu stark gefalsen seyn.

Gerstenbrühelein von reinem Gerstenmeel mit frischer Milch gefotten / ziemlich gefalsen / diener wider die Geschwår der Nieren vnd Blasen / desgleichen wider alle innerliche Geschwår.

Gerstenmeel wol in Butter geröschet / vnd mit gestärkter Milch zu einem Breylein oder Müßlein gefotten / stopffet den süßigen Bauch.

Ein kräftiges vnd nützliches Müßlein wider die Schwind vnd Lungensucht. Nimb ein Handvoll rein gebenelet Gerstenmeel / Amelmeel iij. loth / Krebsfleisch von den Schwänzen viij. vngen. Das Gersten vnd Amelmeel seude mit genugsamer Mandelmilch / die Krebschwång aber seude wol mit xxxij. vngen frischer Geyßmilch oder Schaffmilch / die streiche auff ein Pfefferkuch / thu sie darnach zu dem Breylein von dem Gerstenmeel / vernische es wol vnd thue noch fermer darzu ein frischen Eyerdotter vnd vier Loth Zucker / laß gemächlich über einem Kolfenerlein siedem bis ein Breylein darauß wird / davon gib dem Krancken Morgens vnd Abends zu essen.

Ein sehr kräftiges vnd wolgeschmacktes Gerstenmüßlein vor gesunde vñ trancke verichrete Leuth bereite also :

Seitenstech. Lungensucht. Hitzige Gebrechen der Brust.

Magenwehe von Hitzem.

Hitzige Jecher.

Magenswehe. Schwind vñ Lungensucht. Innerliche Geschwår.

Kräfftiger Bauch.

Schwind vñ Lungensucht.

Verichrete Leuth.

A also : Nimb gerollte Gersten / laß sie wohl sieden / darnach thue sie in ein Seihpfannen vnd wäsche die sauber auß / thu sie folgendts in ein saubern hasen / schütte ein kräftige Hünner-oder Fleischbrühe darvon das feyst abgehoben ist darüber / lasse so lang sieden biß die Gerst dick wird : Nimb darnach ein gefottene Hennen oder Capaunen Brust / schneide die klein / vnd stosse sie wol in einem Mörsel / lasse die mit der gemelten Gersten sieden.

Ein ander gutes Gerstenmüßlein vor trancke Leuth / welches sehr wol nehret vnd stärcket : Nimb gerollte Gersten / wäsche sie sauber / thue sie in ein bequemtes Geschütz / sende sie wol mit guter Fleischbrühen biß sie zersehret / die streich auff ein Pfefferkuch / thue darzu frisch vngesalznen Butter daß genug ist / vnd rühr etliche frische Eyer darein / laß sitziglich mit auff sieden / versalze es nicht so wird ein kräftiges wolgeschmacktes Dreylein darauß.

Etliche kochen die Gerstenmüßlein mit Milch auff folgende weis : Sie nemmen geschelte Gersten sieden dieselbige erstlich wol mit einem Wasser / wäschen die wol auß mit frischem Wasser / thun sie in ein bequemtes Geschützlein / glessen frische Rühemilch darüber / thun auch frischen Buttern darzu / lassens wol über einer Blut sieden biß es dick wird / salzens ein wenig / richtens also an vnd bestrewen es mit Zucker / ist eine sehr anmütige Kost / die sehr wol speiset.

Etliche bereiten die vorgemelte Speis mit Mandelmilch / sieden die Gerst zu vor in Wasser vnd wäschen sie darnach sauber mit frischem Wasser / thun Butter vnd ein wenig Salz darzu / sieden biß die Gerst zersehret vnd dick wird / gleich etnem Müßlein / richtens darnach an vnd bestrewen es mit Zucker. Gemelte Müßlein ist in der Heißere / Nauchigkeit der Brust / Lungen such / Brustgeschwår / Seitengeschwær / deshalichen in dem dünnen vnd trucknen Husten / wie auch in allen hitzigen Gebrechen der Brust vnd Lungen / vnd in allen hitzigen Fiebern ein gesunde vnd löstliche Speis vnd Arney.

Etliche machen ein gutes Gerstenmüßlein in Fieber vnd andern Kranckheiten also : Sie nemmen Gersten sieden die in Wasser / wäschen sie darnach in einer Seihen mit frischem Wasser wol ab / thun die Gerst in ein Häselein / schütten darüber ein gute lautere Erbsbrühen / thun auch ein wenig vngesalznen Butter darzu vnd ein wenig Salz oder so viel genug ist / lassens wol sieden biß die Gerst auffbricht vnd weich wird / darnach nemmen sie Peterlein kraut / Majoran oder sonst andere wotrichende Kräuter wie die einem jeden am anmütigsten sind / hacken sie gar klein / röstchen sie mit dem Butter / vnd schütten es in das gemelte Gerstenmüßlein / lassens wol sieden / darnach richten sie es an / dann es ein kräftiges / anmütiges Süpplein vor trancke Leuth / die ein abseuuen an dem Fleisch haben. So man aber gemeltes Süpplein kräftiger haben wil / daß es mehr nehre / so sol man an statt der Erbsbrühen gute Hünner / Capaun oder Rindsfleischbrühe oder aber ein gute kräftige Hammelfleischbrühen nemmen / vnd obgemeltermassen wol sieden lassen / vnd mit guten Kräutern abbereiten.

Etliche bereiten die Gerstenmüßlein also vor Febricitanten / vnd vor die so von vnnatürlicher Hitz vnd Feuchre der Complexion / mit herrschung des Bluts tranck seynd : Man nimbt gerollter Gersten / läßet die mit Wasser wol sieden so lang biß sie gar zersehret / darnach thut man zweymal so viel guter Mandelmilch darzu / lassens miteinander sieden zu bequemer dicke. Man mag auch auff folgende Weis machen / also daß du nemmest gerollte Gersten in frischem Wasser wol gefotten biß sie zersehret / darnach wol durch ein sauber Pfefferkuch gestrichen / thue darnach drey mal so viel Mandelmilch darzu / vnd laß sitziglich mit einander sieden biß ein Dreylein wird.

F Gemelte Müßlein dienen wol in allen hitzigen Fiebern / in Brust vnd Lungen tranckheiten / in der heßere vnd truckne des Hals / im Seitenstechen / Brust vnd Seitengeschwær vnd allen anderen Gebrechen von Hitz verursacht / sonderlich aber wider den dünnen Husten / vnd mag man dieselbigen mit Penid- oder Candizucker / nach eines jeden Gelegenheit süß machen.

Oder : Nimb Gerstenmehl / lasse das wol mit einer Brühen darinn zu vor ein Hanvoll Fenchelwurzel gefotten worden ist / sieden / vnd thue dann zweymal so vil Mandelmilch dazu / laß es so lang sieden biß ein Müßlein darauß wird / das gib dem Krancken mit oder ohne Zucker zu essen / wie es eines jeden gelegenheit seyn wil.

Wider die Bauchfüß mach ein Gerstenmüßlein auff folgende weis : Nimb gerollte Gersten / wäsche sie sauber vnd lasse sie wider trucken werden : Darnach treche sie ein wenig in einem Mörselstein / röstche sie in einer eisernen Pfannen biß sie braun wird / darnach thue sie in ein Häselein oder Kesselein / schütte darüber ein gute Mandelmilch vnd laß sieden biß ein dickes Müßlein darauß wird / salz vnd schmalz es nicht zu viel / vnd gib dem Krancken zu essen. Du magst auch gemeltes Dreylein mit gestählter Rühemilch bereiten so du die Mandelmilch nicht gehalten kanst.

Wider die Lungen vnd Schwindsucht ein gute löstliche Gersten suppen bereite also : Nimb xvj. vnzen gerollter Gersten / wäsche sie sauber / sende die mit einer guten bereiten vnd aufgenommenen Hennen in sieben Massen Wassers / biß die Gerst zersehret vnd das Fleisch der Hennen sich von den Beynen ablöset / darvon gib dem Krancken die Brühe zu trincken / vnd mache ihm Süpplein vnd gute Dreylein darvon.

Der nimb ij. oder drey Löffel voll gerollter Gersten / wäsche die sauber / setze die zu mit Wasser in einem Häselein das ohngefürlich j. halb Maß oder xxxij. vnzen halter / thue darzu ein viertheil von einer guten Hennen oder Capaunen / laß sitziglich mit einander bey einem linden Kolsawerlein sieden so viel es genug ist.

Wider das Bluspenen : Nimb Gerstenmehl nach einem gefallen : sende solches mit genugsamer Mandelmilch zu einem Dreylein / vnd gib dem Krancken Morgens vnd Abends zu essen. Gemeltes Dreylein dienet auch wider die Fäulung der Lungen / vnd mag man es mit Zuckercandit oder mit Penidzucker süß machen.

Wider das Schwindlichtige Fieber Hecticam : Nimb Gerstenmehl das reth gebentelt ist ein Händlein voll / reit gepulvert Amelmeel halb so viel / sende solches mit genugsamer Mandelmilch zu einem dünnen Dreylein / thue darzu zwey frischer zerstopfter Eyer vnd anderthalb Loth Penidzucker / so wird es fast lieblich vnd anmütig / das gib dem Krancken täglich zu essen / dann es ist ihme nicht allein ein gute Speis / sonder auch ein heilsame Arney.

Wider das außdörren vnd schwinden der Nieren / ein kräftige Speis vnd Arney von Gersten mach also : Nimb gerollter Gersten viij. vnzen / wäsche die sauber / thue sie in ein bequemen Hasen / vnd noch fermer darzu drey junger Hänlein sauber aufgenommen vnd bereitet / schütte darüber vier Maß frisch Drummenwassers / laß sitziglich mit einem Feuer ohne Rauch sieden / biß die Gerst anreisset vnd das Fleisch von den Hänlein sich von den Beynen ablöset / seide darnach die Brühe darvon / vnd laß den Krancken jederweilen ein Trinck darvon thun / vnd mache ihm allen Morgen vnd Abend ein Dreylein darvon / wie folgt : Nimb ein Wecherlein voll der gemelten Brühen vnd zerreib darinn drey frischer Eyerdotter die denselbigen Tag gelegt worden seynd vnd ij. loth Penidzucker / laß miteinander auff sieden vnd gib dem Krancken Morgens vnd Abends zu essen / jedesmal so viel wie gemeldet : Nachmittag vmb ij. vhren nimb der obgemelten Brühen xij. vnzen / zer treibe darinn vier frischer Eyerdotter vnd

Heißere. Nauchigkeit der Brust. Lungen such. Seitengeschwær. Trakter Duffen. Hitzig Fieber.

Hitzig Fieber. Brust vnd Lungen Kranckheit. Heißere. Seitengeschwær. Durrer Husten.

Bauchfüß.

Lungensucht.

Bluspenen.

Schwindlichtige Fieber.

Kastdörren der Nieren.

A vnd i loth gepulverten Zucker/las es zu dem Kranken durch ein Elstierzeug thun / zimlich warm das er solches auff dem Ruck ligende bey sich auff ein paar stunden behalten möge/thue das ein Tag etliche nacheinander so wtrstu gute Hüßß befinden/ dann etlichen Menschen mit diesem Brühlein ist gescholffen worden.

Schlaffen machen.

Wann ein Mensch nicht schlaffen kan/so mach ihm nachfolgendes Brühlein von Gersten: Nimb gerollter Gersten iij. vngen/scude die in genugsamem Brunnenwasser bis die Gerst zesehret vnd dicklechtig wird wie ein dickes Müllein / streiche die durch ein Pfeffertuch / vnd was übrig darvon bleibet / das thue in ein Mörselstein/vnd noch fermer darzu iij. vngen geschelcter Mandeln/Kürbßensaamen/ Citrullensaamen/ Cucumeren vnd Melonensaamen/ alle von ihren Hüßßen

B gereiniger vnd geschelct/ weissen Magsaamen / jedes j. loth. Stosse alle gemelte stück auffß allerkleinst/ streichs darnach mit iij. vngen Rosenwassers vnd zwo vngen Rosenzuckers durch wie das erstmal / vnd vermische mit der durch gesiegenen Gersten / las es ein wall oder zwo auffsteden / vnd gibs dem Kranken zween Abend nach einander allwegen das halb Theil warm zu suppen wann er sich zu der Ruhe begeben woll.

Schwertlich harnen. Harnwind.

Ein Gerstenmüllein von iij. vngen gerollter Gersten/j. loth/ ein saamens/ Cucumeren/ Melonen Kürbßen vnd Citrullensaamens alle von Hüßßen geschelct/ jeder j. loth bereitet/ dienet wider das schwärtlich harnen vnd die Harnwinde.

Lungflüßige

Ein Gerstenmüllein mit Zucker oder verschumpstem Honig bereitet/ ist dienlich den Lungenflüßigen.

C Gersten mit frischer Milch zu einem Maß gesotten vnd gessen / gibet den Säugmüttern die truckener Complexion sind vnd nicht säugen können viel Milch. Das thut auch die Gerst in andere weis vnd weg in der Speiß genuset/wie man die bereitet.

Täglic Fieber. Dittägig Fieber.

Nein gebeutelt Gerstenmeel mit Mandelmilch zu einem Müllein gesotten vnd genossen/ist denen so mit dem täglichen Fieber beladen sind dienlich/ desgleichen auch denen die das drittägig Fieber haben.

Fieber von großem durst

Gerstenmüllein mit dem Safft von sauren Granaten vnd ein wenig Zucker bereitet vnd genuset/ sind fast dienlich den Fiebern so von großem Durst ihren Ursprung haben / desgleichen denjenigen so mit den Purpeln vnd Köcln beladen seynd.

Viertägig Fieber.

D Wider das viertägig Fieber: Nimb geschelcte Gersten viij. vngen/ Zisererbsen ein wenig gestoßen j. vng/ Fenchelwurß j. loth/ Süßholz/ Bennishaar/ jedes ein halb loth/ Weimut/ Weimrauchen/ Hirszungenblätter/ jedes j. quintlein. Diese Stück scude alle in ij. Maß wassers bis ein vierter theil davon eingesotten ist / darnach seibe das Wasser darvon ab durch ein Tuch vnd behalt das in einem steinm Krug in einem Keller. Die überblibene Gerst vnd andere Stück darvon du das Wasser gesotten hast/thue widerumb in ein bequemen Hasen/schütte darüber anderthalb Maß wassers/vnd vnd lasse die widerumb siedn bis ein Maß überbleibet/ das seibe auch durch vnd thue es zu dem vorigen wasser in den Krug. Die überblibene Species scude widerumb zum drittentheil mit anderthalb Maß wassers/ bis eine Maß überbleibet / seibe es aber wie zuvor durch ein Tuch / dann wirff die Kräuter vnd Wurzeln hinweg vnd thu das Wasser zu den andern in den Krug. Von diesem Wasser lasse den Kranken nach Durst trincken / vnd das er zu den beyden Imßßen seinen Wein wol damit temperier.

Allehand Fieber.

Wider alle Fieber in gemein / ein köstlicher Tranck: Nimb acht Vngen Gersten / schütte darüber ein halb Maß frisch Brunnenwassers vnd las sitziglich beym Feuer halber einsieden/darnach seibe das Wasser ab vnd behalt/schütte widerumb ein halb Maß wassers über die vorig gesottene Gerst / las widerumb zum halben theil einsieden wie zuvor/vnd seibe das Wasser davon zu dem anderen / das thue auch zum drittenthal/

F vnd wann du die drey Wasser bey einander hast / so wirff die Gerst hin / thue darnach zu dem gesottenen Wasser drey loth Wegweisswurzeln/edel Gamänderlein/vnd blauw Fiebertraut/jedes ein Handvoll. Lasse diese Stück sitziglich miteinander zum halben theil einsieden / darnach seibe den Tranck ab / vnd drucke die Wurzeln vnd Kraut hart auß: Nimb weiter iij. loth Senablätter von den Steinlein vnd Stenglen gereiniger/weissen Ingber klein geschnitten drey quintlein/thue dieselbige in ein Kammten / vnd geuß den vorigen Tranck siedendheiß darüber / lasse darnach ein Nacht an einem warmen Ort stehen / des Morgens mach es siedendheiß/druck die Senablätter hart auß/seibe den Tranck dann durch ein Tuch/vnd zerlaß vj. loth Feinzucker darinn. Von diesem Tranck gib dem Kranken alle Morgen nüchtern vier stund vorm Essen iij. vng warm zu trincken / vnd behart das so lang der Tranck währet.

Verstopfung in Fiebern.

Ein sanftes vnd lindes Elstierlein in den Fiebern ohn alle Gefahr vnd zu jeder zeit zu gebrauchen/ wann Verstopfung vorhanden ist: Nimb gerollt oder geschelcte Gersten / Veieltraut / Mangelt/ Pappelen/ jedes ein Handvoll. Scude diese Stück in drey Pf. wassers den dritten theil cyn / vnd seibe es dann durch ein Tuch/ Nimb der durch gesiegenen Brühen viij. vngen/ Merzviolen iij. vng/ frischen Butter ij. loth/ gemeinen Speißzucker ij. loth/ j. frischen Eyerdotter/vnd anderhalb q. salz/ vermische wol durch einander/vnd thu das lauwarm zu dem Kranken durch ein Elstierzeug/vnd lasse ihn dieselbig zum aller wenigsten ein stund bey sich behalten es wird fein sanfte vnd wol wirken.

Seitenstechen

Ein ander lindes Elstierlein in dem Seitenstechen zu gebrauchen / darinn dann alle starcke purgirende Arzeneien verboten seynd zu gebrauchen / das bereite also: Nimb gerollte Gersten/ Merzviole/ kraut j. des anderthalb Handvoll. Scud diese in einer halb Maß wassers bis es halber eingesotten ist / seibe die Brüh dann durch ein Tuch/nimb deren viij. vngen/ Violonöl drey vngen/ gemeinen Speißzucker oder Honigzucker vier loth/ gemein Salz j. quintlein vnd einen Eyerdotter/vermische alle gemelte stück durcheinander/vnd gebrauche die/ wie die vor gemelte lauwarm / sie vercklet ohn allen Schaden.

Hitziger voreiner Maß gen.

Wider den hitzigen vneinen Magen/der mit Galen vnd hitziger Feuchtigkeit beladen ist: Nimb Gersten iij. vngen / schütte darüber drey Maß frisch Brunnenwassers/vnd lasse bey einem Feuer den drittentheil einsieden / dann seibe es ab von der Gersten in ein bequemes Geschirz / thu darein Wegweisswurzeln vier loth/ Fenchelwurzel ij. loth/ Bennishaar/ Endwientraut/ jedes ij. Handvol/ Borragekraut/ Dchszungenzeitl auß jedes ein Handvoll. Zerschneide diese Stück klein/vnd lasse sie widerumb den drittentheil einsieden/ darnach seibe den Tranck ab/ zerlaß darinn ein vierling Madery oder Canarienzucker / las ein wall oder zwo auffsteden/darnach seibe es wider durch ein sauber Tuch/vnd trincke alle Morgen vnd Abend nüchtern iij. oder iij. vngen warm darvon. Darnach wann der Tranck aufgetruncken / so purgriere die abgewychte Feuchten mit anderthalb loth Querschgen Lattwergen Diaprunum solutivum compositum genant / mit Wegwartenwasser zrrreiben / das nimb Morgen vier stunden vor dem Essen nüchtern ein/vnd trincke es warm.

Kolteruhr.

Die Därn in der roten Ruhr zu säubern vnd von der bösen vergiftten Materien zu reinigen: Nimb vngeschelcte Gersten ein Handvoll/wäsche die sauber vnd lasse die in einer Maß wassers den drittentheil einsieden/darnach seibe das Wasser ab / vnd thu darein ij. oder iij. Löffel voll Honigs/ lasse es siedn/vnd verschume es wol/darnach vermische so viel Meicken darinn/ der so viel des gemelten wassers ist / las ein wenig miteinander siedn vnd hebs vom Feuer / darvon gib dem Kranken des Morgens nüchtern zu Mittag/ Nachmittag

A mittag vmb zwo Uhren / jedesmal ein Bechervoll mit Milch vermische warm zu trincken/das saubert die ver-

Ragen vnd stechen der Darm.

Wider das nagen/schmergen vnd stechen der Därme: Nimb ein handvoll Gerst vnd Magsaamen auch ein handvoll. Seud diese beyde stück in drey ächmaß Wassers den halben theil cyn/seihe die Brühe darvon ab durch ein Tuch/nimb deren xij.vng/ vermisch damit iii.vng Rosenöl/vnd x.grän des aufgetruckenen Magsaamensaffes Opj/mach solches warm vnd thu es zu dem Kranken durch ein Eustierzeug / so wird solches den schmergen vnd stechen bald legen.

Bogelund trüb Wasser verbessern.

Wann man ein böß vngesund Trinckwasser verbessern wil/das es einem nicht schadet / so soll man saubere Gersten mit den Ninden darcin legen / oder aber die Gerst nur ein wenig darinn sied. n lassen.

Bungenge-schwulst der Koff.

Wann ein Koffz die Squinantiam vnd die Geschwulst der Zungen überfompt / soll man ihme das Maul vnd den Schlund mit warmem Wasser bähē/darnach mit Nindsgallen reiben lassen/vnd jm nichts anders dann Gersten oder Gerstenmeel mit Salpeter vermisch zu essen geben.

Hauptwech-thumb vnd Hernwüden der Koff.

So ein Koffz groß Hauptwechthum vnd das Hirnwüden darvon überfompt/so laß ihm an beyden Schläfen oder am Haupt/vnd gib ihm frisch Gerstenstro mit Lattichblättern/Eppichtraut/vnd Kleyen durcheinander gemischet zu essen.

Koff zunemmen machen.

So ein Koffz nicht zunehmen oder mager werden wil/ soll man es alle tag über den ganzen Leib zweymal wol stricheln vnd reiben lassen / vnd ihme zweymal so

C viel gestoffener Gersten (so viel man ihm sonst Haben zu gebē pflegt) zu essen fürschütten. Oder gib ihm Gersten vnd Wicken in Wasser geweicht zu essen/vnd laß ihme des Tages drey mal zu trincken geben.

Durchbrü-ctig Koff.

Wann ein Koffz durchbrüctig ist vnd den Auslauff hat/ so laß ihm am Haupt/vnd gib ihm lauw Wasser zu trincken / darinn j. handvoll Gerstenmeel zerrieben ist.

Husten der Koff.

So ein Koffz anfängt zu husten: so nimb ij.handvoll Gerstenmeel/Bonenmeel vnd Wickenmeel/jedes j.handvoll/zertreibs in lauwem Wasser vnd gibs dem Pferd zu trincken.

Krämpffig Mautpfer.

Wann ein Mautpfer oder Mautesel hinden krämpffig wird / so schlag ihm Gerstenmeel mit warmem Krauffwein über wie ein pflaster/vnd so ein Geschwulst vorhanden ist/so öffne ihm dieselbig.

D vorhaben ist/so öffne ihm dieselbig.

Kindviech mästen.

Gersten gesotten vnd dem Kindviech zu essen geben/wird es über die maß seift darvon / so man auch die Gersten malen läset vnd gibt es ihme mit ihrem Gerbrüht zu essen / mäset sie auch sehr wol vnd macht sie seift.

Frosch vnder der Zung der Kind.

So ein Kind den Frosch vnder der Zungen hat/so binde ihm das Haupt über sich vnd brenn ihm die Blätterlein mit einem glüenden Eysen/darnach nimb Gerstenmeel vnd gerösch Wägensmelmeel/ jedes xv.vng/vermisch diese durch einander/machs darnach naß mit Wein/vnd gibs dem Kind oder Ochsen zu essen.

Durchlauff den Kindviech.

Wann ein Kindviech den Durchlauff hat/das sein Speiß wider vngedäuwet von ihm hinweg geht: So nimb xv.vng Gerstenmeel/ vnd gerösch Wägenmeel achthalb vng/ vermischs mit Wasser vnd gib es dem Kind zu essen/oder schüt es ihm cyn.

Grasfuch Kind.

So ein Kind Grasfuch ist vnd Blut harnet/ so seude Gerst mit Speck in Wasser / zernebel Nockenbrodt dareyn / vnd schüt es dem Kind durch ein bequem Instrument warm cyn.

Unbekante Krankheiten des Kindviech.

Etliche pflegen Gersten sehr wol vnd lang in Wasser zu siedē bis sie auff isset vnd zerschret / vnd schütten die Brühe mit der Gersten dem trancken Kindviech cyn/ für ein jede unbekante Krankheit/vnd befinden solche Mittel sehr gut seyn.

Husten der Kinder.

Wann ein Kind den Husten hat: Nimb gemalene Gersten / das kleinste vnd reinste von Sprewer vnd

Wickenmeel jedes auff vier vng / das nege vnd theils ab in drey theil/vnd gibs dem Kind nach einander zu essen.

So man geschlachte Kälber begehrt zu haben/so soll man den Springstier oder Streiter zween Monat zuvor che man ihn steigen läset/mit Gersten füttern vnd wol aufmästen/so werden die Kälber geschlacht.

Geschlachte Kälber.

Man pfleget auch die Schwein mit Gerst zu mästen/die werden sehr seift darvon / vnd bekommen geschlachte Ferklein.

Geschlachte Ferklein.

Gerstenmeel in Wein genezt/vnd mit Wachs vnd gesottener Granaten oder Küttendöfelbrühen zu einem Teiglein bereitet/ kleine Kuglein darauß gemacht vnd den Hünern zu essen geben/hetlet denselbigen den Bauchfluß.

Bauchfluß der Hünern.

Gerstenmeel mit Wasser eyngerührt/zu einem teig vnd Kuglein darauß gemacht/dieselben lassen trocken werden/sind ein löfliche Mastung Gänß vnd Hünern damit seift zu machen vnd zu mästen / vnd überfomen die Gänß schöne vnd große Lebern darvon. Es schreibet Alexander Benedictus, das er ein Leber von einer Gänß gesehen hat/ die also gemästet worden/die habe über die 48.vng gewogen.

Gänß vnd Hünern mäst.

Gerst in Wasser geweicht vnd den Gänßen zu essen fürgeschütet/macht sie seift/ vnd bekommen ein schön weiß Fleisch davon.

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

Antvögels mästen.

Wiltu das die Hünern große Eyer legen/so gib ihnen halbgesottene Gersten vnd Hirschen zu essen.

Hünern große Eyer legen machen.

Gerstenmeel mit Käsmolcken eingemacht / mäset die Schwein sehr wol vnd werden stark vnd seift darvon/so mans ihnen zu essen gibt. Etliche rühren den Schweinen das Gerstenmeel mit Buttermilch oder Pumpelmilch cyn/vnd gebens ihnen zur Mastung zu essen.

Schwein mästen.

Den jungen Pfanwen gibt man am dritten Tag nach dem sie außgeschloffen seynd/Gerstenmeel zuessen das mit Wein eyngerührt ist / vnd mit solcher Speiß bringet man sie auff.

Junge Pfanwen auffzubringen.

Die jungen Zasanen bringet man erstlich mit Gerstenmeel mit Wasser eyngerührt auff / folgendts gibt man ihnen außgequollene Leinfaamen vnder das Gerstenmeel/ vnd auch jedertweilen geröllte Gersten/ darvon werden sie groß vnd seift/ so man aber ihnen die Gerst in Milch weicht vnd gibt ihnen sonst nichts anders zu essen/ vnd auch kein andern Tranck zu trincken dann Milch/so werden sie seift vnd stark davon/ vnd bekommen ein schönes / weißes vnd müttes/ wolgeschmacktes Fleisch / ist ein Speiß für große Fürsten vnd Herren.

Junge Zasanen auffzubringen.

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

Turteltaub mästen.

Gerstenmeel mit Wasser gesotten vnd mit zerstoffenen Korbfagen mit ein wenig Honigs durch einander gekneten vnd den Tauben zu essen fürgestellt / machen das sie nit hinweg fliehen vnd ihre Jungen lieb gewinnen.

Tauben das sie nicht hinweg fliegen.

Gerstenmeel mit Wasser eyngerührt vnd den Halseln vnd Nebeln fürgesetzt / mäset sie wol vnd macht sie seift/darneben aber soll man ihnen auch Meth oder Honigwasser zu trincken fürstellen.

Halsel vnd Nebeln mästen.

Gersten vnd Kleyen durch einander gemischt / vnd den eyngeschlossenen Küniglin zur Speiß fürgesetzt/ ist ihnen eine sehr gute Mastung / vnd werden seift darvon.

Küniglin mästen.

Das die Trauben an den Weinstöcken ehe sie zeitig werden

A werden nit faulen / so schütte geringsherumb vmb den Stock der bald faule Trauben bringe Gerstenmeel mit Wurzelkrautsaamen vermisch.

Platz der Trauben an den Weinstöcken zu verhalten.

Eufferlicher Gebrauch der Gersten vnd Gerstenmeels.

hitzig Hauptwechschumb im Fiebern.

Wider das hitzig Hauptwechschumb in den Fiebern: Nimb Gerstenmeel zwo Handvoll/temperier das mit frischem aufgezpressem Fenchelkrautsafft vnd frischem Rosenöl zu einem Pflaster/ vnd legs auff ein bequiem Tuch gestrichen lauwwarm über die Stirn vnd beyde Schläff.

Schmerz der Augen von hitziger Geschwulst.

Gerstenmeel mit Weinmeth oder Honigwein gefotten zu einem Pflaster / auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt / miltet den Schmerzen der Augen / so von hitziger Geschwulst seinen Ursprung hat.

Augenschmerz von schlagen.

B Gerstenmeel mit Pappelsafft vnd dem weissen von einem Eye durch einander temperiert wie ein pflaster / auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt/legt den schmerzen der Augen so von schlagen oder stossen verursachet worden ist.

Geschwulst vnd Schmerz der Augen.

Gerstenmeel mit ein wenig rein gepülverten Gallspyllen in Wasser temperiert wie ein Pflaster/legt die Geschwulst vnd Schmerzen der Augen / auff ein Tuch gestrichen vnd warm übergelegt.

Dhrschmerz.

Gerstenmeel mit Meth oder Honigwasser zu einem pflaster gefotten / vertreibt den Schmerzen der Dhrn / außwendig warm darüber gelegt / vnd so oft es trocken wird / wider erfrischt.

Goldhaer zu machen.

C Das Haar schön vnd Goldged zu machen: Nimb Gerstenstro oder die Acher darvon / Süßholzkruenden / geschabten Wurbaumenholz vnd die Blätter darvon / Römischentimmel / jedes ein Handvoll Saffran ein wenig. Seid diese Stück in einer Lungen von Nebelschen gemacht / damit wäsche das Haar oft vnd dick / vnd lasse es von ihm selber trocken werden.

Taubheit.

Gerstenmeel mit Wein vnd Veilwurzel zu einem Pflaster gefotten vnd auff ein Tuch gestrichen/vertreibt die Taubheit vnd das vbel gehören/übergelegt.

Dhrmügel.

Gerstenmeel ij. theil mit einem theil Leinsamenmeel in Wein oder Honigwein mit ein wenig Schweinsschmalz zu einem Pflaster gefotten/vertreibt die Dhrflann oder Dhrmügel / auff ein Tuch gestrichen vnd warm übergelegt.

Gerstenmeel mit Beisbonen vnd Honig zu einem Pflaster durch einander wol gestossen vnd übergelegt / hat gleiche Krafft.

schwarzemalen vnd Flecken im Angesicht.

D Die schwarzen Nasen vnd Flecken im Angesicht zu vertreiben: Nimb rein gestossen Gerstenmeel von geschelster Gersten bereitet / Bonenmeel/ jedes zwölffthalben vngen / Sal Armoniac / gebrannte Hitzhorn / Gummi Armoniac jedes ij. loth / gepülvert Veilwurzel zwölffthalb Vng / zerlaß das Gummi Armoniac in frischem Wasser / vermisch die andern Stück rein gepülvert darunder vnd mach einen Teig darauf / darvon bereite kleine Kuglein / vñ laß trocken werden vñ behalt sie zum gebrauch: Wann du sie nun brauchen wilt / so stoffe deren etliche / so viel du bedarffst zu Pulver vnd mach mit frischem Wasser ein dünnes Sälblein darauf / damit streich das Angesicht an / lasse es trocken werden / darnach wäsche es mit Wasser darinn Türftischbonen gesotten worden seynd widerumb ab / vnd thue das oft / so vergehen die Flecken.

werden / darnach wäsche es mit Wasser darinn Türftischbonen gesotten worden seynd widerumb ab / vnd thue das oft / so vergehen die Flecken.

E Oder nimb gescheltes Gerstenmeel / Ervenmeel / Bonenmeel / Costenwurzel / Niterfals / Veilwurzel vnd Weyrach / alle zu einem subtilen Pulver gestossen / jedes acht Vngen / bitter Mandeln von den Häutlein gereinigt an der Zahl x. stoff die bitter Mandeln in einem Mörser auff alle kleinst / thue die obgemelte Stück darnach darzu / stoff sie wol durcheinander mit Eyerweiß vnd Eßelsmilch das es ein Teig darauf werde / darvon mach runde Kuglein wie obgemeldet / laß sie trocken werden / vnd gebrauche sie auch also:

F Wider die Muselsucht / den Brind vnd Schüppechtige Haut des Angesichts: Nimb Gerstenmeel / thue das in ein Hasen / schütt Wasser darüber vnd rühre es wol durcheinander / laß erfigen / vnd nimb darvon das lauter vnd klar Wasser vnd wäsche das Angesicht offtermal damit / so wird es lauter vnd schön.

Wider die Muselsucht / den Brind / Schüppechtige Haut des Angesichts.

Gersten in Wasser wol gefotten / vnd darnach das Wasser darvon abgeseigt / das vertreibt die scharpfe Nüdigkeit des Angesichts / so man sich offtermals mit demselbigen wäscht / dann es heylet die Ränder / machet ein gute Farb / vnd wird die Haut lind vnd weich.

Scharpfe Nüdigkeit des Angesichts.

Gerstenmeel mit gutem Weinessig vnd Honig temperiert wie ein Sälblein / vnd das Angesicht damit off angestrichen / vertreibt die Mäler vnd Linsenflecken des Angesichts.

Linsenflecken im Angesicht.

G Die abschewliche Nöte des Angesichts zu vertreiben: Nimb Gersten vnd Habersprewer / sie die wohl mit einander in Wasser / vnd somentier vnd wäsche das Angesicht off damit / darnach bestreich es mit Euronensafft / vnd laß von ihm selber trocken werden.

abschewliche Nöte des Angesichts.

Oder nimb Gerstensprewer ij. handvoll / Habersprewer / Pappelnkraut vnd Wermuth / jedes j. handvoll. Seid diese stück in ij. maß Wassers den drittentheil eyr / seide das Wasser darnach durch ein Tuch / vnd behalt es oder wäsche das Angesicht off damit / darnach bestreich es wie oben gemeldet mit Euronensafft / vnd laß es selber trocken werden.

Wider die Bräun vnd verbrannte / schwarze / verbrannte Jung in den hitzigen Fiebern: Nimb Gersten ij. loth / weissen Tragant / Pappelsaamen / Küttelkernen / geschabten vngeschmitten Süßholz / Süßholzsafft / jedes j. loth. Seid diese stück in gemungsamem Wasser / vnd drucke es hart auß durch ein Tuch / die weil es noch warm ist / zertrabe darnach darinnen vier loth Pendlzucker / damit bestreich den Mund vnd Jung oft mit einem Federlein.

H Oder seide Gersten in Wasser so lang bis sie auffreisset / nimb darvon der durchgeegenen Brühen ij. vng / reingepülverten Candizucker ij. loth / vercheumt Honig ein halb loth / laß mit einander ein Wall auffhieden / vnd bestreich die Jung offtermals damit.

Schmerz des Nackens vnd Hals.

Gerstenmeel mit Korbfeygen wol durcheinander gestossen / das sie werden wie ein pflaster / vertreiben den Schmerzen des Nackens vnd des Hals / auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt.

Schmerz des Nackens vnd Hals.

I Gerstenmeel mit weichem Pech / Wachs / Baumölen vnd Rinderharn zu einem Pflaster gemacht / seitt get die harte Geschwulst des Hals / vnd heilt die Kröpf / auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt.

harte Geschwulst des Hals / Kröpf.

Wider das Halsgeschwår Anginam, auß Hitz: Nimb Gersten ij. loth / geschabten Süßholz / Maglsamen des a eissen / Corinthträublein / Quittkernen / Pflillen / aufsaamen / jedes ein halb loth / seigen ij. lot. Seid diese stück in gemungsamem Wasser bis die Gerst auffquillet / darnach seide die gefottene Brühe durch ein Tuch / vnd zertrabe darinn ij. Vngen Rosenhonig / damit gurgel den Hals warm / vnd thue es oft.

Halsgeschwår.

Gerstenmeel mit Milch vnd Salz durcheinander temperiert wie ein Sälblein / mach schöne weisse Zähne / so man die offtermals damit anstreicht.

weisse Zähne machen.

Oder nimb Gerstenmeel ij. loth / Salz ij. loth / vermisch es mit Honig so viel genug ist / vnd temperiers wol durch einander wie ein Sälblein vnd reibe die Zähne damit.

Oder nimb Gerstenmeel xxx. Vngen / Crystallinsalz zu Pulver gestossen ij. loth / vermisch es mit Essig vnd Honig zu einem dicken Teig / thue den in ein bequiem irdenen Hasen / verlutet denselbigen mit ein Deckel bedeckt / vmb den Hasen mit luto sapientiae. vnd stelle den Hasen in ein Blut / laß die materiam darinnen Tag vnd Nacht brennen / darnach wann die kalt worden ist / so thue sie heraus / stoff die zu Pulver vnd mische

A vermische damit Indische Blätter/Indianische Spicanarden vnd Beilwurz / jedes ein weoig/ das dem Pulver nur einen guten Geruch gebe / vnd reibe damit die Zähne/so werden sie schön vnd weiß.

Oder mach nachfolgendes Zähnpulver/welches du nicht wol verbessern kannst: Nimb Gerstenmeel 120. vnggen / die Blätter von Tag vnd Nacht die noch frisch vnd grün sind/stosse die Blätter in einem Mörser/thu das Gerstenmeel darzu / vnd mache mit genugsamem Honig ein festen vnd starcken Teig darauf / den thue dann in einen bequemen Hasen/ decke ein Deckel darüber/ verlutier den Deckel vnd Hasen wol / vnd setze darnach den Hasen in ein Blut/las die Materi darinn xxiij. stund mit stärem Feuer wol brennen/wann das geschhehen / vnd der Hasen kalt worden ist / so thue die

B materiam heraußer/vnd nimb ferner darzu außersensener Mastixkörner ij. vnggen / Beilwurz j. vngg / Indianische Spick/vnd Indianische Blätter/jedes j. loth/ stoß alle ding zu Pulver / vnd schlags durch ein härin Sieblein/vnd behalt zum gebrauch: Nimb von diesem Pulver/ vnd reib die Zähne damit / vnd thue das täglich/so werden die Zähne nicht allein weiß darvon/ sondern sie werden auch fest / zu dem wehret es den Flüssien.

Rohe Gersten in ein Hasen gerhan sampt einer Handvoll Sals/ ein Deckel über den Hasen gestürzt/ vnd darnach mit dem luteo sapientiae, allenthalben wol verklebet/ folgendes xxiij. stunden in einem stärem Feuer gebrannt/vnd darnach erkalten lassen/die Materi folgendes auß dem Hasen genommen vnd wol in

C einem Mörser gepülvert/ darnach mit Honig temperiert wie ein dünnes Sälblin / ist auch ein fast gute Arznei die Zähne damit zu säubern vnd weiß zu machen/so man dieselben offtermals damit reibet.

Den Fluß des Hauptes vnd den Schnuppen zu vertreiben: Nimb Gerstenstro/ Haberstro/Pappelenkraut/ Baumwollen mit den Körnern / jedes j. handvoll. Seud diese stück alle in einem Hasen mit Wasser/vnd empfahe den warmen Dampff darvon in den Mund vnd in die Nasen / darnach leg dich nider vnd schweis wol darauff.

E Gerstenmeel mit Rinderkaat / jedes gleich viel in Essig zu einem Pflaster gefotten/leget die Huz vnd den Schmerzen der entzündten Weiberbrüst/auff ein Tuch gestrichen vnd warm darüber gelegt.

D Wider die Geschwulst der Brüst von übriger Milch: Nimb Gerstenmeel/ Bonenmeel/ Rinderkaat/ jedes ij. vnggen / lebendigen Kalk ij. loth / Chamillenblumen vnd Steinklee zu einem subtilen Pulver gestossen/jedes anderhalb loth/ gepülverten Saffran j. quint. Seude diese stück in genugsamem Wasser zu einem Pflaster/vnd wann es gefotten ist so rühr ij. Eyerweiß darunder/streich davon auf ein Tuch/vn leg darüber. Ein anders wider die Geschwulst vnd hitzige Entzündung der Weiberbrüst: Nim Gerstenmeel ij. loth/ Bonenmeel ij. loth / des sauren 3 onigsyrups Oxymellis simplicis, vj. vnggen/Rosenöl ij. loth/ vermische diese stück durcheinander / vnd lasse sie sitziglich über einer Blut siedem/bis das sie dick werden wie ein Drey/ darvon streich auff ein Tuch vnd lege es warm über die

E Brüst wie ein Pflaster. Oder nimb Gersten vnd Bonenmeel/ jedes ij. vnggen/ gepülverten Pfefferkümmeel j. loth / Lippen oder Gerinzel von einem Ziegenböcklein dritthalb loth klein gestossen/Mergveielöden ij. loth. Seude diese stück mit Saurampferafft/oder dem gedistillierten Wasser von Sauerampfer so viel genug ist zu einem Pflaster/vnd gebrauch wie das vorgemelde.

Oder nimb Gerstenmeel/Beißbonen/ sende die mit genugsamem Essig zu einem Drey oder Pflaster / vnd gebrauch obgemelter massen auff ein Tuch gestrichen. Wider die Geschwâr der Brüst von Huzen: Nim Gerstenmeel ij. vngg/Eybischwurzel/ Chamillenblum/

F Schleichkraut/alles zu pulver gestossen/jedes j. loth/ gepülvert Rosen ein halb loth/frischen Butter / Chamillen vnd Mergveielöden/ jedes ij. loth. Seud diese stück alle mit Nachschattensafft vnd halb Essig so viel genug ist zu einem Pflaster/ vnd lege es sitziglich auff ein Tuch gestrichen warm über.

Wider das Hertzittern in den hitzigen Fieberen: Nimb Gerstenmeel ij. handvoll/ Eybischkraut klein gestossen ein handvoll / thue darzu gepülverten Sandel/ gebrannt Bonen vnd Campfer/jedes ein wenig/ seud das mit Hauswurzsafft oder Bürgelkrautsafft zu einem Pflaster/ streichs auff ein Tuch / vnd lege es laulich über das Hertz. Dieses Pflaster dienet auch wider die Entzündung des Magens gleicher gestalt gebraucht.

G Gersten in ein Säcklein engeriegen vnd in Essig der nit zu scharff ist/ (wo er aber gar stark vnd scharff ist/ soll man den dritten theil Wassers darzu thun) gefotten / darnach ein wenig aufgedrucket / das das Säcklein nicht träuffet/vnd über das schmerzhaftige Stechen der Seiten warm gelegt / so warm es zu leyden ist/vnd solches offtermals wider gewärmet/ miltert den Schmerzen vnd vertreibet das Stechen / dann der Essig der macht die zähe schleimige Feuchte dünn/ löset sie ab vnd zertheilet dieselbige.

Oder nimb Gerstenmeel vier vngg/ Steinklee vnd Magasaamenhäuptlein zu reinem Pulver gestossen/ jedes zwey loth / Schaffinbutter der frisch ist vier loth/ Hünerschmalz ij. loth. Vermische diese stück mit genugsamem Wasser darinnen Dillsaamen innen gefotten worden ist/vnd seuds zu einem Pflaster/das lege auff ein Tuch gestrichen warm über die schmerzhaftige Seiten.

Oder nim Gerstenmeel ij. handvoll/ gepülvert Chamillenblumen j. handvoll / vermisch die vnd thue sie in ein Pfann / vnd noch ferner darzu frischen Butter vnd Mergveielöden / jedes zwey loth / vnd Wasser so viel genug ist/ das man ein Pflaster darauff siedem möge/das gebrauch dann wie oben gemeldet.

Wider die Hartigkeit vnd Schmerzen der Seiten: Nimb Gerstenmeel vier vnggen / Griechischeusamen meel ij. loth/ Baumöl ij. loth/ Hünerschmalz ij. loth. Vermische diese stück durch einander in einer Pfannen / schütte darüber halb Wein vnd halb Wasser so viel genug ist / vnd seuds zu einem Pflaster / das lege warm über auff ein Tuch gestrichen.

Wider den Schmerzen des Magens von einem Wurff/ fallen oder stossen: Nimb Gerstenmeel ij. vngg/ gepülvert Ladanum j. loth / Aloepatel rein gepülvert anderthalb loth/ roter gepülvert Rosen ij. quintlein/ weiß Lilgenöl vier oder fünf loth. Seude die stück alle mit einander in genugsamen Weirichsafft zu einem Pflaster/darvon streich auff ein Tuch/vnd lege es warm über den Magen.

Wider die hitzigen Geschwâr des Magens: Nimb Gerstenmeel v. loth / roten vnd weissen gepülverten Sandel/jedes dritthalb loth/ Mergviolen/ Pappelenwurzel zu reinem Pulver gestossen/ jedes anderthalb loth / Rosenöl v. loth / Alle gemeldte stück soll man vermischen/vnd mit genugsamem Nachschattensafft zu einem Pulver siedem / darvon auff ein Tuch streichen vnd warm überlegen. Dieses Pflaster dienet auch wider die Entzündung des Magens / der Leber / vnd aller anderer Glieder des Eyngeweids.

Gerstenmeel mit aufgedrehtem Pappelensafft so viel genug ist/vn ein par löffel voll Schweinschmalz zu einem Pflaster gefotten/ vnd ein Eyerdotter darcin gerührt/erweichet die Geschwâr des Magens.

Wider die Aufblehung der Därme: Nimb Gerstenmeel ij. vngg/ Leinsamenmeel/ Meel von Fönigree/ jedes ij. loth/ gepülvert Rauten anderhalb loth/ Dillöl vj. loth / sende mit einander in genugsamem Trauffwein in einem Pflaster / vnd leg es auff ein Tuch gestrichen

Hertzittern in hitzigen Fiebern.

Entzündung des Magens.

Seitenschel.

Hartigkeit vnd Schmerz der Seiten.

Magens schmerz von fallen oder stossen.

Hitzige Geschwâr des Magens.

Entzündung des Magens/ der Leber vnd anderer Glieder des Eyngeweids.

Aufblehung der Därme.

Hauptfluß/ Schnuppen.

Entzündete Weiberbrüst

Geschwulst der Brüst von übriger Milch

Geschwulst der Brüst von Huzen.

A streichen über den vndersten Bauch/so warm es zu leyden ist.

Großer durst Wider den grossen vnleudlichen Durst: Nimb Gerstenmeel / des innern frischen Marcks von Cucumern oder Kürbsen/Hanfwurzfafft/Lattichafft/jedes iij.loth/Pflitsenfaamenschleim iij.loth/guten Weinessig j.loth/weissen vnd roten rein gepülverten Sandel/jedes j.halb loth/vermisch diese Stück durch einander zu einem Pflaster / darvon streich auff ein bequemes Tuch / vnd lege es im Sommer also kü über / vnd im Winter lauwarm/es hilfft sehr wol.

Hitzige Entzündung des Magens vnd der Leber. Wider die hitzige Entzündung des Magens vnd der Leber: Nim v.loth gescheltes Gersten / laß ein Nacht in Endivienwasser weichen/vnd darnach wider trocken werden / die zerstoße darnach groblechtig in ein Mörsel / thue sie in ein gläsin oder Porcellanschüssel/

B schütte wolriechend Rosenwasser darüber / verdeckt wol daß nichts darein falle/vnd stells in die Sonnen oder im Winter auff einen warmen Ofen/bis es trocken vnd dürr wird: Nimb weiter anderthalb loth auferlesenen vnd gereinigten Coriander / weiche den also gang in Rosen/Beiel oder Hindbeeressig/darnach laß den auch wider trocken werden/stoß den darnach groblechtig/vnd thu den in ein porcellan oder gläsin Schüssel/ schütte darüber ein guten Rosen oder Beielessig/decke es zu/vnd laß es in der Sonnen oder auff einem Ofen trocken werden/alsdann thu die vorgemelte Gersten darzu/stoße diese beyde zu einem pulver/vnd schlags durch ein härin Sieblein/thue darzu vier loth weissen gepülverten Maderzucker / vnd ij. loth gepülverten Rosenzucker/vermisch alles wol durch einander vnd behalts in einem Schächtelein zum täglichen gebrauch/darvon nimb auff einmal ein par Löffel voll wie folgt: Schneide ein par schnittlein Weißbrodts / bähede das ein wenig über tolen auff einem Roost/ schabe das verbrannt darvon/thue sie in ein Schüssel/ schütte ein wenig Rosenwasser darüber/ so viel die Schnitten an sich ziehen mögen/dar auff setze das pulver/darnach schütte auff die ij. oder iij. vnggen guten firmen weissen Wein darüber/vnd iße das des morgens nüchtern/vnd auch nach dem Morgenimbis zum beschluß des essens/ deßgleichen Abends wann du zu Betth gehen wilt/ dieses löschet den Durst vnd macht lust zum Essen.

C Lebergeschwür Gerstenmeel mit gestossenen Feigen/Dattelien vnd Rosenölen in wasser zu einem Pflaster gesotten/dienet wider die Geschwür der Lebern / dieselbige damit zu erweichen/auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt.

Geschwulst des Milzes. Wider Geschwulst des Milzes: Nim Gerstenmeel iij.vnggen/Summi Armoniac ij.vnggen/Grichsel heru zu pulver gestossen anderhalb vng oder iij.loth/Bdellium das Summi zu Pulver gestossen iij. loth/ gepülvert Beielwurz ij.loth/Chamelenhew vnd Vermuth zu einem subtilen Pulver gestossen / jedes ij. loth / zerlaß das Armoniac in vj. vnggen starcken Weinessig / thue darnach so viel Honig darzu so viel genug ist/daß es ein Pflaster geben mag/ stoß es wol durch einander/streich darvon auff ein Tuch / vnd lege über das Milz.

D Oder nim Gerstenmeel vnd Beißdreck/jedes gleich viel / seuds in halb Essig vnd halb Wasser zu einem Pflaster / streichs auff ein Tuch / vnd lege über.

E Oder nim Gerstenmeel ij.vnggen/ Capernwurz/ Meisterwurz/ Senffsaamen jedes j.vng/alles zu pulver gestossen/seuds vnd bereits wie oben gemeldet/ vnd gebrauch auch also.

Wassersucht. Gerstenmeel vnd Beißdreck jedes iij.theil/ vnd Niterfals ein theil mit Wein gesotten / zu einem Pflaster auff ein Tuch gestrichen vnd über den gangen Bauch gelegt/ verzehret die Wassersucht.

Oder nim Gerstenmeel vj.vnggen/ gepülverten Zöniagreesaamen iij.vnggen/Bonenmeel/Niterfals/jedes ij.vnggen/ gepülverten Schwefel iij.vnggen/gedörren Rinder- oder Kühdreck xvj.vnggen. Seud diese stück mit gnugsamem Essig zu einem Pflaster/im sieden thu

F darzu viij. vnggen Honig/ vnd sechs vnggen Baumöl/ vnd wann es yflasterdick gesotten ist/so streich darvon auff ein Tuch/vnd lege über den gangen Bauch/vnd so oft es trocken wird vnd abfellt/so streichs wider frisch auff/vnd lege es über/das thue so lang/bis daß die Geschwulst gar verzehret ist.

Oder nim Gerstenmeel ein pfund/Kühdreck ij.pf. der gedört vnd zu pulver gestossen ist / seude sie mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster / vnd vermische damit iij.loth rein gepülverte lebendigen schwefel/streichs auff ein Tuch / vnd lege obgemeldter massen über den gangen Bauch.

Wider die hitzigen Geschwür des Milzes: Nim Gerstenmeel iij.vnggen/des innern Marcks von Kürbsen drey vnggen/ weissen Magasaamen ein vng/ weissen vnd roten Sandel jedes j. loth. Alles zu einem subtilen pulver gestossen/Beielöl zwo vnggen/alle solche stück seude mit Wegweiß vnd Nachtschattensafft / jedes gleich viel zu einem Pflaster / streich darvon auff ein Tuch/vnd lege über das Milz. Dieses Pflaster löschet auch die grosse Hitz vnd Entzündung des Magens vnd der Leber/gleichfalls übergelegt.

Die Geschwür der Nieren zu erweichen: Nim Gerstenmeel ij.vnggen/Staubmeel so man in den Nieren von den Wänden vnd sonst hin vnd wider sambler vnd abseget/Leinsaamenöl/jedes ij.loth/ gepülverten Zöniagre/ Eybischwurz/ Merzviolen/ Streintloe/ alles zu einem subtilen Pulver gestossen / jedes j.loth/ Beielöl vier loth/ Lilgenöl ij.loth. Diese stück alle soll man mit genugsamem Wasser/darinnen Korbfenggen wol gesotten worden sind/zu einem Pflaster sieden/ davon auff ein Tuch streichen vnd überlegen.

Gerstenmeel mit gepülverten Myrtenbeeren oder Granatenrinden/oder wilden Pyren/ oder vnseitigen Brambeern/ mit Wein zu einem Pflaster gesotten/ stopffet alle Bauchflüß über den Bauch gelegt.

Gerstenmeel mit dem Wasser darinn Sumachkörner wol gesotten worden sind zu einem Pflaster temperiert/ist gut wider die Bauchflüß der jungen Kinder/ auff ein Tuch gestrichen vnd über die Bäuchlin gelegt.

Wider die Harnruhr Diabeten genant: Nim Gerstenmeel ein gut theil/ Rosenöl so viel genug ist/ seuds mit autem Weinessig zu einem Pflaster/ streichs auff ein Tuch/vnd lege es über die Nieren. Man soll aber dem Kranken darneben Gerstenmüßlein zu essen geben.

Den Bauch zu erweichen in den hitzigen Fiebern: Nim Gersten anderhalb handvoll/ Merzviolenkraut/ Eybischkraut/ jedes j.handvoll/ der roten vnd schwarzen Brustbeere/jedes ij.loth. Seud diese stück in ij. ächtmass Wassers den halben theil eyn/nim der durchgeschiggenen Brühen darvon xij. vnggen/vermische damit Merzveielöl ij. vnggen/Pflitsenfaamenschleim iij.loth/ aufgezogener Cassien oder Latwergen davon keriet ij.loth/vnd ein Eyerdotter / vnd gib lauwarm durch ein Stückerzeug ein par stund vorm Essen/es thue sehr wol/vnd miltet darneben das Fieber / ist ohn alle gefahr zu gebrauchten.

Gerstenmeel mit gescheltes Rütten in Essig gesotten / miltet die hitzige Entzündung des Zippelcins/ auff ein Tuch gestrichen/vnd wie ein Pflaster übergelegt.

Gerstenmeel mit gesottenem Most/ der den dritten theil angesotten worden ist/ bey dem Feuer temperiert wie ein Pflaster / vnd auff ein Tuch gestrichen/ vnd übergelegt / stillt den Schmerzen der Gliedsucht.

Gerstenmeel iij.vnggen mit iij.loth Beißsaat in dem sauren Honigsiruy (Oxymelite simplici) zu einem Pflaster gesotten/vertreibt das schmerzliche Kniewehe obgemeldter massen übergelegt.

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

Wider

A voll die noch grün seynd / sende die in genugsamem Wasser bis das Wasser schier eingefotten vnd die Gerst zerfahren ist / druck darnach den safft also warm mit einer Pressen herauß / darzu thue fünf vngen frisch Schweineschmalz / laß sitziglich in einem Pfänlein miteinander siedem / bis alle Wassrigkeit verzehret ist / darnach seibe es durch ein Tuch / vnd bestreich die Nasen vnd Bläterlein damit / so werden sie bald durren vnd heilen. Diese Salb nimbt auch allen Orind hinweg.

Brand vom Zummer.

Gersten mit ihren Rinden zu pulver gebrannt / vnd mit Eyerweiß zu einem Sälblein temperiert / heilet den Brand von Feuer / darmit offtermals gesalbet.

Oder nimbt Rosenöl iij. loth / Wachs j. halb loth / zerlaß diese beyde stück durch einander / vnd vermische rein gepülvert gebrannt Gerst darunder / so viel das es ein dünnes Sälblein geben mag / damit salbe das geschädigt oder gebrannte Ort offtermals / es wird sich sein schicken vnd bald heilen.

Pflasterblatern.

Gerstenmeel iij. loth vnd ij. loth gepülvert Meißelwurz vnd ein wenig Baumöl in wasser zu einem pflaster gesotten / welcher vnd heilet die Pestilenz oder Zinnblatern / wie ein Pflaster darüber gelegt.

Hitzige Geschwulst.

Wider alle hitzige Geschwulst vnd Engündung: Nim Gerstenmeel iij. vng. / Linsenmeel iij. loth / Bonenmeel / rote gepülverte Rosen ein loth / Rosensandel vnd Armenischen Bolus, alles rein gepülvert / jedes j. halb loth / gepülverten Saisfer j. quimlein / des auffgetruckneten Magasaamen safftis Opü drey Branen / Nachschattensafft / Hautwurzsaft / jedes ij. vngen / Rosenöl drey vngen. Seude alle gemelte stück zu einem pflaster streich davon auff ein Tuch / vnd legs über.

Alle faule Schäden.

Ein gute Salb alle faule vnrine Schäden damit zu reinigen / unguentum mundificarium genant / die wird also gemacht: Nim Gerstenmeel zwey loth / Eppichtrautsaft drey loth / Rosenhonig vj. loth / Serpentin ij. loth. Diese stück läßt man ein wenig warm werden vnd vermische sie durch einander zu einer salben / die braucht man mit leininen Fäselein die Schäden vnd faule Wunden damit zu heilen.

Oder ein kräftigere mache man also: Nim rein gebentelt Gerstenmeel ij. loth / gepülverten Aleopatick ein loth / gepülverten Myrrhen j. loth / der grünen Apostelsalben (vnguentum Apostolorum) vier ganger Eyer / solches alles temperiert man ordenlich durch einander / so hat man ein köstliche gute Salb.

Alle hand Schäden.

Die vngescheelte Gerst in ein irrdinen Hasen gethan / vnd ein Deckel darüber gesezt / denselbigen wie auch den ganzen Hasen wol mit luto sapientiae zugesselt / dann in ein starkes Feuer gesezt vñ vier vnd zwanzig Stunden lang gebrennt / den Hasen lassen erkalten / die Materie darinn herauß gethan vnd zu einem subtilem Pulver gestossen / das reiniget allerhand Schäden / machet gut Fleisch darinn wachsen vnd heilet.

Schädel von Frost.

Gebrannt Gerstelpulver vnd rein gepülvert Gallöpfel jedes gleich viel mit Beeren schmalz zu einer salben temperiert / heilet die Schäden die von dem Frost der Winter alt herkommen seynd / wie ein Pflasterlein darüber gelegt.

Strengel der Koff.

So ein Koff die Strengel hat / so nimbt ein Maßlein Gerst / laß die in genugsamem Wasser wol siedem / bis das Wasser schier eingefotten ist / darnach laß es über schlagen / vnd seze den Hasen mit der Gerst in einen Sack / vnd binde dem Koff den Sack an den Koff daß nur die Augen herauß gehn / vnd verbinde den also daß der Dampf nit zu den Augen komme darmit sie nicht darvon geschädigt werden / sondern nur zu dem Mund vnd den Naslöchern / so vergehet ihm die strengel.

Roß Koff.

Wann ein Koff roßig ist vnd ihm die Nasen ohn vnderlaß träuffet: So nimbt ein weiße Sais vnd gibe ihr ein Monat lang nichts anders dann Gerst zu essen vnd Wein zu trincken / wann die herum / so hauwe ihr

das Haupt ab / vnd thue dem Pferd das Blut in beyde Naslöcher mit einer schrtzen.

So ein Koff das Geschrote geschwollen ist: Nim Gerstenmeel / temperier das mit frischer Beschmilch vnd starkem Weinessig wie ein Pflaster / streichs auff ein Tuch vnd binde es ihm des Tags zweymal über.

So ein Koff nicht essen mag vnd ihm der Magen vnd das Gedärm verwüßet ist / so gib ihm an statt seltnes Futers durre Gersten zu essen vnd Hartheu: Darneben so seude Heurblumen in Wasser / vnd lasse es drey ganger tag nichts anders trincken dann dasselbige Wasser / so werden ihm der Magen vnd Därm wider gereinigt / vnd wird wider lustig zu essen werden.

Wann ein Koff lauter stallet / so lasse ihm Sommergerstenmeel in seinem Wasser daß es trincken soll / zerreiben / vnd ein Händlein voll Sais / vnd gib ihm das zu trincken vnd sonst nichts anders bis ihm wider gehoffen wird.

Quittenöpfel / Citronen / Lemonenöpfel / auch Xantöpfel vnd Pomerangen zu behalten daß sie lang wehren vnd nicht faul werden / die soll man in Gersten legen vnd vergraben / daß keine die ander anrühre / also kan man auch sonst allerhand Deyffel lang behalten vnd die vor Fäulung bewahren.

Didymus bey dem Käyser Constantino lehret wie man Rosen lang frisch vnd gut behalten soll / nemblich man solle grüne Gersten mit der Wurzel aufstropfen / dieselbige in ein neuen vnrerbichten Hasen legen / vnd Rosen die noch nit gar anffgangen sind darauff legen / darnach verdeckens mit der Gersten vnd behaltens also. Etliche sträwen die grüne Gersten nur auff den Boden vnd legen die Rosen nur darauff.

So ein Käß alt vnd bitter worden ist / so soll man den wider befeuchtigen vnd mit Gerstenmeel bestreuen / vnd so man den brauchen wil / sol man die oberste Rind herab schaben.

Wiltu viel Fisch fangen / so mach folgend Fischsack: Nim Gerstenmeel / die Brosam von gehöseltem weißbrodt / Geysen vñ schlitt / jedes iij. loth / gestossenen Saisfran j. loth. Zerlaß das vñ schlitt vnd vermisch es mit den anderen stücken / thue darzu so viel Menschenblut als du bedarffest daß du ein Teyg darauff machen mögest / den stoß vnd kneue wol durch einander / davon nim ein stück einer Duff groß vnd henckts in die Reusen / oder henck ein stücklein an ein Angel so fahstu viel Fisch.

So ein Wein schimmelichtig vnd stinckend wird / so henck ein Säcklein mit der Gersten an das Fass / als dann wird der Wein wider gut vnd wolgeschmackt.

Wiltu guten Essig machen / so nimbt vngescheelte Gersten / röschre sie wol in einer Pfannen / über dem Feuer bis sie braun schwarz wird / vnd wirffe sie also heiß in den Wein / so hastu in zween tagen ein guten Essig.

Gerstengraf gedistilliert Wasser. Hordei Graminis aqua stillataria.

Auff dem grünen Graf oder Kraut der Gersten / distilliert man auch ein gut Wasser / vnd ist aber die beste Zeit solches zu distillieren im mitten des Meyens / nimbt man das Kraut allein des Morgens frühe mit dem Dampfen / vnd distilliert es in einem gläsinen Distillierzeug wie das Rosenwasser. Oder man mag es auch durch das Wasser distillieren wie andere so von kühlenden Kräutern gedistilliert werden / wie wir solches von dem Endwertkraut berichtet haben.

Innerlicher Gebrauch des Gerstengrafwassers.

Das Gerstengrafwasser ist ein köstlich gut böschwäffer / fer alle innerliche Hitz darmit zu löschten / jedertwilen ein vngen / zwo bis in drey darvon vor sich selbst allein getruncken / oder mit kühlenden Syrupen vermischet / vnd Julepsweiß gebraucher.

Euf

en

igl

Lauterhalten der Koff.

Quittenöpfel / Citronen / Lemonen / auch Xantöpfel vnd Pomerangen zu behalten.

Rosen frisch zu behalten.

Fischsack.

Schimmelicht vñ stinckenden Wein gut zu mach.

Guten Essig zu machen.

A Eusserlicher Gebrauch des Gerstengraswassers.

Erstengraswasser ist ein sonderlich gut Augenwasser/die hitzigen/silffigen Augen darmit zu heilen vnd die Trüß der selbigen zu trücken/ jedertweilen ein Tröpflein oder etlich in die Augen gethan/ vnd zarte gedoppelte leimne Tüchlein darinn gemezet vnd aufwendig darüber gelegt.

Dienet auch wider das hitzige Hauptwechthumb. So man es aber kräftiger haben wil/ soll man nemen ij. loth geschelcter Mandeln/bitter Mandeln vnd Pfersingkernen alles geschelct/diese soll man klein in einem Mörser stossen/darnach ij. Löffel voll Rosenessig darzu thun/vnd solches mit acht vngzen gedistilliert Gerstengraswasser durchstreichen wie ein Mandelmilch/ vnd darinn zerreiben fünf oder sechs Branen Sauffer.

B Von diesem Wasser soll man ein wenig in ein Zimlein thun/auff solen lassen warm werden/darin nezen ein lang doppel Tuch einer Zwerchhand breit/ vnd es also lanwechtig über die Seiten vnd beyde Schläff legen/vnd so oft es trucken wird/wider nezen/vnd also flätig auflegen bis das Hauptwechthumb nachläßet.

Besotten Gerstengwasser. Hordei aqua cocta, oder Hordei decoctionis aqua.

Es wird das Gerstengwasser sehr vngleich bereitet/dann etliche nemen viel Gersten darzu vnd die andern wenig. Der gemeine Mann ist berebt man soll zu einer Maß Wassers nicht mehr als neun Gerstenkörnlein nemmen/vnd darauß soll ein kräftig Gerstengwasser werden/welches nur ein eytelr Bohn ist vnd ein Aberglauben der alten Weber. Man soll aber erstlich mercken/wann man reinigen/ säubern vnd abwischen vnd trucken wil/ soll man ganze Gerst mit den Rinden oder Hülsen nemmen: So man aber miltren/ weichen vnd den Durst löschten wil/ soll man geschelct Gersten zu dem Wasser nemmen. So man aber darneben den Kranken nehren vñ speisen wil soll man der Gersten desto mehr nemmen/ vnd mehr sieden lassen bis sie auffspringt/gemeintlich aber soll ein Gerstengwasser vor die Kranken zu trincken also bereitet werden: Nimb sauber gewäschener Gersten ij. vngzen/ thu sie in ein saubern gewässerten Hasen/ schütte darüber zwo massen Wassers/laß bey einem Feuer ohne Rauch wol sieden/ so lang bis die Gerst auffreißet/ laß darnach erkalten vnd seihe es durch zu einem gemeinen Tranc.

C So man aber das Wasser kräftiger haben wil/ daß es auch speise/soll man zu zwoen massen Wassers sechs vngzen Gersten nemmen/ vnd die so lang sieden lassen/bis sie auffreißet.

Diese gemeine Gerstengwasser ohn allen Zusatz mögen fast nützlich gebraucht werden in dem Hauptwechthumb von Higen vnd allen andern hitzigen Schwachheiten des Haupts/ deßgleichen in der Lungen vnd Schwindsucht/ Seitenstechen vnd Nippensellingschwär/ in der hitzigen Seelsucht/ in allen hitzigen Schwachheiten der Leber/ vnd allen hitzigen Fieberen wie die Namen haben mögen.

Gerstengwasser mit Zucker. Aqua decoctionis Hordei Saccharata.

Das gezuckert Gerstengwasser wird also bereitet: Man nimt der Gersten zu ij. Maß Wassers ij. vngz/ oder so man es kräftiger haben wil auch drey oder vier vngzen/ gewäschener Gersten/guten Canarten od Madernzucker vier vngzen/ solches soll man sitziglich sieden bey einem Feuer ohne Rauch/bis die Gerst auffreißet/wann es nun kalt worden ist soll man es zum täglichen Tranc dursehen.

Dieses Gerstengwasser ist fürreffentlich gut/ denen so mit dem Brust vnd Seitengeschwär bechaffet sind/ dient den Lungensüchtigen fast wol vñ zu allen Krankheiten der Brust vnd innerlichen Apostemen/ es reiniget die Brust vnd Lungen/dann es macht aufwerffen/

F ist sehr gut den Hustenden/ vertreibt die Heißere/ vnd raude Brust bekombt wol der rauchen Brust vnd Lungen/ die von scharpffen harnigen Flüssigen verlezet vnd geschädiget worden seynd/ wendet den trucknen Husten vnd bekombt sehr wol denen die Nieren vnd Blasengeschwär haben/ dann es reiniget dieselbigen vom Eytter vnd filtriert die zur Heylung/derwegen soll man zu diesem Wasser vngscheelt Gersten nemmen.

Wider die Bräun vnd schwarze/ verbrannte vnd verwundte Zung in den hitzigen Fiebern: Nimb des stärckesten gemeinen Gerstengwassers ij. vngzen/ Canditzucker ij. loth/ des Schleims von Psittenssaamen j. loth/ verschampres Honigs j. halb loth/ laß ein wenig miteinander sieden bis der Zuckercandit zergethet/ vnd wann es kalt worden ist/ so bestreiche die dürre Zung nach dem du sie zuvor wol geschwencket/ geschaben vnd gewaschen hast/wol darmit/ vnd thue dasselbige oft/ so wirstu gute Besserung befinden.

So du Eytter aufwirffest/ so nimt ein Maß Gerstengwassers von roher Gersten mit ihren Hülsen gesotten/ vnd vermisch darmit vj. vngzen Rosenhonigs/ vnd brauch das zu einem gemeinen Speisetranc/ vnd nimb darneben des stärckesten Gerstengwassers ij. vngzen/ vnd zerreib darinn j. vngz Rosenhonig vnd j. loth Psoensyrups/ vermischs wol vnd trinckts alle Morgen nüchtern warm/ vnd auch des Abends gleich so viel wann du zu Beth gehen wilt/ behalt das also etlich Tag lang/ das wird den Eytter von der Brust vnd Lungen seht abwischen vnd säubern.

H Wider den Krampff der von Dedn vnd His seinen Ursprung hat: Nimb anderthalb Maß Gerstengwasser von geschelcter Gersten gesotten/ thue darinn sechs zimlicher wolgewäschener Nachtrebs/ seude die bey einem guten Feuer ohne Rauch/bis daß ein Maß eingeortet ist/ vnd darnach seihe es ab vnd lasse den Krampffen nach Durst von diesem Wasser trincken/ welches sich dann schier gang vnd gar zur Speis vnd Nahrung verwandelt. Oder seude ein halben Schilling Waldschnecken in anderthalb Maß des stärckesten Gerstengwassers gleicher gestalt/ vnd lasse es den Kranken ebenmäßig trincken.

Ein gut Gerstengwasser in dem hitzigen Hauptwechthumb vor ein gemeinen Speisetranc zu trincken/ mache also: Nimb roher vnggeschelcter Gersten ij. Handvoll/ kleiner gewäschener Rosenlein ij. vngz/ Anisfaamen j. loth. Thue die gemelten stück in ein wolgewässerten Hasen/ schütte darüber drißhalb Maß frisch Brunnenwassers/ vnd laß miteinander sieden bis die Gerst auffreißet/ als dann wirff darein ij. quintlein klein geschnittens oder groblechtig gestossenen Zimmats/ vnd laß ein wall oder fünf auffsieden/ vnd hebs vom Feuer/bedeck es beheb zu vnd laß es erkalten/darnach seihe es durch ein Tuch vnd behalt es in einem kühlen Ort zu dem obgemelten Gebrauch.

Ein ander gut vnd zu trincken anmüßtig Gerstengwasser in Schmerzen des Haupts von fallen oder verwundung verursacht/ welches Ich Weyland dem Durchleuchtigen vnd Hochgeborenen Fürsten vnd Herten/ Herten Johann Wilhelmen Herzogen in Sachsen hochseliger Gedächtnis im Jahr 1770. geordnet hab/ als ihr J. G. von einem grossen Fall etliche Wunden in das Haupt von einem Schlitten gefallen vnd bekommen hat/ darauß ein grosses Hauptwechthumb erfolgt/ also daß sie an statt des Weins nachfolgendes Gerstengwasser getruncken/ bis sie heil worden vnd das Hauptwechthum gar nachgelassen hat/ vnd solches ihren J. G. sehr wol bekommen ist/ das wird also bereitet: Nimb wol gewäschener Gersten ij. vngzen/ Zimmarrinden anderthalb loth/ die aufstecku vnd scharpff ist/ weissen Canarten oder Madernzucker fünf loth/ Corintheräublein sauber gewaschen ij. loth. Solche Stück thue zusammen in ein bequeme Kannen/ vnd schütte darüber zwo Maß frisch Brunnenwasser/

Hitzig vnd silffige Augen.

Hitzig Hauptwechthumb.

vnd raude Brust vnd Lungen/ die von scharpffen harnigen Flüssigen verlezet vnd geschädiget worden seynd/ wendet den trucknen Husten vnd bekombt sehr wol denen die Nieren vnd Blasengeschwär haben/ dann es reiniget dieselbigen vom Eytter vnd filtriert die zur Heylung/derwegen soll man zu diesem Wasser vngscheelt Gersten nemmen.

verbrannte vnd verwundte Zung in den hitzigen Fiebern: Nimb des stärckesten gemeinen Gerstengwassers ij. vngzen/ Canditzucker ij. loth/ des Schleims von Psittenssaamen j. loth/ verschampres Honigs j. halb loth/ laß ein wenig miteinander sieden bis der Zuckercandit zergethet/ vnd wann es kalt worden ist/ so bestreiche die dürre Zung nach dem du sie zuvor wol geschwencket/ geschaben vnd gewaschen hast/wol darmit/ vnd thue dasselbige oft/ so wirstu gute Besserung befinden.

Eytter aufwerffen.

Krampff.

Hitzig Hauptwechthumb.

Hauptschmerzen von fallen oder verwundung.

Hauptwechthumb von Higen. Lungensucht. Seitenstechen. Nippensellingschwär. Hitzige Seelsucht. Hitzig Fieber.

Brustgeschwär. Lungensucht. Innerliche Apostemen. Husten. Fieber.

A verlutier den Kanste der Kanten wol mit einem zwey-
fachen Luchlein in einem Tengel von Weisweil und
Eyerweiß gemacht / das nichts auftrieben möge / vnd
setze die Kannte in ein Kessel mit Wasser / lasse die da-
rinn vier stunden mit einem starken Feuer vnd in sta-
tem Sude sieden/darnach thue sie herauf vnd lasse von
sich selbst kalt werden/thu folgendes die Kannte auf/vnd
setze den Tranc durch ein sauber Tuch/den behalt dan
wol verwahret in einem kühlen Keller zum Gebrauch.

*Erkennliche
Rippfellins
geschwulst.*

Ein Gerstenwasser welches fast dienlich vnd nutz ist
wider das Seitenstechen vnd Rippfellins geschwulst vor
einen gemeinen Tranc getruncken : Nimb geschelct
vnd gereiniget Gersten setz sauber gewaschen iij. Vng/
Corinthträublein zwo Vng / der roten vnd schwarzen
Brustbeerlein / jeder ij. loth / geschaben Süßholz klein

B geschnitten j. loth/Mergviolet ein Händlein voll/Be-
nushaar ein halbes Händlein voll / der Gypfflein von
dürrem Ysoy / so viel man mit dreien Fingern fassen
kan. Alle solche stück sol man in ein saubern hafsen thun
vnd dritthalb maß Wassers darüber schütten/darnach
gemächlich bey einem linden Feuerlein sieden lassen
bist die Gerst auffreisset/ als dann soll man es durch ein
Tuch seihen/vnd zu dem gemeinen Gebrauch an einem
kühlen Ort behalten.

Lungfüchtige

Ein herrlich gut Gerstenwasser den Lungen vnd
Schwindfüchtigen fast heilsam vnd nutzlich vor einen
Speisstranc zu trincken/den mach also : Nimb gesäu-
berte Gersten iij. Vng/ geschaben vnd klein geschnitten
Süßholz/klein Rosenlein/jedes ij. loth/Melonentern-
nen / Cucumerenternen / Citrullen vnd Kürbisen-
saamen / Baumwollentörner/jedes j. loth/ Griechisch-
saamen/Beitelwurz klein geschnitten/jedes j. loth/Be-
nushaar/Ysoykrantz/jedes ein Händlein voll. Alle ge-
melte Stück seud in vierthalb Maß Regenwassers den
druten theil ein / seihe es durch ein Tuch / vnd thue zu
der durchgeseigeten Brühn guten weissen Zuckers
neun vng/schön Jungfrauenhoning iij. vng/ lasse wider-
umb sieden verscheume vnd lauter diesen Tranc bist
er rein wird / darnach seihe den widerumb durch ein
Tuch.

*Lungen
Krankheit.*

Ein Gerstenwasser zu allen Krankheiten der
Lungen dienlich : Nimb gesäuberte Gersten vi. vng/
geschaben vnd klein geschnitten Süßholz j. loth/ Jen-
chelsaamen/Sibernellensaamen/ Mergviolet/jedes j.
halb loth/ Marsilferseigen/ klein Rosenlein sauber ge-
wäschen vnd die Feigen zu stücken geschnitten / jedes
ij. loth/ Hirnzungenblätter/dürren Ysoy/ spis Salbey/
jedes ein halb Händlein voll/ roter auffgedörter No-
sen j. quintlein. Thue alle gemelte stück in ein saubren
hafsen / lasse bey ein Koffener so lang siede bist die Gerst
auffreisset / darnach seihe es durch ein Tuch. Dieses
Wasser löschet den Durst vnd vertreibt alle Hit / kület
die Leber vnd alle innerliche Stücker / machet sehr auß-
werffen/säubert vnd reiniget die Lungen/ Leber/Milch/
Nieren vnd Blasen / treibet den Harn vnd ist ein heil-
samer Tranc in allen Fiebern zu trincken.

*Innertliche
Hit/
Lung/Leber/
Niere/ Nieren
und Blase
reiniget.
Nierband
Fieber.*

Ein Gerstenwasser den Saugmüttern die Milch zu
bringen. Nimb geschelct Gersten vier vng/
Jenichelsaamen ij. vng/ Jenchelsaamen ij. loth. Seude solche stück
in drey Massen Wassers den drittentheil ein/darnach
E seihe den Tranc ab zu obgemeltem Gebrauch.

*Milch den
Saugmüttern
machen.*

Ein Gerstenwasser wider den Kaltsch vnd heff-
tig brennen vnd schneiden des Harns: Nimb Gersten
drey Handvoll / schwarzer vnd roter Brustbeerlein/
jedes anderthalb loth/ Süßholz/ Cucumerensaamen/
Kürbisenfaamen/Citrullensaamen/jedes j. loth/Wür-
gelkrautsaamen/Lattichsaamen/jedes iij. quint. Seude
diese stück in drey Maß Wassers den dritten theil ein/
seihe den Tranc ab durch ein Tuch vnd trincke den
vor ein gememen Speisstranc/ bist du genesest.

*Kaltsch
brennen des
Harns.*

Ein Gerstenwasser fast nutzlich in dem Tertian Fie-
ber von Gallen vnd Schleim verursacht (Tertiana no-
cha) zu trincken zu einem Speisstranc : Nimb ge-
säubert Gersten iij. Vng/Süßholz/dürren Ysoy/jedes
j. loth/Zifererbsen/der roten vnd schwarzen Brustbeer-
lein/Corinthträublein / alle sauber gewaschen/jedes ij.
loth/seuds mit ein ander in dritthalb maß Wassers den
drittentheil ein / seihe es durch ein Tuch/witff darnach
darcin iij. quintlein scharpffen Zimmat/groblich ge-
stossen/vnd iij. vng Zuckers/ lasse den Zucker über ein-
nem Koffenerlein zergehen mit dem Zimmat/darnach
lasse es durch ein Claresack lauffen/bist der Tranc lau-
ter wird.

*Tertiana no-
cha.*

Ein sehr nutzliches vnd heilsames Gerstenwasser in
den hitzigen Fiebern / welches sich sehr im gebrauch ha-
be : Nimb gewaschen Gerst iij. vng/klein geschnitte-
nen geelen vnd weissen Sandel/jedes ij. quintlein/auffge-
trucket Saurachbeerlein zwey loth/kleine Rosenlein
G sauber gewaschen ij. loth/Canarienzucker v. loth. Sol-
che Stück alle thu zusammen in ein bequeme Kannte
oder Flaschen/schütte darüber ij. maß frisch Brunnen-
wassers/ verlutier den Kanste der Kannten wol mit
einem Rockentey / das nichts auf riechen mag / vnd
lasse vier stunden in einem Kessel mit Wasser bey sta-
tem Feuer sieden/ thue hernach die Kannten herauf
vnd lasse von sich selbst kalt werden / alsdann mache die
Kannten auff/ vnd seihe den Tranc darvon durch ein
Claresack bist er klar wird/so wird er lustig vnd fast an-
mützig zu trincken.

Ein sehr nutzliches vnd heilsames Gerstenwasser in
den hitzigen Fiebern / welches sich sehr im gebrauch ha-
be : Nimb gewaschen Gerst iij. vng/klein geschnitte-
nen geelen vnd weissen Sandel/jedes ij. quintlein/auffge-
trucket Saurachbeerlein zwey loth/kleine Rosenlein
G sauber gewaschen ij. loth/Canarienzucker v. loth. Sol-
che Stück alle thu zusammen in ein bequeme Kannte
oder Flaschen/schütte darüber ij. maß frisch Brunnen-
wassers/ verlutier den Kanste der Kannten wol mit
einem Rockentey / das nichts auf riechen mag / vnd
lasse vier stunden in einem Kessel mit Wasser bey sta-
tem Feuer sieden/ thue hernach die Kannten herauf
vnd lasse von sich selbst kalt werden / alsdann mache die
Kannten auff/ vnd seihe den Tranc darvon durch ein
Claresack bist er klar wird/so wird er lustig vnd fast an-
mützig zu trincken.

Gerstenmehl. Mulla hordeata, oder Mul-
fa ex hordeo.
Auf der Gersten pflaget man ein guten Wech zu be-
reiten / welches ein fast anmütziger vnd gesunder
H Tranc ist denen so mit Fiebern beschaffet sind vnd
ihnen der Wein zu trincken verbotten ist / dienet auch
denjenigen so ständigen Schmerzen im Herzgrüblein
empfinden / vnd officermals in Ohnmacht fallen/ der
wird also bereitet : Nimb sauber gewaschen Gersten
viij. vng/
weissen Nagisaamen iij. loth/ weissen/geelen
vnd roten Sandel/ Kürbisenfaamen/Citrullen/ Cucu-
meren vnd Melonensamen / alle von ihren Hülflein
gereiniget/jedes j. halb loth/Süßholz anderhalb quint.
Näglein/Zimmatrinden/Indiansche Spicanardcn/
Muschätenmüß/jedes ein quintlein/der weissen Weier
oder Seebumen/Balgant/jedes ij. drittheil eines qu.
Gansfer j. drittheil eines quintleins. Seude die Gerst
Nagisaamen/Sandel vnd die Saamen der Kürbisen/
Citrullen/Cucumeren/Melonen vnd das Süßholz in
I dreyßig Maß Wassers bist der drittheil eingesotten ist/
seih dz gesottt wasser dabv abthue in ein saubren Kes-
sel vnd noch fermer darzu zwo maß guten Honig/ vnd
xxij. vng. guten Zuckers/seuds darnach gemächlich
über einem linden Stue bist dz xij. Maß überbleiben/
vnd verscheums wol im sieden/vnd thue darzu ein halb
maß gut Rosenwassers/ schütte es in ein bequemes fäß-
lein/vnd hende die Gewürz/Indiansche Spick/See-
bumen vnd den Gansfer/groblich gestossen in einem
Säcklein in das fäßlein/ lasse den Wech darüber ver-
jähren/ vnd damit er desto leichter vnd besser verjähren
mag/so thue ein paar Löfflein voll guter Bierhöfen da-
reins/so wird er bald jähren vnd gut zu trincken werden.

*Hitze
Fieber.*

*Fieber.
Schmerz im
Herzgrü-
blein.
Ohnmacht.*

Gerstenmehl. Mulla hordeata, oder Mul-
fa ex hordeo.
Auf der Gersten pflaget man ein guten Wech zu be-
reiten / welches ein fast anmütziger vnd gesunder
H Tranc ist denen so mit Fiebern beschaffet sind vnd
ihnen der Wein zu trincken verbotten ist / dienet auch
denjenigen so ständigen Schmerzen im Herzgrüblein
empfinden / vnd officermals in Ohnmacht fallen/ der
wird also bereitet : Nimb sauber gewaschen Gersten
viij. vng/
weissen Nagisaamen iij. loth/ weissen/geelen
vnd roten Sandel/ Kürbisenfaamen/Citrullen/ Cucu-
meren vnd Melonensamen / alle von ihren Hülflein
gereiniget/jedes j. halb loth/Süßholz anderhalb quint.
Näglein/Zimmatrinden/Indiansche Spicanardcn/
Muschätenmüß/jedes ein quintlein/der weissen Weier
oder Seebumen/Balgant/jedes ij. drittheil eines qu.
Gansfer j. drittheil eines quintleins. Seude die Gerst
Nagisaamen/Sandel vnd die Saamen der Kürbisen/
Citrullen/Cucumeren/Melonen vnd das Süßholz in
I dreyßig Maß Wassers bist der drittheil eingesotten ist/
seih dz gesottt wasser dabv abthue in ein saubren Kes-
sel vnd noch fermer darzu zwo maß guten Honig/ vnd
xxij. vng. guten Zuckers/seuds darnach gemächlich
über einem linden Stue bist dz xij. Maß überbleiben/
vnd verscheums wol im sieden/vnd thue darzu ein halb
maß gut Rosenwassers/ schütte es in ein bequemes fäß-
lein/vnd hende die Gewürz/Indiansche Spick/See-
bumen vnd den Gansfer/groblich gestossen in einem
Säcklein in das fäßlein/ lasse den Wech darüber ver-
jähren/ vnd damit er desto leichter vnd besser verjähren
mag/so thue ein paar Löfflein voll guter Bierhöfen da-
reins/so wird er bald jähren vnd gut zu trincken werden.

Gerstenöle. Oleum ex hordeo.
Es wird das Gerstenöl auff mancherley Form vnd
K Weiß bereitet/gleich wie das Wägenöl/wie wir sol-
ches hieher vor angezeigt haben / vnd dienet solches eben
zu den Obbrechen dazu dz Wägenöl gebraucht wird.

Das XVI. Capitel.

Von dem Gerstenmehl das von gerösch-
ter Gersten gemacht/Polenta
genannt.
Es wird auch besonders ein Gerstenmehl von
geröschter Gersten gemacht/das wird zum vn-
derscheid des gemeinen Gerstenmeels Polenta
Lateinisch / vnd Griechisch/ *Αλφίτης*, bey dem Hippo-
crate

Gerstenmehl.

A crate genant/ wie das gemein Gerstenmeel / *liquidum* vnd *kerdum* *liquidum*, zum Vndercheid des vermischten Gerstenmeels/ mit dem Meel des Leinfaamens vnd des Feentigree / welches auch von den Griechischen Koffjarsten/ wie Pelagonius bezeuget/ *liquidum*, vnd Lateinisch Omelysis genant wird. Die Practici nennen das Alphicum oder Polentum, Hordei rosti oder fricti farina, vnd wird solches also bereitet: Man begusst die Gerst mit Wasser vnd lässt sie über Nacht trucken werden / darnach röschtet man sie des anderen Tags über dem Feuer/ vnd lässt sie malen. Ertliche die röschten sie noch besser / vnd besprengen sie noch ein wenig mit Wasser/ lassen sie darnach trucken werden/ che sie dieselbige malen lassen. Galenus lobt das geröschte Gerstenmeel/ welches auß frischer Gersten die ziemlich gerösch/ worden ist/ bereitet wird.

F auß ein Teig mit dem allerscharpffsten Weinessig/ fülle damit ein Hasen/ thue ein Deckel darüber vnd verlutier den Deckel vñ Hasen allenthalben wol mit luteo sapientia, setze den darnach in ein Hasners ofen vnd laß darinn brennen bis die Hasen gebacken seynd/ darnach thue den Hasen auß / vnd pülver die Materi darinn vnd schlags durch ein härin Sieblein/ das behalt darnach in ein Büchlein od Schächlein zum gebrauch/ nimb jederweilen ein wenig vnd reib die Zähn wol damit / vnd thue das oft / so werden sie schön vnd weiß. Wann du dieses Pulver gern wolriechend hertest / so magstu ein klein wenig gepülvert Florentinisch Weicwurg damit vermischen.

B Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaft des geröschten Gerstenmeels.

G Die hitzige Entzündung vnd Geschwulst der Weiber brüß zu vertreiben/ mach folgende Pflaster: Nimb Schweinenschmalz vi. Unzen / das weiß von zweyen Eyern/ Honig vier Loth. Zerlaß das Schmalz/ vnd wann es überschlagen ist/ so vermisch die Eyerweiß damit vnd das Honig / darnach vier loth gepülvert Niterfals/ vnd zum letzten so viel geröschte Gerstenmeel als viel genug ist/ das es die dicke eines pflasters haben möge/ davon streich auß ein Tuch vnd legs über. Dieses Pflaster zertheilet alle hitzige Geschwår vnd erhitzte Beulen.

Entzündung der Weiber brüß.

hitze Geschwår vnd Beulen.

Das geröschte Gerstenmeel hat ein Natur vñ Krafft zu trucknen vnd zu stopffen / wird nicht allein zur Speiß sondern auch nützlich zu der Arzney gebraucht. Innerlicher Gebrauch des geröschten Gerstenmeels.

H Oder nimb geröschte Gerstenmeel xij. vng/ Schweinenschmalz xij. ungen/ eilff Eyer mit den Dottern vnd Weissen / gepülvert Niterfals vier loth/ vnd Honig so viel genug ist zu einem Pflaster / temperier diese Stück alle durcheinander vnd gebrauchts wie oben gemeldet. Wiltu aber das es den Schmerzen mehr mildert dann die Geschwulst/ oder Beulen zertheile / so lasse das Niterfals herauß.

Pfüßtaet Bauch. Gaderzick.

Auß dem geröschten Gerstenmeel werden gute/ kräftige Drey gemacht / mit Hüner oder Fleischbrühen/ oder aber mit Milch/ die stärken vnd nehren sehr wol/ sind sonderlich den jenige dienlich die ein stüßigen Bauch haben/ vnd die stättig mit der Gaderzick (Circocacio) beladen seynd. Diese Drey mit Wasser vnd Butter gefocht/ sind den arbeitenden Leuten die große Feldarbeit thun/ ein gute vnd gesunde nahrung/ wann sie speßen wol.

E Geröschte Gerstenmeel mit den Siphilin von Brombeerstauden / oder Burgelkraut / oder Hauswurz wol gestoffen vnd mit ein wenig wasser besprengt/ folgendts wider wol gestoffen das es ein Pflaster werde / ist ein edel Arzney wider den erlöscherten Magen/ auß ein Tuch gestrichen vnd über den Magen gelegt.

Erlöscherten Magen.

Maßteib zur Speiß.

Ein Dreylein von geröschtem Gerstenmeel mit einer kräftigen Hüner- oder Fleischbrühen gemacht vñ wol gefotten / darnach mit Quittenafft oder sauwer Granassaafft oder aber Agrest / temperiert vnd sauwerlechtig gemacht / ist fast ein gute Speiß den jenigen so ein Maßleid ab der Speiß haben/ dann sie machet den Magen lustig vnd erwecket den Appetit / ist sonderlich nutz den schwangeren Weibern die gar keine Speiß sonst riechen können.

S Geröschte Gerstenmeel mit altem Baumöl gefotten zu einem Pflaster/ vnd so warm es zu leiden ist auß ein Tuch gestrichen vnd übergelegt / heilet die runden vnd harten Knollen des Hindern/ S. Fiackers Krankheit genant/ vertreibt auch die Knollen an andern Orten des Leibs.

S. Fiackers Krankheit.

Hüner vñ Capaunen müßten.

D Wiltu die Hüner oder Capaunen bald feyst machen/ so thue sie in ein warm finsten Gemach/ ruff ihnen die Flugfedern auß/ vnd speise sie mit geröschtem Gerstenmeel/ das mit Wasser oder Wein angefeuchtet seye.

I Geröschte Gerstenmeel mit Wasser zu einem Drey gefotten/ heilet den Brand vom Feuer / auß ein Tuch gestrichen vnd wie ein Pflaster über gelegt.

Brand vom Feuer.

Bauchfluß der Hüner.

Wann die Hüner den Bauchfluß haben / so nimbe eine Handvoll geröschte Gerstenmeel/ vnd gleich so viel Wachts/ das zerlaß vnd vermische diese zusammen mit Wein / vnd mache Kügelin darauß / vnd gib ihnen das vor anderer Speiß zu essen.

Wann der Brand aber schon Bläterlein bekommen hat / so nimbe zwey theil geröschte Gerstenmeel/ vnd ein theil rein gepülvert Sumachkörner / feude die mit einander in autem Weinessig zu einem Drey/ streichs darnach auß ein Tuch wie ein Pflaster/ vnd legs über.

Fieber der Kinder.

Wann ein Dohs oder Kind das Fieber hat / so rühre geröschte Gerstenmeel im Wein vnd gebe es ihme zu essen. Oder rühre das gemelt Gerstenmeel mit Salzwasser ein/ gibs ihme zu essen/ vnd decke ihn mit einer Decken zu das er erwarmet/ so wird ihme gehoffen.

Wiltu viel Fisch fangen so nimbe geröschte Gerstenmeel / mache das mit Wasser an vnd mache Kügelin darauß/ die wirff ins Wasser so komien die Fisch herbey.

Fisch zu fangen.

Das XVII. Cap.

Von der dick gefottenen Gerstenbrüh.

Psilana vnd Cremor Psilanae genant.

Haute Geschwår der Zehen vñ Mandel.

E Wder die faulen Geschwår des Zahnfleisches/ der Ziller vnd der Mandeln im Hals: Nimbe zwey theil geröschte Gerstenmeel vnd ein theil Salz/ stoffe diese wol durcheinander in einem mörser mit Weinmetch oder Honigwein das es werde wie ein Teig/ daraus mache dann kleine Brölein vnd backe die in einem Beckerofen/ behalte die zum gebrauch: Wann es nu die Nothdurfft erfordert dieselbigen zu gebrauchen / so stoffe deren eins zu einem subtielen Pulver/ vnd temperiere es mit Wasser zu einem dünnen Sälblein / vnd schmiere damit das Zahnfleisch vnd die geschädigten Ort des Tags oft vnd dick damit/ so heilen sie.

K Jeweil wir hiebevör viel von der Gersten vñ ihrem gebrauch geschriben / vnd sonderlich von dem Gemüß vnd anderen dergleichen Speisen die daraus gemacht werden/ haben wir auch für ein Nothdurfft geachtet/ hie an diesem Ort auch etwas von den dicken Gerstenbrühlein oder den lautern Müßietin die man Psilanas nennet oder Psilanae cremores Meldung zu thun / sinemal der berühmteste Griechisch Arzet Hippocrates ein eigen Buch davon vnd seiner Nutzbarkeit geschriben hat/ welches nit allein lib. de victus ratione in morbis acutis, sondern auch liber de Psilana genantet wird. Es wird aber

Gefottene Gerstenbrüh.

Zahn weiß zu machen.

Die schwarzen vnd geelen Zahn weiß zu machen: Nimbe geröschte Gerstenmeel ein gut theil/ mache dar-

sonst

A sonst surnemlich durch das griechisch Wort Πριζανον oder Πριζαν. oder Lateinisch/Prisana, die geschelte Gersten/Hordeum decorticatum, oder mundatum verstanden/ wiewol sie aber auch von vilen nachmalen Prisana Hordeacea genannt ist worden / sintemal sie auch auß andern Fruchten/ als auß der Spels/ Wägen / Keiss vnd den Linsen ist bereitet worden/ hat man dieselbigen mit schlecht Prisanas genannt / sondern die Name: der Fruchte darvon sie gemacht worden seyn/ hinzu gefest/ als die von der Spels haben die Griechen genant Ζεαει Πριζανον, Zeaceam Prisanam, die von dem Wägen/ Πριζανον Τριττειον, Prisanam Triticeam, die von dem Keiss/ Ορυζει Πριζανον, das ist/ Oryceam Prisanam, vñ die von den Linsen. Οακοπριζανον, das ist/ Prisanam ex lentibus. Hernachmals aber ist

B auch das die Dreylein von der geschelten Gersten/ beyde von den Griechen vnd Lateinischen Prisana genant worden / wie solches dann auch noch heutiges Tags von den gelehrten Aerzten genant wird / welches Wort die gemeinen vnd vnersahnen Practicanten/ vnd sonderlich die Calenderschmid vor das gemein Gerstenwasser verstanden haben/ vnd es noch mit den Apothekeren/ die es von ihnen gelehret/ fälschlich Prisanam nennen.

C Es lobet der alt-Hippocrates diese Gerstensuppelein oder Dreylein/ Prisanas sehr hochlich an dem obgemelten Ort/ vnd gibt ihnen den Vortug vor allen andern Speislein die auß den Kornfruchten gemacht werde/ sonderlich aber in den hitzigen Fiebern vnd dergleichen gschwinden Kranckheiten. Diese Dreylein aber zu bereiten hat man vielerley weisen/ aber die gemeine weiß bey den Griechen beschreibet Galenus lib. 1. alim. Man nimbt geschelter Gersten/wäschet die sauber/ vnd klabet alle Spreuwerlein von den Hülsen darvon / deren nimbt man ein theil/ sendet die in zehen theil/ oder wie Paulus Aegineta wil in xv. Theil frisch Brunnenwassers so lang bis die Gerst weich vnd groß aufgequollen ist / alsdann geusst man ein wenig Essig zu/ vnd ein wenig Oele (Butter) das man gleichwol auch anfänglich dazu thun mag vnd mit siedem lassen. Wann es nit genug gesotten ist / thut man ein wenig gerieben Sals darein / vnd ein klein wenig Dillkraut oder Leuchel klein geschnitten / vnd dieses ist die beste weiß die Gerstenmüßlein zu bereiten/ die Zebritantent in hitzigen schnellen Kranckheiten damit des Tags zweymal zu speisen.

D Vnsere erfahren vnd gelehrte Medici Practici, die pflegen die Prisanam oder Gerstenmüßlein gleicher gestalt zu bereiten / lassen aber den Leuchel vnd Dillkraut hauffen / vnd wann es wol gesotten ist mit dem Butter / lassen sie es darnach durch ein Seithspannen lauffen / das gebrauchten sie darnach den Krancken/ vnd so es die Nothdurfft erforderet/ thun sie ein wenig Essig dazu/ desgleichen Dill vnd andere gute Kräuter klein geschnitten / je nach Belegenheit der Kranckheit. Wann sie auch wollen das sie mehr nehren vnd stärken sollen/ siedem sie die geschelt Gersten mit xv. mal so viel Hüner/ Capannen oder kräftiger Ochsen oder Hammelsteischbrühen / vnd speisen die Krancken Zebritantent damit.

E Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaft der dicken Gerstenbrühen.

Das dick Gerstenbrühelein Prisana simplex, das allein mit frischem Brunnenwasser/ ein wenig butter vnd Sals ohn allen andern Zusatz bereitet wird/ kület vnd befeuchtiget / nehet zimlich / vnd gebühret ein gut Gebühret/wüscher ab/ vnd öffnet die Adern. Das aber mit Hüner/ Capannen oder Fleischbrühen bereitet wird / nehet mehr / stärcket besser vnd gibet sehr gute Krafft.

Gebrauch der gemeinen dicken Gerstenbrühen Prisanae.

Die gemein dick Gerstenbrühe Prisana so allein mit dem frischen Brunnenwasser bereitet wird / ist heylsam in allen hitzigen Fiebern / in dem hitzigen Hauptwechumb / vnd allen geschwinden / hitzigen Schwachheiten/ vnd bekombt sonderlich denen wol die Hauptwechumb haben vom trincken hitziger vnd geschwefelter Wein / stillt die subtielen Catharren vnd Hauptflüß / dienet wider den dürren hitzigen Husten / ist gut wider das Seitenstechen/ die iherliche Geschwären der Leberen/ Lungen vnd Brustgeschwären/ wider die hitzige Seelsucht vnd den Lendenschmerzen / ist fast heylsam den Lungenfüchtigen vnd denen so mit dem Schwindlichtigen Feber beladen seynd/ dienet in den hitzigen Schwachheiten des Magens / der Leber vnd aller innerlichen Glieder des Eingeweyds / löschet den Durst/ bekombt sehr wol allen hitzigen Erbrechen der Augen/ der Ohren vnd in der wüthenden Kranckheit des Hirns Phrenesis genant / ist gut denen so stätig Gallen brechen/ ändert vnd verbessert die hitzige Entrichtung der Leber / dienet wider die Heißerigkeit vnd lindert die rauhe Brust von scharpfen Flüssen verur- sacht/ vnd ist ein heylsame Arzney denjenigen so ein Ader in der Brust vnd Lungen zerbrochen haben/ dienet den Miltsüchtigen vnd verbessert die giftige Schädlichkeit der eingenommenen Goldsäfferlein/ sonst auch Hispanische Rucken genant / desgleichen in der Wolfswurzel/ Zerkosenwurzel/ Arsenicks/ vñ aller anderer scharpfen Bisse. Es bekombt auch sehr wol im Halsgeschwären/ vnd denen so mit dem Tertian Fieber/ vnd denjenigen / so mit den Fieberen von Gallen vnd überensigem Seblüt beladen seynd / desgleichen den Weibern die von vrtiger Hit vnd Trucne ihrer gebürlichen Monatblumen verstopffet seynd/ vnd sonst allen anderen Kranckheiten so von vnaturlicher Hit mit herrschung des Bluts verurrsachet werden. Diejenigen/ so Eibs oder Kalk eingenommen haben / die sollen stätig der gemeldten Gerstenbrühelein genießen/ die verbessern auch die Schädlichkeit des eingenommenen Nößelsaamens.

Diese Gerstenbrühelein mit Essig bereitet/ sind dienlich in der Därmruhr / in Krimmen von der hitzigen Gallen verurrsachet / desgleichen denen so mit hitziger Entrichtung des Nitzes beladen seynd.

I Ein Gerstenbrühelein mit ein wenig Kleien vnd Mandelölen gesotten/ darnach durchgeseigen vnd genuzet/ ist eine gute Speis vnd köstliche Arzney denjenigen/ so das Seitenstechen/ Brustgeschwären vnd innerliche Apostenmen haben.

Ein Dreylein mit der durchgeseigenen Brühen Blut speyen von der Gersten vnd reingepülvertem Amelmeel gemacht/ ist denen nuzlich vnd gut so da Blut speyen.

Diese Gerstenbrühelein mit roten vnd schwarzen Brustbeerlein vnd weißem Nagsaamen gesotten/ vnd darnach durchgeseigen / ist dienlich wider die hitzigen Hauptflüß vnd den trockenen Husten.

Die gemeldten Dreylein mit Honig gesotten vnd temperiert/ vertreiben die alten trocknen Husten.

K Ein dickes Gerstendreylein mit kleinen Nößlein/ schwarzen Brustbeerlein vnd ein wenig Mandelöl gesotten vnd durchgeseigen / dienet wider die Entzündung der Lungen.

Durchgeschlagene Gerstenbrühelein mit frischem Eyerdottern ein wenig erwallt / ist ein köstlich vnd kräftige Speis denjenigen so lang krank gewesen/ vnd sich am Leibe verzehret haben.

Ein dickes durchgeseigenes Gerstenbrühelein / mit reingepülvertem Amelmeel vnd Zuckerpend zu einem dünnen Dreylein gesotten/ ist eine köstliche Arzney die Heißerigkeit zu vertreiben/ neben dem das es auch den Leib speiset/ vnd gute Nahrung gibet.

Ein

Hitzig Fieber

hitzig Hauptwebr. Subtiler Cathari. Hitziger Trockener Husten. Seitenstech l. Leber/ Lung/ vnd Brustge schwär. Hitzige Seelsucht. Lendenschmerzen Lungenfüchtige Feber. Hitzige Schwindlichtigen Feber beladen seynd/ dienet in den hitzigen Schwachheiten des Magens / der Leber vnd aller innerlichen Glieder des Eingeweyds / löschet den Durst/ bekombt sehr wol allen hitzigen Erbrechen der Augen/ der Ohren vnd in der wüthenden Kranckheit des Hirns Phrenesis genant / ist gut denen so stätig Gallen brechen/ ändert vnd verbessert die hitzige Entrichtung der Leber / dienet wider die Heißerigkeit vnd lindert die rauhe Brust von scharpfen Flüssen verur- sacht/ vnd ist ein heylsame Arzney denjenigen so ein Ader in der Brust vnd Lungen zerbrochen haben/ dienet den Miltsüchtigen vnd verbessert die giftige Schädlichkeit der eingenommenen Goldsäfferlein/ sonst auch Hispanische Rucken genant / desgleichen in der Wolfswurzel/ Zerkosenwurzel/ Arsenicks/ vñ aller anderer scharpfen Bisse. Es bekombt auch sehr wol im Halsgeschwären/ vnd denen so mit dem Tertian Fieber/ vnd denjenigen / so mit den Fieberen von Gallen vnd überensigem Seblüt beladen seynd / desgleichen den Weibern die von vrtiger Hit vnd Trucne ihrer gebürlichen Monatblumen verstopffet seynd/ vnd sonst allen anderen Kranckheiten so von vnaturlicher Hit mit herrschung des Bluts verurrsachet werden. Diejenigen/ so Eibs oder Kalk eingenommen haben / die sollen stätig der gemeldten Gerstenbrühelein genießen/ die verbessern auch die Schädlichkeit des eingenommenen Nößelsaamens.

Därmruhr. Krimmen von Gall.

Seitenstechen. Innerliche Apostenmen.

hitzig Hauptflüß. Trockener Husten.

Alter trockener Husten.

Entzündung der Lungen.

Verzehret von Kranckheit.

Heißerigkeit.

A Ein dickes Gerstenbrühlein mit Mandelmilch/Zucker vnd frischem Butter gefotten vnd bereitet/ist denen dienstlich so da feichen vnd ein schwarzen Athem haben/von His verursacht.

Schwindsuche. Wider die Schwindsuche. Nimb des durchgeschlagenen Gerstenschleims vier vng/ rein gepulvert Amelmeel ij. vngen/vermische es mit guter Hüner- oder Capaunenbrühen so viel genug ist/ laß sitziglich mit einander sieden zu einem dünnen Breylein/vnd gibß dem Kranken Morgens vnd Abends zu essen.

Seitenstech. Ein dünnes Gerstenbrühlein mit Honig temperiert/vnd warm getruncken/ist gut wider das Seitenstechen vnd erweicht denselben Kranken den Bauch/vnd bringet Stulgang.

Milchsuche. Dick Gerstenbrühlein mit Honig gefotten vnd temperiert sambt ein kleinem wenig gestoffenem Pfeffer/ ist ein heilsame Speiß vnd Arzney vor die Milchsüchtigen.

Koteruße. Ein dickes Gerstenbrühlein mit Kalbsfüßen gefotten darnach durchgeschlagen/vnd ein wenig Essig saurer gemacht / ist ein sehr gute Speiß wider die rote Ruhr.

sanfte Stulgang maqß. Ein dünnes Gerstenbrühlein mit Honig vnd Baumöl vermische/vnd durch ein Clisterzeug gebraucht vnd zu sich genommen / erweicht den verstopfften Bauch/vnd machet sanfte Stulgang.

Tenehmus. Ein Gerstenbrühlein mit ein wenig roter Rosen gefotten/durchgeschlagen/vnd darnach durch ein Clisterzeug warm zu sich genommen/vertreibt den Zwang/vnd die grosse schmerzliche Gelüß zum Stulgang Tenehmum.

C Eusserlicher Gebrauch der Gerstenbrühlein.

Hitz der Jung in Fiebern vnd in Drüsen. Ein durchgeschlagenes Gerstenbrühlein in dem Mund gehalten/löschet die grosse Hitz der verbrannten Zungen in den hitzigen Fiebern/vertreibt die Drüsen vnd heilet die Schründen.

Oder nimb der dicken gefottenen Gerstenbrühe vier loth/die durch ein Siebe geschlagen ist/ Quittenfaamenschleim zwey loth/Pappelsaamenschleim/Süßholzwass/ jedes ij. loth/ Peniducker ij. loth/ vermische diese stück durch einander zu einem dünnen Larweralein/nimb jedeweilen ein wenig davon in den Mund/halt es ein weil darthien/es vertreibt die verbrante schärfß vnd heilet die Zungen / schlucke auch jedeweilen ein wenig hinab die hitz im Hals zu legen/vnd die Schründen vnd Verwundung von der Hitz zu heilen. So offst du aber diese Arzney gebrauchen wilt/soltu den Mund vnd Hals zuvor wol wäschen vnd gurgeln/ vnd die Zunge sauber fegen.

Hitz im Hals. Durchgeschlagene Gerstenbrühe offermalt ein gute weil im Mund gehalten / miltet das Zahnwehe das von Hitz vnd Trüchne verursacht wird.

Zahnwehe von Hitz. Durchgeschlagene Gerstenbrühen in dem Mund gehalten/heilen die hitzigen Geschwärllein des Zahnfleisches/vnd legen die Hitz vnd den Schmerzen.

Hitzige Geschwärllein des Zahnfleisches.

Das XVIII. Capitel.

E Von dem Gerstenbrodt.

Gerstbrodt. Als Gerstenbrodt ist vor arme arbeitende Leute ein gutes vnd gesundes Brodt/ es hält wol wider / gibt gute Nahrung vnd stärcket wol/doch weniger als das Wäizen oder Roggenbrodt/vnd wil gute starcke Mägen haben. Etliche vermischen halb Wäizenmeel vnder das Gerstenmeel wann sie backen wollen/vnd wird dasselbtge Brodt besser vnd verdaulichter/die andern da es nicht Wäizen hat/die thun Spels oder Roggenformmeel darvnder/das gibt auch sehr gut Speißbrodt/die Armen aber weren mit

F Gerstenbrodt sehr wol zufrieden / wann sie dessen nur genug haben köndten.

Von den Namen des Gerstenbrodts.

DAs pur Gerstenbrodt das allein auf lauterem Gerstenmeel gebacken wird/heisset Griechisch *κείονδος* *κείονδος*. Lateinisch/ Panis Hordeaceus. Italienisch/ Pan d'orzo. Hispanisch/ Pan de cenada. Französich/ Pain d'orge. Flemisch vnd Brabändisch/ Gerstenbroot.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaften des Gerstenbrodts.

DAs Gerstenbrodt ist zimlich temperierter Natur/an ihm selbst zimlich trocken vnd kühlender Eigenschaft/gibt gute starcke Nahrung / wann vermisch es gleich vnder Meel/ oder backe es vor sich selbst allein.

Innerlicher Gebrauch des Gerstenbrodts.

Es ist das Gerstenbrodt ein gutes Brodt vor Leute die schwere Arbeit thun/zu messen. Es geben etliche für / daß die jenigen / so Gerstenbrodt stätig in ihrer Speiß gebrauchen/das sie aller Krankheiten der Hüß sicher seyn sollen. Es schadet dieses Brodt denen/ so mit dem schweren Athem vnd Keychen beladen sind/vnd ist den Weibern so ihre Monarblumen überflüssig haben nutz/ dergleichen auch den Wasserüchtigen.

Sonst kan man auch gute Brodbrey vnd Mäser mit Milch oder Fleischbrühen auf der Breßlam bereiten/wie auf andern Brodt/die speisen das Befind vnd Tagelöhner wol/vnd geben gute Nahrung.

H Eusserlicher Gebrauch des Gerstenbrodts.

Gerstenbrodt zu Pulver gebrennet/ folgendt in einem Mörtel klein gerieben/vn mit Bärenschmalz vnd rein gepulvertem Salz zu einer Salben temperiert/machet Haar wachsen/ so man das Haupt damit salbet. Etliche brennen das Salz mit dem Brodt/stoffens darnach klein / vnd machen darnach mit Bärenschmalz vnd Bockmünßlein ein Salz darauß.

Ein warmes Gerstenbrodt in der mitten entzwey geschnitten wie es auß dem Ofen kompt/vnd gepulverten Weistümel darauß gestreuet/erkläret vnd schärfset das trübe gesicht vor die Augen also warm gehalten.

I Die schwarzen vnd geelen Zähne weiß zu machen: Nimb Gerstenbrodt viij. vngen/ die Schalen von 60. Eyern/roter Corallen/Weyranchrinden/jedes ij. loth/ Tag vnd Nachtraut/lein Milstraut / in der Apotecken Eterach genant/jedes ij. androvol. Mache diese stück in einen Hasen / thue ein Deckel darüber / denselben verlutier wie auch den gangen Hasen mit luto sapientie/ setze den darnach in ein Feuer/ laß ihn xx. stund in stäter Hitz darinnen brennen / darnach nimb die maceriam herauß/ stoffe die zu Pulver / vnd thue fermer darzu Fischbein die die Goldschmidt brauchen/ ein loth Nägelein/bereiten Cortander/ Zimmarinden jedes ein halb quintlein/ Beilwurß ein quintlein / alle zu reinem Pulver gestoffen / vermische die wol durch einander / vnd behalte die in einem verschlossenen Büchlein zu dem gebrauch/darvon nimb täglich ein wenig/vnd reibe die Zähne damit/so werden sie schön/sauber vnd weiß.

K So sich ein Wein verkehret hette / so nimb ein heiß Gerstenbrodt wie es auß dem Ofen kompt / schneids von etnander / vnd lege ein theil also heiß über den Pundren/ laß ligen bis es kalt wird/vnd thue das etlich mal nach einander / so zeucht es alles auß was dem Wein schädlich ist: ist auch sehr gut wann ein Wein verschweffelt ist vnd nach dem Eynschlag stinckt/dann es zeucht den Schwefel vnd allen Gestank auß dem Wein/so auch ein Wein stinckend were/vnd ein übeln vnlieblichen Geschmaek bekommen hette.

Wann sich ein Bier verkehret hat/ soltu in gleicher

Hitz. schwerer Athem. Monachium Wasser sucht.

Haar wachsen machen.

trüb Gesicht.

weiße Zähne zu machen.

Verkehren Wein zu recht zu bringen.

Verkehret Bier.

A gestalt wie mit dem Wein gemeldet/mit dem Gerstenbrodt zu hülffe kommen.

bösen schleim auf dem wein zu ziehen.

Den bösen Schleim vnd Feuchtigkeit auß dem Wein zu ziehen/thun etliche Gerstenbrodt in ein löb-lein / vnd hengen es in den Wein/wie Apuleius bey dem Råyser Constantino lib.7.agric. c.26. bezeiget.

Guten Essig zu machen.

Wiltu guten Essig machen/so nimbe ein guten alten Wein/wenig oder viel/nach dem du des Essigs wenig oder viel machen wilt/den lasse über dem Feuer siedend heiß werden/schütte ihn in ein Hasen oder Krug/stelle den hin/vnd wann er kalt worden ist / so nimbe ein heiß Gerstenbrodt / wie es auß dem Ofen kompt / das sehr wol gebacken ist/das schneide zu stücken / vnd wirffe es in den Wein / laß darinnen ein Tag vnd Nacht ligen/nimbe es dann herauß/laß wol ertrieffen / vnd stelle den

B Hasen darnach verdeckt in die Sonn/oder im Winter auß einen Ofen/so hastu in kurzer Zeit ein sehr guten Essig.

Das XIX. Capitel.

Von dem Mals.

Walt.

Als wir Teutschen Malt nennen/vnd die Lateinischen Maltum oder Malta, welches Wort sie von dem Teutschen Namen Mals entlehnet haben/das wird Griechisch von dem Griechischen Arget Aëcio ^{Bov} genant / dann die alten Griechen nichts darvon geschrieben haben/ sintemal solches ihnen unbekant gewesen ist/vnd wird auß der Gersten gemacht/derwegen wir auch nicht haben wollen vnderlassen hie an diesem Ort nach der Gersten desselbigen meldung zu thun. Ianus Cornarius hat das wortlein Byne bey dem Aërio, Hordeum madefactum, quod germen emisit, verdolmeltschet / das ist/nahgemachte oder geweychte Gersten die Keymen gestossen hat/dieselben bereit man also: Man weiche die Gerst in Wasser biß sie auffquillet / darnach leget man sie auff ein Kornboden/läßt sie trucken werden/wendt sie täglich biß sie anfangt Keymen zu stoßen / darnach wird sie an einem bequemen Ort da man ein besondern Ofen hat künstlich durch das Feuer getrucknet / vnd das sonderlich Winterszeit/wiewol auch beißweilen Sommerszeit auff einem getäfelten Boden/ sonderlich aber in Hundstagen/da man es fast dünn auff den Boden streuwet/vnd es des Tages offi wendet / biß es gar trucken wird/solches wird heutiges Tages den mehrtheil zum Bierfieden gebraucht. Die Fiehmung vnd Brabänder nennen es auß ihre Sprach Wort.

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschafft des Mals. Das Mals hat eine truckne Eigenschafft/vñ bekomt ein wärmende Krafft durch die Bereitung / doch ist die Mals von Natur mehr zu wärmen geneigt / die durch das Feuer getrucknet wird/dann die durch die Wärme der Sonnen bereitet wird/vnd bekomt Wärme im Anfang des ersten Grads. Gebrauch der Mals in der Arzney. Die Mals wird innerlich nicht in der Arzney gebraucht/dann allein zum Bierfieden/worzu nun dasselbige dienen/wird im nechstfolgenden Capitel neben dem Grauch des trinckens angezeigt werden.

Wachtsthen

Gerstenmalt in einer Pfannen über dem Feuer geröset/heiß gemacht vnd in ein Säcklein gethan / vertreib den Schmerzen vnd die Krimmen des Bauchs/warm übergelegt.

Geschwulst der Wassersucht.

Ein Pflaster von Malsmehl gemacht vnd über den ganzen Bauch gelegt / verzehret die Geschwulst der Wassersucht.



E Ist das Bier ein nutzlicher Tranc / welcher in den Mittnachtigen Landen da kein Wein wächst in grosser Menge bereitet wird/welcher heutiges Tages in Teutschland nicht allein in den Niderlanden/ Friesland/ Westphalen/ Hessen/ Düringen/Sachsen/Beyeren/Pommern/in der Mark vnd anderen dergleichen Nationen/ darinn kein Wein wächst/sondern auch am Rheinstrom/ Elsaß/vnd andern orten/da die köstlichsten vnd edelsten Wein wachsen / als ein gesunder vnd nutzlicher Tranc in gemeinem Gebrauch ist/wiewol solcher Tranc in einem Ort kräftiger/besser vnd stärker dann in anderen gemacht wird: In etlichen Orten des Rheinstroms macht man festiger zeit Bier/das es immer Schad ist/das man die gute Frucht also verderbt vnd zu schanden bringt/ das kompt den Leuthen kaum den halben theil zu gut/ dann che sie ein Faß halber außgetrucknet/ist das ander halbe verdorben vnd sawer worden/ also das man es außschütten muß / das hat drey grosser Mängel wann die verbesseret möchten werden / so wurden wir auch gut Bier haben/ vnd seynd aber dieses die Mängel/ nemlich das man der Mals zu wenig nimbt / des Wassers aber zu viel / das es nicht genug gefotten wird / ich geschweige des andern Betrugs der mit vnderlaufft/ als das etliche an statt der Hopffen Weidenblätter nehmen / vnd etliche Caminrus / der dem Bier ein schärpffe vnd braunrote Farb gibt / aber welcher steiffig dar-
auf acht hat/vnd durch den Geschmack den vnderscheid erkennen kan/ der wird den Betrug leichtlich mercken/ sintemal ein solches verderbt das Geblüt / verbrennet es / machet grossen Durst/ abschewliche/ heftliche/ rote vnd purpellechtige Angesichter vnd auch die Malagey vnd den Aufsaß / blähet den Leib anff/leget das Haupt vnd alle innerliche Glieder des Eingeweyde/wie dann auch Diolcorides zu seiner zeit von seinem Zytho. oder Bier solches geklagt hat/vnd er libro 2.cap.76.in Schrifften hinderlich gelassen / welches aber nicht der Gersten vnd andern guten Früchten die ein lieblichen vnd süßen Geschmack von sich geben vnd gut gesund Geblüt geben/ zu zuschreiben ist / sondern dem Betrug vnd falschen Betrug der Menschen/ die ander Leuth nicht allein vmb ihr gelt bescheyssen/sondern sie auch als heimliche Mörder vmb ihr Leib vnd Leben bringen/ derwegen auch die Obrigkeit solche Dieb vnd Mörder an Leib vnd Leben straffen solte. Wiewol nun das Bier in viel weg heutiges Tages gefälschet wird/so sind doch auch noch etliche Leuth die gut Bier machen/welches zimlich wol nehrer / gut Geblüt machet / vnd den Kinderen vnd jungen Leuthen viel dienstlicher / nützer vnd gesunder ist dann der Wein/dann sie wachsen wol darvon / werden stark vnd gewinnen ein schöne vnd lebliche Farb / wie der Augenschein an denen Orthen solches bezeiget/an jungen vnd alten Menschen/da sie von Jugend auß des Biers zu trincken gewohnet haben/vnd thun die groß vnrecht/die das Bier ohn allen vndercheid als ein schädlichen / vngeunden Tranc verwerffen/vnd auß Diolcoride schliessen wollen/ die weil sein Zythum oder Bier so ein schädlicher Tranc seye / das es ein böß vnfauber Geblüt mache vnd den Aufsaß gebere / das sie ein vniuersal darauff machen wollen/das darinn alle Bier vngesund solten seyn vnd dergleichen Schaden bringen/ das folget gar nicht/ sondern es soll solches allein von den gefälschten Bieren deren man heutiges Tages hin vnd wider viel machet/ verstanden werden/die auch zu den zeiten Diolcoridis von wegen des Gewinns also gemacht vnd verfälschet worden seynd/wie jezund bey vns geschieht. Zu dem ist offenbar/das wo gleich ein herrlich gut Bier / oder auch ein anderer gesunder Tranc/ so köstlich vnd gut er jn-
mich

Schädlichkeit des falschen Biers.

Wagelgen-
heiten von
überflüssigen
Trinken.

A mer seyn mag/ nicht allein zu der Nothdurfft vnd den F
Dürst zu löschten / sondern zum Überflus getruncken
wird / daß grosse schwere Kranckheiten darauß entste-
hen/ wie wir solches an den vellen Weitzapffen erfah-
ren/die sich Tag vnd Nacht mit dem besten vnd köst-
lichsten Wein überfüllen/was vor grosser vnheilbarer
Kranckheit darauß erfolgen / als Hauptwechthumb/
Zittern der Glieder/ Augenkranckheiten / Lämde der
Glieder/Gliederschichten/ Zitterlein/ Aussag / Wasser-
sucht / das Parlyß vnd auch bisweilen die Hand
Gottes vnd dergleichen schwere Kranckheiten/ wie
die tägliche Erfahrung das bezeuget / solte darumb
einer darauß ohne allen Vndercheid in hauffen
hinczu schliessen/der Wein wäre ein vngesunder böser
Tranck/der solche Kranckheiten zuwegenbrächte/würd
B man denselben nit für ein tollen Fantasten halten / der
der lieben vnd edlen Ercreme des Weins/die Güt der
Herr vns zu einer besondern Auffenthaltung des zeit-
lichen Lebens erschaffen / solches zulegen wolt? Wöl-
len wir nit weiter fortschreiten vnd von der Präpara-
tion vnd bereitung des Biers auch etwas anzeigen.
Dioscorides beschreibet an dem hievor bemeldten
Dre neben dem Bier das er Zythum nennet/ noch ein
ander Art desselben/das nennet er Curmi vnd spricht/
es wird noch ein anderer Tranck auß der Gersten ge-
machtet/welchen man Curmi nennet/ der wird oft an
statt des Weins gebraucht/er machet aber Hauptwe-
chthumb / vnd gebieret böse Feuchten / thut den Ner-
ven schaden. Solche Getränke werden auch auß dem
Wägen von den Inwohnern der Landschaft Hy-
spanien / das gegen der Sonnen Nidergang gelegen
ist/gemacht/dergleichen Getränck bereitet werden/das ge-
dencet er gar nicht / dieweil es gemeine vnd bekannte
Getränk der Inwohner der gemeldten Landschaften
gewesen sind/wie sie dannoch auff den heutigen tag
an den gemeldten Driften beritet werden/vnd in täg-
lichem gebrauch seind / derowegen nicht zu zweiffeln/
daß der Alten Zythum vnd Curmi eben dieser Ge-
tränk Arten vnd Sorten seyen die wir Bier nennen/
daß aber Dioscorides auch von dem Curmi, welches
kein ander Getränck ist / dann eben das Bier/wie es
heutiges Tages noch in Engelland beyde von dem
Wägen vnd der Gersten gemacht wird / meldung
thut / daß es Hauptwechthumb mache/böse Feuchten
generieret vnd gebäre / vnd die Nerven beschädige / ist al-
lein von dem Überflus vnd Mißbrauch zu verstehen/
dann das Englisch Bier mäßig gebrauchet / machet
ein schöne vnd lebliche/gesunde Farb/wie man an den
Eynwohnern des Landes zusehen hat/vñ wir auch selbst
an diesem Bier erfahre haben: Solches aber vnmäßig
zum Intrinken vnd stilleren gebrauchet/macht Haupt-
wechthumb vnd thut den Nerven schaden/welches nit
allein von dem Bier/ sondern auch von dem allerbe-
sten Wein den Vollsäußern widerfähret.

Etliche machen das Bier zu vnser Zeit also wie fol-
get: Sie nemmen Wägen/Gersten/Spels/Rocken-
korn oder Habern/ ein jedes insonderheit / (dann auß
allen gemeldten Früchten gut Bier kan bereitet wer-
den) oder deren Früchten zwo oder drey zusammen/
E weichen die in frischem Brunnen oder schönem fließ-
sendem Wasser/oder welches noch besser ist in gesotte-
nem Hopsenwasser/so lang/bis die Frucht auffspringt/
darnach lassen sie das Wasser darvon/vnd dörren die
Frucht in der Sonnen / das Wasser aber darinn die
Frucht geweicht worden ist / das heben sie auff vnd
verwahrens/vnd wann die Frucht wohl dörret worden
ist/läset man die in der Mällein malen / thut das Meel
in das vorige Wasser/darinn die Frucht geweicht ist
worden/vnd läset das drey oder vier Stunden darinn
sieden/vnd wirfft im sieden ein gut theil Hopsen dar-
zu / vnd schäumet das im sieden wol vnd fleißig ab/
wann solches gesehehen / läset man es durchsiehen/
F vnd in andere Geschirz cynfassen: Etliche weiffen
ein wenig Sawerzeig dareyn/so gewinnt es bald ein
zangerenden vnd biselnden Geschmack / vnd wird lieb-
lich zu trincken.

Die Engelländer pflegen in das gebrauwten Bier
bisweilen / damit es desto lieblicher zu trincken seye/
Zucker / Zimmarinden / Nägelein vnd andere gute
Gewürz / in ein Säcklein cingemacht / zu henden.
Die Fleminggen aber mischen auch Honig oder Zü-
cker vnd Specerey darunder / machen einen Tranck
darauß wie ein Claret oder Hippocras. Andere ver-
mischen vnder das gebrauwten Bier Honig / Zucker/
Kemel vnd Syrup genant/das machet nicht allein
das Bier lieblich vnd anmüthig zu trincken / sondern
es gibt ihm auch eine schöne braune Farb. Diese
Künst das Bier wolgeschmackt zu machen / die auch
vnseren Bierbräuern durch die Fleminggen vnd
Niderländer bekannt worden seind/die seind noch wol
zu dulden vnd zu leyden/wie auch die/so mit Lorbee-
ren / Erdhyster Chamapitris genant / Gagel vnd
Scharlachkraut das Bier stärken/das es wahrhaftig
bleibe / vnd nicht bald abfalle oder saurer werde. Die
aber / so mit Lulhsaamen/ Ruff / Bilsensaamen / In-
dianischen Rockelfernen vnd anderen dergleichen
schädlichen Dingen das Bier stärken / sollen ver-
worfen vnd verdampft werden / vnd solte man auch
die jenzigen/so mit dergleichen schädlichen Künsten
das Bier verfälschen/als abgesetzte Feind des mensch-
lichen Geschlechtes / als Dieb vnd Mörder am Leib
vnd Leben straffen. Es werde aber nun das Bier be-
reitet wie es wölle/so ist doch keines nützlicher vnd bes-
ser dann das/so allein auß der Mals von gesunder gü-
ter Frucht gemacht vnd dem Hopsen bereitet wird.

Etliche machen ein herrlich gut Bier mit einer ge-
wissen Mals auß folgende weis: Sie nemmen acht
Sümmel oder ein Malter grob gemalen gut Mals/
es sey von Wägen/Spels/Gersten/Rockenorn oder
Habern/ein jedes besonder oder deren etlich durch ein-
ander gemischt/weichen das in zwo Rheinischer Oh-
men/ da sechs Ohmen ein Fuder machen / schönes/
lautes siedendheißes brennen oder bachwassers auß
die vier Stunden lang / darinnen zuvor auß die x.
oder xij. handvoll Wägenkleyen gesotten worden
seyn/darnach soll mans fleißig durch ein Ströh in ein
ander Gefäß ab lassen lauffen vnd durchsiehen/ das
I nun also durch das Ströh durchgesiegen ist/thut man
in ein Bierkessel / vnd noch fermer darzu vier Pfund
gedörret vnd geruchneier Hopsenblumen / laisset sol-
ches anderhalb Stund/ auch zwo bis in drey Stun-
den / nach dem man das Bier schlecht oder kräftig
vnd gut / vnd auch langwährend haben wil / in einem
stäten Sud sieden / dann je besser es gesotten wird/ je
kräftiger vnd besser das Bier wird/ vnd je länger es
sich auch halter / wann es nun also gesotten ist / thut
man es in ein breiten Zuber der nicht zu hoch / darin-
nen läset man es kalt werden/ so es nun auch kalt wor-
den ist / thut man zu zehen Pfunden des abgekühlten
Biers anderhalb Pfund der besten Bierhöfen/vermi-
schet solches wol durch einander in ein ander Gefäß an
einem warmen Ort mit hin vnd her rühren / geuffet
K also allgemach von dem abgekühlten Bier zu bis es
alles mit der Höfen wol vermischet wird/darnach de-
cket man den Zuber mit Sergen vnd andern derglei-
chen Decken zu/ damit das Bier desto das verjähren
möge. So das nu auch gesehehen ist/ so wird es wider
durchgesiegen / in Fässer gefüllt / vnd wann es dann
genügsam verjähren ist / so schlägt man die Fässer zu/
so hat man ein köstlich vnd sehr kräftiges Bier/wann
es ein zeitlang gelegen ist.

Diese Mals aber/ darvon das Bier/ wie gemeldet/
gesotten worden ist/ nimbt man vnd geufft wider frisch
vnd heiß Kleyenwasser dar über wie zuvor / kochet vnd
bereitet das gleicher gestalt wie angezeigt/ so gibt es ein
Dbb dünnes

A dünnes vnd schlechtes Bier vor die Armen vnd auch das Gefind damit zu speisen.

Sonst werden die Bier je nach gelegenheit der Landschaften anders vnd anders gemacht / etliche nemmen frisch Brunnenwasser / die anderen Bachwasser oder stießend Wasser / die andern stillstehende Wasser auß vnfaubern Lachen vnd Pfützen / darinn allerhand Wust vnd Vnsauberkeit geschüttet vnd getragen wird/welches nit durchaus zu loben ist / vnd ob wohl die besten vnd beständigsten / langwährenden Bier auß altem faulem Wasser gemacht werden / so sind sie darumb nicht alle gesund / vnd zu trincken nützlich / dann dieselbigen generiere: ihrer Art nach auch ein vnfauber Geblüt / daher der Aufzag / Schorbock / vnd andere vnreine Krankheiten erwachsen / dann

B wie der Safft ist darauß das Bier gemacht wird / also werden auch die Feuchten vnd das Geblüt in den Menschen / so solche Bier trincken / derowegen soll man zu Erhaltung guter Gesundheit / die wüßten vnfauberen Wasser / darcin Wistlachen lauffen / der Menschen vnd des Viehes Harn / Spülwasser vnd andere Vnreinigkeit vnd Wust kommet / zum Bier fieden nicht nemmen / vnd wiewohl ein jedes faules Wasser durch das fieden widerumb rectificiert wird / beständiger vnd langwtriger bleibet / dann das so von einem frischen Brunnenwasser gefotten wird / so wird man doch den Harn vnd andere Vnreinigkeit so sich mit dem Wasser vermischet / nicht herauß fieden können / sintemal sie sich mit einander verciniget / daher

C theilhaftig vnd der Menschen Geblüt / die solche Bier trincken / muß in ficiert werden / vnd zur Fäulung gerathen. Wann man aber je ein beständiges vnd gutes Bier machen wil / das das Alter leiden kan / soll man etliche Züer vnd Fässer mit gutem frischem Brunnenwasser / oder in Mangel dessen / mit einem reinen vnd saubern stießenden Wasser füllen / dieselbigen verwahren / daß kein Wust oder aber sonst etwas vnfaubers darcin fällt / vnd verdeckt oder zugemacht drey oder vier Monat ligen lassen biß das wasser anfängt trüb zu werden vnd faulen will / das soll man dann zum Bier nemmen / vnd die Malz allerdings / wie oben gemeldet misfieden / so wird diß Wasser durch das fieden widerumb rectificiert vnd frisch / vnd wird das Bier / das darvon gefotten wird / nicht

D allein beständiger vnd lange zeit gut vnd besser / dann das so mit frischem Wasser gefotten wird / sondern es wird auch zu trincken anmützig / vnd machet ein gutes Geblüt / so dargegen das ander vnrein Wasser den guten Safft der auß dem guten Malz gefotten wird / an sich zeucht / vnd denselben corruptiert / daß er schädlich vnd vngesund wird. Daß aber ein sauber Brunnenwasser / so es lang in einem saubern vnd wolverdeckten Gefäß biß schier zur Fäulung verwahret wird / besser vnd widerumb durch das fieden rectificiert werde / kan man in dem versuchen / so man ein solches Wasser in einem besondern Geschir: wol seudet / darneben auch ein frisch Brunnenwasser auch besonder / vnd sie beyde hinsetlet / so wird man befinden / daß das erste Wasser so von dem faulen Wasser gefotten worden / beständiger vnd zweymal länger gut bleiben wird / dann das frisch gefottene Brunnenwasser.

Von den Namen des Biers.

Das Bier wird von Dioscoride Griechisch / Ζε-
70 oder Ζεβ0 vnd von Theophrasto Ζεβ0
vnd Ζεβ0, genannt. Hellanicus bey dem Ache-
nazo sagt / daß auch Bryton, das ist Bier / auß dem
Natz gemacht werde. Von Aristotele, Ζεβ0 oder
00, oder 00, oder 00 vnd 00. Simeon Sethi
einer auß den neuen Griechischen Arzten / nennet das

F Bier mit einem Nahmen von den Arabern entlehnet /
00, 00, vnd 00. Die andere Art des
Biers / davon Dioscorides nach dem Zytho mel-
dung thut / wird von ihm Ζεβ0, genannt. Lateinisch/
Curmi, vnd von dem Possidonio, Corma. Sonst
heisset das Bier bey den Lateinischen Zythum, oder
Zythus, von Theodoro Gaza, Zethum, von ande-
ren Pinum, Phucas: Phucadium, vnd Phocadium,
wie es dann auch noch heutiges tags in Griechenland
von dem gemeinen Mann also genannt wird. Bey
den Arabern aber wird nicht allein das Wort Phu-
cas, von dem Bier allein oder dem Tranc auf Ger-
sten verstanden / sondern auch von einem andern
Tranc der auß Semelbrodt / (Ex pane Heveri vel
Alhaveri) Balsammung vñ Peterlein gemacht wird /
wie solches die Arabischen Arzt Razius, Avicenna
vnd Haliabbas bezeugen. Eonst wird auch das Bier
von etlichen / wie Plinius davon schreibt / Celia, Ce-
ria, Sicera, vnd von Hermolao Barbaro, Sicerites
vinum, Hordeaceum vinum, vnd von den Poeten/
Peleusiacus porus, genannt. Dieser Tranc wird
zu vnserer Zeit von den Gelehrten Cervisia vnd Ce-
revisia, geheissen / von den Italianern Zitho vnd Cervo-
gia. Hispanisch / Ceria vnd Cervoisa. Französisch / Be-
rium, Cervoise de la Bere, vnd de la Cervoise. Arabisch/
Fuca, Foca vnd Alfoca. Böhmisch / Piva. Engllisch/
Beere vnd Bier. Das beste Engllisch Bier wird von
ihnen Ael / vnd Lateinisch Ala genannt / Stehmisch/
Drabändisch vnd Hochreusch / Bier / welche Namen
wie etliche vermeynen von dem Griechischen Wört-
lein Byno, welches zu Teutsch Malz heist / seinen Ur-
sprung her bekommen haben soll.

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Es- schafft der Bier.

Es wird das Bier auß mancherley Sorten der
Frucht gefotten vnd bereitet / wie wir hievor er-
ghelet haben / derowegen es auch mancherley Kräfte
bekompt. Das Bier so allein auß Gersten wird ge-
bräuet / wiewol es eine kleine wärmende Krafft durch
die Präparation des Malzes bekompt / so kület es doch
gegen dem Wein zu rechnen / vnd ob es wol ein wenig
wärmet / so übertreffen doch die andern Sorten des
Biers die auß dem Wätzen oder Spelzenmalz ge-
brauet werden in der Wärmde das Gerstenbier /
ohnangesehen daß ihre Wärmde des Weins Wärm-
de nicht zu vergleichen ist / sondern halten allein das
Mittel / vnd ist ein jedes Bier / so es genug gefotten
vnd von guter Malz gebrauet wird / ein gesunder
vnd nütlicher Tranc / nehret wol / machet stark / vnd
gibet gut Geblüt / treibet den Harn / löset den
Durst / erlöset den Leib mäßiglich / wie solches auch
die Schul zu Salerno in Engelland mit folgenden
Versen bezeugt / da sie vom Bier also spricht:

*Craffos humores matit Cerevisia, vires
Præstat, & augmentat carnem, generatq, cruorem.
Provocat urinam, ventrem quoque molli, & inflat,
Frigidat & modicum.*

Das ist/

Das Bier gibt grober Feuchten viel/
Stärckes Geblüt / vnd mehrtes Fleisch ohn Ziel/
Es löret die Blasin / vnd weicht den Bauch/
Es kület ein wenig vnd bläst auch auff.

Es soll aber auch das Bier zimlich alt seyn vnd nit
sauer / von guter gesunder Frucht vnd wol gefotten /
dann sauer Bier vnd das so zu dünn vnd süß gekocht
ist / nehret weniger / machet viel Bläst vnd reber Feuch-
ten / vnd beschwäret den Magen / wie dann auch die
vorgemeldete Schul zu Salerno vermahnet / wie
folget:

Non

A Non acidum sapiat Cerevisia si bene clara,
Ex granis sit cocta bonis satus ac veterata
De qua potetur stomachus non inde gravetur.

Das ist.

Das Bier sey klar vnd alt von Jahren/
Nicht saur/get ocht von gutem Korn.
Dem Bier so Malz oder Farb gebricht/
Das saur oder jung ist/trinck nicht/
Trincks doch nach noch vnd still den Krag.
Nur das nicht werd beschwert dein Mag.

Wunderschöne
Bier-
wirkungen.

B Das Bier so auß Gersten vnd Habermalz gemacht
oder gebrawen wird / verstopffet weniger / macht auch
weniger Bläß vnd nehet vnd sühret minder. Das
auß Wägen oder andern Geräud / ist hitziger/wärmt

vnd stopffet fester / nehet auch besser / je dicker ein Bier
ist je mehr es nehet / vñ je gröber Geblüt vnd Feuchten
es gebieret / je dünner ein Bier ist / doch daß es Malz
genug habe vnd wol gefotten seye / je besser vnd subtiler
Geblüt es machet / dringet auch bald durch / blähet den
Leib weniger vnd machet wol harnen. Das Bier so
wol gehopffet ist / haltet den Bauch offen vnd sür-
dert den Harn. Die Bier so mit dem Scharlach / La-
vanderblumen / Baghel / vnd andern hitzigen überfich-
richenden Dingen bereitet werden / seyn schädlich vnd
sonderlich denen Menschen die ein bißdes Haupt vnd
Hirn haben / dann sie schwächen dieselbigen mercklich:
Es ist auch die Trunckenheit vom Bier nachtheiliger /
schädlicher vnd langwehrender dann des Weins / sin-
temal sie viel gröber auffstreichender Dämpff machet

vnd jähren Schleim / die schwerlich vnd langsam ver-
gehret werden. Die Bier aber die mit Bilsensaamen /
Indianschen Kockelkernen vnd dergleichen Stük-
cken / bereitet werden / soll niemand trincken / dann die
jenigen so das Leben verwirret haben / dann die brün-
gen Hirnwüren / Vnsinnigkeit vnd biswelen den gä-
hen Todt: So durren die so mit Ruß insficiert werden
die Leber vnd Lungen auß / verbrennen das Geblüt / ma-
chen ein vnersätlichen Durst / vnd machen abscheu-
liche / heftliche / rote Angesichter gleich dem Aufszag. Das
Bier das nicht wol gefotten ist / vnd zu dem man des
Malz zu wenig / vnd des Wassers zu viel nimbt / vnd
darzu nicht halber genug feudet / wie an etlichen Orten
am Rheinstrom der gebrauch ist / verursacht viel Bläß
vnd aufflauffen des Bauchs vnd gebieret viel vnged-
awter böser Feuchten / vnd daß aber noch mehr so mit
der neuen Kunst der Weidenblätter die man an statt
der Hopffen braucht / macht Krimmen vnd Därm-
geacht / je besser Wasser man auch zu dem Bier nimbt
je besser Geblüt das Bier gebieret / vnd das nicht dar-
umb / daß das Wasser Geblüt machen solt / sintemal
kein schlecht Wasser Geblüt generiert / sondern darumb
diweil sich der Saft vnd die Krafft in der Malz mit
dem Wasser im brauen vermischet / so nun das Was-
ser gut ist vnd von andern Wust vnd Vnrath gesäu-
bert / so wird auch das Bier sauber vnd gut / vnd ma-
chet auch ein reines gut Geblüt / so das böß insficiert
Wasser von Menschen vnd Viehharn / von Mistla-
chen / vnd darinn man alle Vnsauberkeit vnd Wust
zu tragen pflegt / im brauen die guten Säfte vnd
Kräfte des Malzes an sich zeucht / vnd werden mit
demselbigen insficiert / derwegen solche Bier die damit
bereitet werden / allerhand bösen Brind / Mulsucht /
Krebs / Schorbock / vnd auch den Aufszag generieren /
derwegen alle diejenigen / so ihre Gesundheit lieb ha-
ben / die sollen sich solcher Bier enthalten vnd sie nicht
trincken.

C Im Land zu Preussen macht man viel Sorten gu-
tes vnd herrliches Biers / aber vnder denselbigen allen
hat das Danziger Bier das man auch Joppenbier nen-
net den Preiß / vnd übertriffet anderer Landschaften
Bier in seiner Stärke vnd Krafft / das ist / schön braun-
rot vnd dick wie ein Syrup / es nehet sehr wol / machet

D viel grobes vnd dickes gutes Geblüt / vnd machet ein
schöne lebliche Farb / so man dessen wenig vnd nicht
zu viel trincket / vnd sonderlich aber denjenigen so des-
sen von Jugend auß gewohnt seind / vnd ist in einem
Zischbecherlein voll dieses Biers mehr Krafft vñ Nah-
rung / dann in einer ganzen Maß gemeines Biers.
Aber diejenigen so es nicht gewohnt seynd zu trin-
cken / den macht es grossen Durst / dann es vielmehr
ein Argney ist dann ein gemeiner Tranck / vnd so
sie dessen zu viel vnd es übermäßig trincken / so werden
sie erhitigt darvon / gewinnen Hauptwehthumb vnd
rote auffällige Angesichter. So man desselbigen Biers
ein gemeinen Trinckbecher voll in ein ganze Maß vn-
sers Biers wie man es hie zu Land macht / vermischet /
so wird ein herrlich gut vñ stark Bier dar auß / das wol
nehet / den Durst löschet vnd gut Geblüt machet.

E Die Polnische Bier seind gute weisse Bier / die auch
mancherley bey den Polen gebrawen werden / vnd
werden aber die vor allen andern gelobt / die ein Weis-
sawrechtigen Geschmack haben / die löschten den Durst /
nehren auch sehr wol / gebähren ein gut Geblüt / vnd
wärmen mittelmäßig.

F Das Hamburger Bier wird gemeiniglich auß dem
Wägen gemacht vnd wird andern Wägenbieren
vorgezogen / die in Teurschland gemacht werden / es hat
ein guten anmütigen Geschmack / ist stark vnd kräftig
von dem Wägenmalz / es nehet sehr wol / gebieret
gute Feuchten vnd ein gesund gut Geblüt / vnd gewin-
nen die es trincken ein schöne lebliche Farb / wie an den
jungen Gesellen / Jungfrauen vnd Weibern dieses
Dris zu sehen ist / die alle wolgefärbt vnd ein zarte vnd
linde Haut haben / so haltet man auch vor gewiß / daß
diejenigen so es trincken / nicht leichtlich den Stein
überkommen / dann es treibt den Harn / reinigt die
Nieren vnd Harngång / es ist in summa ein herrliches
vnd gesundes Bier / wiewol es nicht alt wird / wie alle
andere Wägen vnd Spelebieter. So man sein aber
zu viel trinckt vnd man damit zusaffen wil / so macht
es ein rotes vnd buckelechtiges Angesicht / das mit der
zeit abscheulich wird / vnd von blauwer / bleifarber vnd
roter vermischter Farben anzusehen ist / wie die Eugeln
der Indianschen Hanen / gleich wie es denen begeg-
net / so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken.

G Das Lübeckisch Bier ist ein sehr starkes vnfreund-
liches Bier / das in kleiner oder weniger Proportion
trincken macht / das Haupt verdollet wie das so mit
den Indianschen Kockelkernen bereitet wird / vnd
bringet auch darneben langwtrige Hauptwehthumb /
ist ein böser / schädlicher vnd vngesunder Tranck / den
jenigen sonderlich die ein bißdes vnd schwaches Haupt
haben.

H Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlechtig im An-
sana / darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
der Zungen / ist ein gesundes Bier / gibt gute Nahrung
vnd gebieret ein gut Geblüt.

I Das Embeckisch Bier ist dünn / subtil / klar vnd
durchdringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
lieblichen Schärpffe auß der Zungen / löschet den durst
wol / setz sich bald vnd blähet sehr wenig / haltet sich nit
lang vmb die Hergammern / es treibet den Harn kräf-
tiglich von wegen seiner subtilen vnd durchdringen-
den Substanz / vnd daß es so wol gehopffet ist / löschet
den Durst wol / steigt nicht in das Haupt überfich wie
andere Bier / es sühret auch die Gallen durch den harn /
ist ein nützlicher Tranck in der Geelsucht / dergleichen
in allen Fiebern / dann es hitziger nicht / so löstret es auch
nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert /
vnd ist derwegen ein gesunder Tranck im Sommer /
beyde von gesunden vnd trancken Menschen getrun-
cken.

K Das Dransschweigisch Bier / das man auch Müm
nennt / ist dem Embeckischen Bier fast gleich / ist doch
ander

Danziger
Bier ist das
beste.

Polnisch Bier.

Hamburger
Bier.

Lübeckisch
Bier.

Goelarsch
Bier.

Embeckisch
Bier.

Dransschwei-
gisch Bier.

Hh ij ander

- A** an der Substantz etwas dicker vnd nicht so subtil wie das Embeckisch / der Geschmack ist demselbigen auch gleich / vnd wiewol es den Harn sehr treibet gleich dem Embeckischen / so machet es doch gern den Kaltenschich vnd die Harnwind / sonst ist es an seiner Natur vnd Eigenschafft temperiert wie das obengemelte / löschet den Durst wol / nehet aber wenig.
- Kostocker Bier.** Das Kostocker Bier ist der Braunschweigischen Mum an der Natur vnd Eigenschafft gleich / nehet wenig / löschet den Durst / treibet den Harn / vnd ist ein gesunder Tranc Sommerzeit zu trincken.
- Berliner Bier.** Berliner Bier ist ein gutes vnd annütziges Bier zu trincken / es gibt gute Nahrung / vnd gebietet gute Feuchten / es gehet aber schwärtlich durch den Harn / verhält sich lang vmb die Nier / blähet den Leib auff vnd erwecket auch bisweilen ein scharpffe vnd brennende Harnwind / ist denen derowegen schädlich die darzu geneigt seynd / vnd mit Noth harnen.
- Neunburger Bier.** Das Neunburger Bier ist im Land zu Düringen fast berümbt / das ist an seiner Substantz kräftig / vnd wol gefotten / es stärcket sehr wol vnd gibt gute Nahrung / so man aber dessen zu viel trincket / sch. der es dem Haupt / den Augen / vnd machet ein biß vnd dunckel Gesicht / es sollen sich auch viel an diesem Bier blind gefoffen haben / derowegen sollen die jenigen so ein biß blind vnd schwach Haupt haben sich vor dem vnmäßigen trincken dieses Biers hüten.
- Erdurdisch Bier.** Erdurdisch Bier ist auch ein herzlich vnd wolgeschmackend lieblich Bier zu trincken / es gebietet gute Feuchten / vnd gibt überflüssige Nahrung / vnd vertribet
- C** alles das / was einem guten vnd gesunden Bier gebühret.
- Meißnisch Bier.** Das Meißnisch Bier ist auch ein edel gut vnd gesundes Bier / wird in etlichen Orten fürtreffentlich gut gemacht / vnder welchen das Torgisch Bier sehr berümbt ist / dann es ist fürtreffentlich gut / zu dem speiset vnd nehet es wol / gebietet gute Feuchten / vnd ein lieblich Geblüt / vnd stärcket darnach von wegen seines guten Würgeruchs vnd Geschmack alle prinetipalische Glieder des Leibs.
- Belgerisch vnd Freyburgisch Bier.** Das Belgerisch vnd Freyburgisch Bier / sind beyde gute Bier / die dem Torgischen in der Güte nicht weichen.
- Wittenbergisch Bier.** Das Wittenbergische Bier hältet das mittel vnder den obgemeldten Bieren / wiewol es nimmer so kräftig vnd gut gemacht wird / als es vorzeiten gebräuet ist worden / vnd mag solches wol mit dem Rheinischen Bier verglichen werden.
- Hessisch Bier.** Im Land zu Hessen hat es auch mancherley Bier / an welchem Ort auch je eines besser ist als das ander / vnder welchen auch das Rauschenburger Bier den Preis hat / das treibet den Harn / vnd wird höchlich gelobt wider den Stein.
- Westphalisch Bier.** Das Westphalisch Bier wie auch das Frieslandisch / sind auch berümbt / vnd hat aber das Padelborner Bier den Preis vor andern / es nehet wol / treibet den Harn / vnd machet ein grobes vnd dickes Geblüt.
- Brabändisch Bier.** Das Brabändisch vnd Bellerisch Bier / wie auch das so in Zütyen gemacht wird / die machen ein böß / vñ ein Geblüt / sonderlich die von dem Dorffwasser gemacht werden / die machen den Kaltseich / vnd den Schorbock / vnd bekommen denen nicht wol / die deren von Jugend auff nicht gewohnt haben.
- Flemisch Bier.** Das Flemisch Bier ist auch ein gut Bier / vnd sonderlich das Doppelbier / wie man es zu Gent vnd Brucken zu brauwen pfleget / das übertrifft alle Bier in den Niderlanden / es speiset vnd nehet sehr wol / machet ein gut Geblüt / vnd eine schöne lebliche Farbe / wie der Augenschein solches an denen bezeuget / die dieses Bier von Jugend auff gewohnt haben zu trincken.
- Englisch Bier.** Die Englischen Bier sind auch treffentliche gute
- F** Bier / sonderlich aber das Englische Ael / welches von gutem Wäßen gebrauwen wird / es nehet treffentlich wol / machet feist / gebietet gut Geblüt / vnd macht ein schöne lebliche Farb / zimlich vnd nach Nothdurft getruncken / so man aber dessen zu viel vnd übermäßig trincket / machet es rothe buckellechtige / abscheuliche Angesichter.
- Die Rheinischen Bier werden vngleich gebrauwet / darunder ein theil gar schlech vnd gering sind zu trincken / mehr schädlicher dann nutz / sonderlich aber wird vor andern das Heydelberger Hoffbier gelobet / dann es nehet vnd stärcket wol / machet gute Feuchten vnd gut Geblüt / es mag aber nicht jederman werden. Nach diesem ist das Bier so man in der Statt machet auch nicht zu verwerffen / gibt zimliche gute Nahrung vnd stärket wol. Das Straßburger Bier ist auch zimlich gut / wie auch das Weinger / welches auch auff mancherley weis bereitet vnd gebrauwen wird / da etnes das andere in der Güte von Kräfften übertrifft / dergleichen auch das Franckforter Bier / die nehren alle zimlich wohl / vnd seynd gesund zu trincken.
- Das Edlisch Bier übertrifft alle Bier in Bellern vnd Brabant in der Stärke vnd Güte / gibt gute Nahrung vnd speiset wol / vnd ist ein gesunder Tranc / aber die Oberländische Rheinische Bier seynd nicht werth / das man sie Bier nennen oder deren gedentken soll / vnd ist immermehr Schad das die gute Frucht also soll vertribet werden.

Innerlicher Gebrauch des Biers.

Auff dem Bier wissen vnser Köch gute Süpplein / Müßlein vnd Breylein zu bereiten / vnd werden dieselbige auff mancherley weis beyde vor die gesunden vnd trancken Menschen bereitet.

Vor die gesunden Menschen vnd das Hausgesind machet man ein gemeine Biersuppen also : Man nimbt Bier vnd läset es mit ein wenig Butter so viel man zu einer Suppen bedarf / auffsitzen / vnd wann es auffgefotten / salget man es ein wenig / richret es an über eingeschnittenen Rockenbrodt / vnd ist solches ein gute Biersuppen vor das Besind / die nehet vnd speiset sehr wol.

Etliche zerfloffen ein paar Eyerdotter mit ein wenig gestoffenen Zimmat / vnd dreyen Berstenkörnlein schwer oder groß / rein gepulverten Saffran / gießen darnach allgemächtlich Bier zu / lassen es auffsitzen über einem linden Feuerlein / thun frischen Buttern vnd gepulverten Zucker im siedn darzu / jedes so viel genug ist / rührens stättig das es nicht zusammen lauffet / vnd wann es auffgefotten hat / so salgen sie es ein wenig / so ist es ein sehr gute Biersuppen / die den Kranken auch fast dienlich ist sie damit zu speisen vnd zu stärken / dann sie nehet sehr wol vnd wird bald in gut Blut verwandelt.

Etliche nemmen Wäßenbier / thun Butter vnd ein wenig Fischkümml darin / lassen es über einem Koffenwelein nur warm werden vnd nicht auffsitzen / salgen es ein wenig / richrens an über Roccu oder Weißbrodt / vnd essens vor ein Biersuppen.

Die gemeinen Biermüßlein oder Bierbrey die machet man also : Man nimbt gut Bier / zerriebelt darin ein Broßam von Rockenbrodt / läset es darnach über einer Blut wol siedn zu einem Brey oder Müß / im siedn thut man darzu Buttern so viel genug ist / salget es darnach ein wenig so ist es bereitet / vnd ein gesund Essen / das wol speiset vnd kräftige Nahrung gibt / das Hausgesind damit zu speisen.

So man aber diese Breylein kräftiger haben wil / so soll

A so soll man zwey oder drey Eyerdotter zerfloffen / im F
zerfloffen darzu thun ein wenig gepulverten Zimmet
vnd Saffran / vnd solches mit quentem gestunden Bier
zerreiben / ein Broßam / Weißbrod / darinn ribeln / dar
nach mit stätigem rühren über einem Koffenwerlein
sieden lassen / im siedem Butter vnd gepulverten Zucker
darzu thun / jedes so viel genug ist / vnd wann es genug
gesotten ist / soll mans ein wenig salzen / so ist es ein köst
liches vnd wolgeschmacktes / Dreylein / die schwachen
vnd verzehren Kranken darmit zu speisen vnd zu
laben.

Schwache
vnd verzehrte
Krancke.

Bierbreiten
für die Kin
der.

Bierbreiten allein mit Broßam von Kocken oder
Weißbrod / zerfloffen Eyer vnd ein wenig But
tern gemacht / vnd wol gesotten / ist ein sehr gesunde vnd
gute Speis die Kinder darmit zu speisen / dann darvon
B werden sie stark / wachsen sehr / nehmen wol zu / vnd
bekommen ein schöne / seltsche vnd gesunde Farb.

Natürlichen
Saamen
mehrten.

Wäysenbier mit allem zum Tranc / sonder auch in
der speis gebraucht / Suppen / Müßlein / vnd Dreylein
darauf gemacht vnd genossen / mehret den natürli
chen Saamen / richtet die hangende Mannsruchen
wider auf / vnd hilfft den schwachen Männern / die in
den ehelichen Wercken vngeschickt seynd / wider in den
Sattel.

Schwache
Männer.

Milch der
Säugmüt
tern mehrten.

Neu vnd frisch Bier macht den Säugmüttern viel
vnd überflüssige Milch / beyde getruncken vnd in der
Speis gebraucht / vnd kan ein Säugmutter die Bier
trincket / sanfter zwey Kinder säugen dann die eines
säugen kan die Wein trincket / aber unsere Weiber am
Nheimstrom besorgen sich das sie sterben müssen / wai
sie im Kindeth Bier trincken solten / oder aber das ih
nen doch zum wenigsten der Weinzahn außfallen sol
te. Wann sie aber ihr vnd der Kinder wolfaht bedäch
ten / soll ihnen das Bier so gut ist zu trincken anmüt
ger vnd auch viel gesünder seyn / dann die starcken vnd
hitzigen / geschwefelten Wein / darauß ihnen vnd den
Kindern hernachmal großer Durath entsethet / also
das sie lahm werden / die Kinder Begichter überkom
men / da sie doch so sie Bier trincken / gesünder bleiben /
vnd die Kinder desto leichter / vnd darzu stärker vnd
wolgefärbter. Doch ist es böden Weibern / denen die
Reinigung nicht von stat will gehen / die ihre eigene
Kinder selbst säugen müssen / rathsamter / das sie ei
nmal sitren Wein hetten getruncken mit einetl ge
sottenen Zucker oder Zimmarwasser wol vermische /
bis die zeit ihrer Reinigung vorüber ist / darnach ist ih
nen das Bier gesünder / vnd gibt starcke vnd gesunde
Kinder / den gedingten Säugmüttern aber soll man
allein Bier zu trincken anfferlegen.

Stulgang
machen.

C Bier das frisch vnd gut ist mit einer Baumius
groß gefalzenen Butter auffgesotten / vnd darnach
warin getruncken / erweicht den Bauch vnd macht zu
Stul gehet.

B oder nim ein guten Trund frisch Bier / thue einer
Baumius groß Butter darzu / vnd zween frischer
Eyerdotter / zerfloß die Eyerdotter wol mit dem Bier /
thue feriner darzu anderhalb loth Speis / Zucker zu pul
ver gestossen / sese es auff ein Hasen mit siedendem was
ser / rührs wol / vnd las es warm werden / bis der But
ter vergeht / vnd lasse es nit siedeln / das trinck also warm
nächtern / es sey vor Mittag oder nach Mittag / nur ein
halb stund vor dem Imbß / so erweicht es den Bauch
vnd macht Stulgang. Zu diesem aber ist das Dan
ger oder Joppen Bier ein außbund.

E Oder mach folgendes Hauselüsterlein von Bier :
Nimb frisch vnd wolgesotten Bier auß die zwölff oder
vierzehn vngzen / zertrab darinn iij. loth Zucker / honig /
Kemel genant / oder in mangel dessen iij. loth Tho
maszucker / zween Eyerdotter / vj. loth Butter / oder aber
so viel Baumöl / vnd ein halb loth Salz / mach solches
warm bis der Butter vergeht / las es überschlagen / vnd
thu es lauwarm zu dir durch ein Lüstertent / behalt es
i. stund oder ij. bey dir / so machet es sanfte Stulgang.

Ein Becherlein voll warmes Dampfer oder Jop
penbier warm gemacht vnd im Bad getruncken / so
warin es zu leyden ist / macht gewaltig schwinen / als
wann einer Thierack eingenommen hette. Das thut
auch ein jedes Bier / doch eins mehr vnd auch weni
ger / nach dem es kräftig vnd gut / oder aber schlecht
vnd dünn ist.

Schwach
machen.

Die Bierhöfen vermischt mit Weisweel zu
einem Teiglein / das zer schneiden sie zu stücklein / vnd
backens in Butter zu kleinen Becklein vnd essens / ist
ein Speis vor gesunde Leuth vnd den Kranken schäd
lich vnd vngesund. Etsche rühren vnder den gemelten
Teig zerfloffen Eyer vnd backens darnach / so werden
diese Becklein desto besser vnd anmütiger zu essen.

Andere geben die Bierhöfen den Schweinen zu es
sen / vnd machen dieselben darmit ferst / weichen dann
diese speis viel gesünder vnd mager ist dann den Men
schen.

Schwach
müssen.

Eusserlicher Gebrauch des Biers.

Das Bier macht ein schön glatt Angesicht vnd wol
ge zarte Haut sich damit gewaschen. Es vertreibt
auch also gebraucht die Schrepen des Angesichts / das
thut auch der Schaum von dem Bier.

Schön glatt
Angesicht.
Schrepen
des Auges
sich zu ver
treiben.
Neugeborne
Kindern zu
säugen.

Man pfleget die neugebornen Kindlein mit Bier
darinn Butter zerlassen ist / warin zu reiben vnd strei
chen bey einem Feuer oder warmen Ofen / das stär
cket ihnen die Glieder wol / nehmen sein zu vnd wer
den stark darvon. So man auch gestoffene Farn
wursel darmit vermische / vnd den Kindern den gan
zen Rücken vnd die Lenden wol damit salbet oder rei
bet / werden sie bald stark das sie allein sitzen können /
vnd gewinnen darvon ein zarte vnd glatte Haut.

Die Becker gebrauchen die Bierhöfen an statt des
Deissams oder Sawereigs / vnd bereiten ihre Tag
darvon / das macht dieselben wol auffsteigen / vnd das
Brod so darvon gebacken wird / das wird lutt vnd
schwammrechtig.

Biereßig. Cerevisia acetum.

In Niderland / Flandern vnd andern Landen / da
stern Wein wächst vnd der Wein schwer ist / pfleget
man auch zimlichen guten Essig auß Bier zu machen
auff folgende weis : Etsche nehmen Bier / viel oder
wenig / nach dem sie viel oder wenig machen wollen / sie
den es / vnd lassens widerumb kalt werden / darnach
thun sie geröschte Erbsen also heiß darein vnd ein we
nig Höfel oder Saurteig / so wird in kurzer zeit guter
Essig darauß. Andere werffen geröschte Weizenkör
lein in das Bier / dieweil es im sähten ist / vnd geröschte
Kinden von Kockenbrod / vnd ein wenig Wyrthen /
so wird ein guter Essig darauß.

**Von der Natur / Krafft / Wirkung Eigens
schafft vnd Gebrauch des Bier.
Essigs.**

Der Essig so auß dem Bier gemacht wird / ist lieb
lich / sanfter vnd gut / ist aber weniger scharp / auch
nicht so kräftig vnd durchdringender Wirkung vnd
Eigenschaft als der Weinessig. Er wird allein in der
Speis dieselbigen darmit einzumachen / vnd zu den
Saläten gebraucht. Dieser Essig machet das Fleisch
mürb vnd wolgeschmackt / sonderlich aber das grob
Dhensfleisch : Etsche beissen solches zuvor darinnen /
Andere nezen ein sauber leinen Tuch in Biereßig / wi
ckeln das Fleisch nur darein / das wird darvon mürb
vnd wolgeschmackt / vnd verhütet dasselbige auch
Sommerzeiten vor dem Geschmeiß der Mücken vnd
der Würm. Sonsten hat er keinen Gebrauch in der
Argney / vnd thun die jenigen groß vntrecht / vnd sol
ten billich höchlich gestraffet werden / die Biereßig
an statt des Weinessigs in die Argneyen
vermischen.

h h h iij Das

A

Habern.

Avena.

F

Nacketer Habern.

Avena nuda.



Das XXI. Cap.
Von dem Habern.

S Man gesehen das der Habern bey den Alten nicht in solchen hohen Würden gehalten ist worden/wie er heutiges Tags bey uns gehalten wird/vnd derselbig bey ihnen wie Galenus lib. 1. alim. schreibet allein zu dem Gebrauch des Rindviehes gesäet worden seye / haben wir nicht vnderlassen wollen denselben hie in diesem Capitel zu beschreiben / vnd in seiner Würden die er sonderlich bey uns Teutschen auß langwrtiger Erfahrung vnd täglichem gebrauch überkommen/dieselbigen zu loben vnd zu rühmen/ als eines fast nützlichen Geträids / dessen wir so wenig als des Wägens/Spels vnd Korn vnd der Gersten ent-rathen können/wöllten derowegen diese Frucht erstlich so viel die Gestalt belangt / vnd wie sie gesäet werden soll / beschreiben / darnach auch deren nützlichen Gebrauch beyde in der Speis vnd Arney anzeigen / vnd sind aber dessen zwey vnderschiedliche Geschlecht.

I. Das erst vnd gemeinst Geschlecht ist mit seinen ersten Keimen/Grasblättern/Hältern vnd Gewerbeln/dem Wägen gleich/wie auch Dioscorides lib. 2. cap. 28. bezeuget. Die Acher schlicffen auß den gras-echtigen Scheiden / thun sich darnach auß einander wie die Sträuß oder Acher am Rohr. Die langen spitzigen Granen hangen ledig zwischen den auffgehan-nen Flügeln der Achern/je zwey Granen neben einan-der/vnd ist deren eins grösser dann das ander/die sind außgespritten vnd mit ihren Flügeln außgerhan / an- zusehen wie die Heuschrecken. Dieses Geträid wird bey uns gegen dem Linsen / im Ende des Hornungs/ vnd im anfang des Merzens/ gesäet. Man säet auch solche Frucht nit in gutes sondern in wilde Felder / die man mit der Zunge nicht wol erreichen kan/als da sind felschreige oder bergschreige Dertter/wie im Schwarz- wald/Wahgaw/ im Hessenland vnd in der Enffel zu sehen ist/dann dieses Geträid märgelt ein gut feist vnd wolgedüngt Erdreich in kurzen Jahren auß/wie sol- ches auch Theophrastus 8. histor. 9. neben der Acker- leuth täglichen Erfahrung bezeuget/vnd der Poet Ver- gilius lib. Georg. gedentet/da er also spricht:

Vrit enim lini campum vrit Avena.
Vrum letho perfusa papavera somno.

Es muß der Habern soll er schön/vollkommenlich vnd reichlich wachsen / simlichen Regen haben / den pfleget man zu mehen / wann man das Rockenforn/ Wägen/Spels vnd Gersten eingeeendet hat.

II. Das ander Geschlecht des Haberns ist dem jetzt gemelten / so viel das Gewächs anlangt / gleich/ allein das die Körner mit der Farb der nackenden Gersten/ oder Wägenspels ähnlich sind/ vnd nicht also in Hül- sen eingeschlossen wie der gemein Habern/vnd ist auch dieses Geschlecht nicht so gemein/ohnangesehen das es besser vnd wolgeschmackter ist/ als der gemein Habern.

Von den Namen des Haberns.

Der Habern wird Griechisch/ Βρώμη, oder Βρώμη vnd Βρώμη, per transpositionem literarum, Αχρητολ vnd Σπώνιον, genant. Lateinisch/Bromus, Acroscelus, Siphonium vnd Avena. [Avena vulgari seu alba, C.B. Avena, Brun. Matth. Fuch. Tur. A. ma. Dodo. Lac. Lon. Lobel. Cast. Ad. Lugd. Sativa, & prima Trago. vesca, Ad. Lob. Ger. mitior, Cæs. frumentum, Cordo. in Diosc. Avenæ prima species Anguil.] Von Serapione lib. simp. 126. wird er Ara- bisch/ Churtal genant/da der Dollmetscher ihnen auch fälschlich Carthamum verdollmetschet hat/welche Wort eigentlich dem wilden Safran gebühret / von andern wird er auch Polmelarisch geheissen. Italiänisch/ Vena, Lavena, Geva, Avena, vnd Biava. Hispanisch/ Avena vnd Avea. Französisch/ Aveyne vnd Aveyne. Böhmisch/ Wo- wes. Ungarisch/ Zab. Englisch/ Etes/ Dtes vnd Haver. Flemisch vnd Brabändisch/ Haver/ vnd Hochteusch Habern.

II. Das ander Geschlecht wird von den Kräutlern/ dierevil es nit wie der gemein Habern in den Hül- sen beschlossn ligt / sondern bloß darinn wächst/ Avena nu- da. [C.B. Adver. Lobelo, Dodonæo. Ger.] Englisch/ Naked Haver. Flemisch vnd Brabändisch/ naecte Haver/ vnd Hochteusch/ nacketer Habern. Das Habern- meel nennen die Frangosin/ Grualdum. Latei- nisch wird es Avenacea farina, geheissen.

Von

A Von der Natur / Krafft/ Wirkung vnd Eigenschafft des Haberns.

Der Habern ist ein wenig süßler als die Gerst/ vnd hat auch etwas stoffender Art vnd Engenschafft/ also daß sie auch die Bauchstüß stopffet. Sie trücket auch darneben vñ zertheilet mäßiglich. Galenus spricht in der Speiß seye er warmer Natur/ vnd in der Arzenei kalter Complexion/ vnd wird er innerlich vnd äußerlich zur Speiß vnd Arzenei nützlich gebraucht.

Innerlicher Gebrauch des Haberns.

Plinius lib. 18. cap. 17. schreibt/ daß die Teutschen kein ander Getreiß oder Drey essen dann Habernbrey/ welches falsch ist/ dann obwol der Habernbrey ein gemeine Speiß ist/ vnd mehr in vnserm Teutschland/

B sonderlich in Waßgauw/ Odenwald/ Algauw/ Torgauw/ Schwaben vnd andern vielen Orten/ da sie diese Brey sonderlich wol zu kochen vnd bereiten wissen/ genossen werden/ so gebrauchen sie doch auch darneben Griechmeel/ Heydenkornmeel/ Wätzen vnd Spelgenmeel/ daraus sie dann auch gute Brey zu machen pflegen. Sonst ist nicht ohne daß zu vnsernzeiten das Habermel/ vnd Haberkern also in ein guten Kuff/ als ein gesunde Kost kommen/ das nicht allein das Bauwerck/ velsch/ Handwerckleuth vnd gemeine Bürger/ sonder auch die vom Adel/ ja auch Grafen/ Fürsten vnd Herren des Haberkerns vnd Habermels in ihren Küchen nicht entzathen wollen/ sonder lassen köstliche vnd gute Suppen/ Brey vnd Müßlein darauf machen/ die nit allein die gesunde Menschen essen/ sondern auch die

C Krancken vielfaltig genossen.

Der Haberkern oder Habermel in der Speiß genossen/ es sey gleich in Suppen oder Breyen/ oder wie der immer mag gebraucht werden/ dienet sonderlich in dem hitzigen Hauptwechthumb / vnd sonst auch in allen Kranckheiten des Hauptis vnd der Augen von hitz verursachet/ desgleichen den Hirnwüngen vnd Tobstüchtigen/ denen so mit dem Schwindel beladen seynd/ vnd die das Parlyß gerührt hat/ bekombr über die maß wol den Hustenden/ vnd denen so mit innerlichen Passetten oder Seitenweche behaffet sind/ desgleichen den Leberstüchtigen vnd Nüßstüchtigen / vnd alteriert die hitzige Entrichtung gemelter Glieder / dienet auch den Contracten Menschen/ desgleichen den Stüchtigen/ Podagramischen / vnd denjenigen so das Tertian od Quartan Fieber haben / ist auch ein fürtreffliche gesunde Speiß vor das Grün in der Nieren/ die Harnwinde vnd das schwerlich harnen/ dienet vor die Heißrigkeit/ alle Gebrechen der Brust von Hitz verursachet/ vnd ist sonderlich heilsam denen so Eyster aufwerffen/ vnd ein gebenedeyte Speiß vnd Arzenei in allen hitzigen vnd Pestilenzischen Fiebern.

Die Haberkern kocht man mit Rindfleischbrüh od einer Hanenbrühen/ dünn oder dick/ wie es einem jeden gefelt/ vnd streuwer Peterlentraut oder andere wolriechende vnd gute Kräuter klein geschnitten darüber/ die seynd beyde gut vnd ein köstliche gute Speiß/ beyde vor gesunde vnd francke Leuth/ dann sie stärcken vnd geben sehr gute Nahrung.

Die Breylein oder Süpplein von Habermel werden auch auff viel weg bereitet. Etliche bereiten das Habermel mit ein wenig Butter/ gessen darnach Wasser zu/ lassens wol sieden/ salzens das genug ist/ vnd gebrauchens vor ein Süpplein / etliche thun ein wenig Essigs oder Agrests darzu daß es ein wenig sauerlechtig werde/ sonderlich aber wann sie diese Süpplein den Febricitanten geben wollen.

Etliche röschten das Habermel wie oben gemeldet/ vnd machens an mit einer Erbsbrühen / gebens also den Krancken / oder machens ein wenig sauerlechtig mit Agrest oder Essig.

Etliche nehmen Haberkern/ quellen die vnd wäschen die sauber auß/ segen die zu mit Erbsbrühen/ thun but-

ter vnd Salz darzu / lassens wol mit einander sieden/ so wird es auch lieblich zu essen. Andere wäschen die Haberkern vnd klaben sie sauber auß/ segen die mit guter frischer gesottener Milch zu/ lassens wol sieden/ so wird ein gute anmüthige Speiß darauß / die sehr wol speiset vnd nehet.

Die Reuter vnd Kriegsvold wann sie zu Feld stehen/ so rüsten sie sich mit Habermel/ röschten es wol in Butter/ schlagens also in ein Fäßlein ein/ wann sie nur erwann in ein Ort kommen da nicht viel vbriger Proviant ist / so können sie auff ein Eil ein paar Essen auß Habermel bereiten. Etlich nehmen sie ein Löffel voll oder vier Habermel das also in Buttern geröschret ist/ thuns in ein Psan oder Hasen/ gießen Wasser zu/ lassens wol sieden/ salzens daß genug ist / so haben sie ein gute Suppen/ die essen sie mit Brodt. Wöllen sie dann auch ein guten Brey haben/ so nehmen sie des Habermels mehr/ gießen Wasser zu/ lassens darnach zu einem Brey sieden/ so haben sie zwey guter gericht/ daran sie sich wol sättigen können / vnd thun solche Speiß den Kriegleuthen manchmal sehr wol.

Die gemeinen Hausleuth pflegen ihre Haberbrey auch obgemelter massen zu bereiten / vnd speisen ihre Kinder vnd Hausgehind damit / vnd ist in der Warheit ein gute vnd gesunde Kost/ die sehr wol nehet vnd stärcket/ welches die tägliche Erfahrung bezeuget/ ohnangesehen daß der Habern bey den Alten darvor nicht gehalten/ sondern allein vor ein Speiß vnd Futter der Pferd vnd des Rindvihs ist gebraucht worden. Aber wir haben auß täglicher Erfahrung / daß die Kinder

H vnd Jugend / die mit Haberkern vnd gekochtem Habermel gespeiset werden / sehr stark vnd wol gefärbt darvon werden/ wie solches auch die Fremdden Nationes/ die zu vns kommen / bezeugen müssen/ sonderlich aber die Engelländer die ihre Kinder allein mit Haberbrey speiset/ vnd ihnen Morgens vnd Abends zur Speiß vnd Nahrung einen guten dünnen Haberbrey lassen machen / darinn sie die Dressam von Nockenbrodt geriebelt/ vnd damit dick gemacht/ das haben die Kinder zum Morgen vnd Nachimbis essen vnd sich damit sättigen müssen / darvon sie dann so stark vnd schön seynd werden / wie Milch vnd Blut gefärbet/ daß sich auch der fürtrefflich vnd Hochgelehrte Mann/ Doctor Guilielmus Turnerus/ darüber verwundern müssen / welcher auch seine Kinder mit solcher Speiß erzogen/ vnd dem Habern deswegen auch ein besondern Preis vnd Lob zugeschrieben / vnd denselben mehr als zuvor in sondern Würden gehalten.

Wil man aber die Haberbrey besser haben / so mag man die mit guter Hünerbrey/ oder aber mit Ochsenfleischbrühe sieden vnd abbereiten / so nehen sie viel mehr/ vnd stärcken besser.

Etliche sieden das Habermel mit frischer Milch fast wol zu einem Brey / das nehet auch sehr wol/ ist alten vnd jungen Leuthen / insonderheit aber den Kindern ein liebliche vnd heilsame Speiß vnd Nahrung/ die ihnen nicht mag verbessert werden.

Etliche siede solche Breylein mit guter Mandelmilch vor die Krancken vnd aufgemarten Menschen / desgleichen auch vor die Febricitanten / vnd kräftigen sie sehr wol.

K Galenus der berühmte Griechisch Arzet/ lib. 1. alim. schreibt/ daß man zu seiner zeit die Haberkern mit wasser gekocht habe/ vnd die mit süßem Wein/ oder gesottenem Most/ oder aber mit Honigwein gessen hab.

Etliche aber zu vnserer Zeit machen einen herrlichen Brey auß dem Habermel vor gesunde vnd francke Leuth/ der treffliche gute Nahrung/ gibt sehr wol speiset vnd kräftiget. Sie nehmen Habermel wenig od viel/ schütten darüber guten weissen Wein vnd gute seyffe Ochsenfleisch/ Hammelfleisch/ Hüner oder Capaunenbrühe/ was sie jederzeit bey der hand haben/ jedes gleich viel/ thun Butter vnd Salz/ jedes so viel genug ist dar-

Hh iij au/ ver

hitzig Hauptweche. Augentranchheit. Zehfußt. Schwindel. Parlyß. Husten. Entzündung. Leber und Nüßstücht. Contracten Menschen. Stüchtigen. Podagram. Tertian und Quartan Fieber. Griech. Harnwind.

Pestilenzische Fieber.

Febricitant.

A zu/vermischen etliche frische Eyerdotter darunder/ las- F
sens wol sieden zu einem Drey/ machens süß mit ge-
stossenem Zucker / so wird es ein sehr kräftiger Drey/
sonderlich aber die Kranken damit zu stärken vnd zu
laben/vnd ist auch alten/schwachen vnd betagten Leu-
then sonderlich nutz vnd heilsam.

Erkalte Kraft
Husten.

Etliche sieden Haberkern mit wasser bis es zerfehrt/
stossen den Kern klein/oder streichen es durch ein Pffe-
fertuch/thun Honig darzu/lassens auffsieden zu einem
dicken Brühlein / trinckens darnach also warm / das
erwärmer die erkalte Brust / vnd ist gut wider den
Husten.

Haberkern in Wasser wol gefotten das es ein dick-
lechtiges Brühlein werde / vnd der Brühen genommen
xx. vngzen/ frischen vngesalznen Butter drey Vngzen/
mit dem Brühlein zerlassen/dient wider den Schmerz
der Därnruhr vnd auch andere Bauchflüß / so man
das warm durch ein Eistierzeug in dem Kranken
thut. Man mag auch fast nützlich an statt des Butters
in diesem Fall nehmen Gänsschmalz / Enten-oder
Hünerschmalz/od aber Böcken-oder Geysenwischlit.

Schmerz der
Därnruhr.

Es lobet auch Dioscorides den Haberbrey zu den
Bauchflüssen/ vnd daß er den Stulgang stopffen soll.
Habermel geröschet vnd mit Weiß oder Honigwas-
ser getruncken / ist ein gute Arzenei denen so stäts
husten.

Bauchflüß.

Husten.

Brennen des
Soda.

Etliche gebrauchen den Haberkern den Sod vnd
hefftig brennen des Magens damit zu vertreiben/ vnd
essen so oft sie der Sod antompt xx. Haberkernen/vnd
halten solches vor ein besonder Experiment.

Schweiß
triben.

C Habermel mit Wein vnd ein wenig Essig gefotten
zu einem Süpplein oder Brühlein/vnd warm getrun-
cken/süßert den Schweiß gewaltig/derwegen etliche
wann sie beduncket / ihnen der Schweiß vonnöthen
seyn wil solche mittel gebrauchen/sonderlich aber wann
sie in das Bad wollen gehen.

Schwein
mästen.

Etliche machen etliche Wochen die Schwein zuver/
ehe sie dieselben stechen vnd megen lassen/ mit gequell-
tem Haber feyst vnd mästen sie auch also auff.

Capaunen
mästen.

Es werden die Capaunen sehr feyst vnd über die
maß gut/so man die einsperit vnd ihnen nichts anders
als geweichten Habern in Milch i. Monat lang zu essen
gibt/vnd eitel Milch zu trincken fürsetlet / so gewinnen
sie darvon ein zartes vnd mürbes / wolgeschmacktes/
weißes Fleisch.

D Eufferlicher Gebrauch des Haberns.

Hauptwehe
von Kält.

Wider das Hauptwehthumb von Kält oder kalter
Feuchtigkeit: Nimb Habersto ii. theil/Zenchel-
traut/Heublumen/ jedes i. theil/thue diese Stück in
einen Kessel/schütte Wasser darüber / vnd laß wol sie-
den/stelle darnach den Kessel in ein zugedeckt Dürten/
darinn schweige wol nach dem es deine Kräfte erlei-
den können/leg dich darnach nider in ein warm Beth/
decke dich wol / vnd lasse dir das Haupt mit warmen
Tüchern reiben/ darnach verbinde es wol mit warmen
Tüchern. Wann du nun wol geruhet hast/so halt dich
auff den Schweiß im warmen / vnd hüte dich vor dem
Lufft/so wird dir besser/vnd der schmerzen nachlassen.

Der safft von dem jungen Gras des Haberns auß-
gepreßt/vnd mit darinnen genegten Tüchlein über die
hitzigen Augen gelegt/zeucht die Hitze her auß vnd leget
den schmerzen.

hitzige Augen

Ansehende
Staren der
Augen.

Wider die ansahende Staren der Augen: Nimb
die obersten theil des Haberns mit den Aehren ij. hand-

voll/Briechischheimsaam iij. loth/Zencheltraut/Zen-
chelstamen/Augentrost/ Betonienkraut/jedes i. halbe
Handvoll / Alexandrinisch Senablätter / Steinlitz/
Chamillenblumen/jedes j. Handvoll/Weinrauthen so
viel man mit dreien Fingern fassen kan / seude solche
Stück in einem Hasen mit Wasser / vnd empfahe den
Dampff des Morgens vnd Abends darvon in die Au-
gen / thue darnach ein Tröpflein oder zwey gedistillirt
Honigwasser darcin / das von einem Pfund Honig/
vnd einem halben loth gestossenem Pfeffer mit einan-
der vermischet/gedistillirt worden sey/ vnd beharie das
also eine zeitlang / so wird der ansahende Staren sich
vertheilen vnd verzehret werden.

Habermel mit Bleichweiß gemengen/ jedes gleich viel
in Wasser gefotten vnd das Angesicht offtermals dar-
mit gewaschen/macht es schön weiß vnd klar.

Habermel mit Essig zu einem Drey gefotten / ver-
treibt die Flecken vnd Anmäler des Angesichts/wie ein
Pflaster auß ein Tuch gestrichen vnd warm übergelegt.

Die abscheuwliche Röte des Angesichts zu verrei-
ben: Nimb Haberspreuwer iij. handvoll/vngeschelte
Bersten iij. handvoll/seude die in Wasser den dritten
theil ein / wäsche das Angesicht offtermals warm dar-
mit/ darnach streiche es an mit Citronensaft / vnd laß
es von ihm selbst trucken werden.

Habermel mit Taubenkaat zu einem Drey gefot-
ten/ darnach auff ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster
vnd übergelegt/ heilet die Dhrnigel oder Dhrklamm/
vertreibt auch die Kröpf vnd Drüsen.

Oder nimb Habermel/Leinsamenmeel/jedes gleich
viel / vnd so viel Taubenkaat seude die mit einander in
Wein zu ein Pflaster / vnd gebrauch es wie gemeldet.

Habern ein gut theil mit Salz in einer Pfannen
geröschet / vnd folgend in ein leinen Säcklein geþan/
vertreibt den schmerzen vnd stechen der Seiten von
Kälte oder windigen Blästen veruracht/so warm als
es zu leiden ist/übergelegt.

Wider den grossen schmerzen vnd Krimmen des
Bauchs: Nimb ij. theil vngeschelten Habern/Wach-
holderbeeren ein wenig zerquetschet in einem Weiser/
Peterleinsamen/jedes ein theil. Solche stück soll man
vermischet in ein Säcklein thun/ das Säcklein mit ein
Fäden reihen/damit sie nit zusammen lauffen mögen/
das soll man dann in halb Wein vnd Wasser sieden/
folgend mit zweyen Tellern außpressen/ daß das säc-
lein nicht mehr trieffe/darnach so warm als man es lei-
den kan über den Bauch vnd schmerzhafter Ort legen/
vnd so oft dasselbige erkaltet in der vorgenanten Brü-
he widerumb wärmen / vnd das so lang antreiben bisß
der schmerzen vnd Krimmen gar nachläßet.

Oder nimb Habern vnd Salz/jedes ij. theil/ Lein-
samen/Anisfaamen/Zenchel vnd Dillsamen/jedes
ein theil. Röschre diese stück wol in einer Pfannen/thu
die darnach in ein Säcklein vnd legs warm über / vnd
wann das Säcklein kalt wird/ so wärme es widerumb
auff einem heißen Zigelstein/mit Wein besprengt/vnd
legs widerumb über.

Oder nimb vngeschelten Habern zwey theil/ vnge-
stampfften Hirsen / Kleyen vnd Zenchelsaamen/je-
des j. theil/röschre die über dem Feuer vnd legs warm
über wie oben gemeldet/bisß der schmerzen nachläßet.

Wider das Krimmen vnd Leibwehe: Nimb ein
Reutermaßlein voll vngeschelten Habern / vnd halb
so viel zerstoffener Wachholderbeeren / vnd auch so viel
Knoblauchkraut das dürr seye vnd fein zerschmittet/
thue diese stück in ein leinen Säcklein / reibe die Rau-
thenweiß ein/daß sie nicht zusammen lauffen/ lasse das
Säcklein ein wall oder vier auffsieden/drucke darnach
mit zweyen Brettlein oder Tellern hart auß / daß das
Säcklein nicht mehr trieffe / vnd legs warm über den
gansen Bauch / wärme das oft in der vorgemelten
Brühen / vnd legs so lang über bisß sich der schmer-
zen leget.

Haber-

Angesicht
weiß zu ma-
chen.

Stechen des
Auges.

Abscheu-
liche Röte des an-
gesichts.

Dhrnigel

Säcklein
von Kälte.

Krimmen des
Bauchs.

Krimmen vnd
Leibwehe.

A Haberstro j. gut theil genommen vnd darzu gethan Waldriantraut vnd der obersten Sijffel mit den Aehren von Gerstenstro jedes zwö handvoll/ solches in ein Kessel gethan / wasser darüber geschüttet vnd gefotten/ darnach in eine Büttin gefeset vnd ein Schweißbad darauß gemacher / also das der Laum wol an den Leib schlagen möge/das treibt den Schweiß gewaltig / sonderlich wann man jedertweilen ein glüenden Sinctelstein darein abgelöscht.

Schweiß
fröhen.

Erkaltete
Schenckel.

Wann einem die Schenckel erkaltet sind von Frost/ vnd man die nicht erwärmen kan: Nimb ein halb simmern Habern/seude den wol in halb Wein vnd Wasser so wil du dazu bedarffst vnd laß halber einsieden/ thu darnach den Habern in zween Säckle / der ein jeder einer Elen breyt vnd lang ist / vnd binde dem Erkalteten B vmb ein jedes Bein oder Schenckel einen so warm er den leiden kan/das thue ihm des Morgens zu Mittag vnd zu Abends/vnd behart das drey tag nacheinander/ so erwärmen ihme die Schenckel sein widerumb.

Satt Geseht
der Glieder.

Wider das kalt vnd lauffend Geseht in den Gliedern: Nimb Haberstro zwey theil / die Sijffel von den grossen brentenden Nessel mit den Blumen vnd Samen/Holdereschof / Wachholderbeeren zerstoßen/ jedes ein theil/ Atischkraut vnd Hartbeinw/ jedes j. halb theil. Lasse solche stück in ein Kessel mit wasser wol sieden/ den stell darnach in ein wol verdeckte Büttin/darin schwis wol/vnd damit du desto besser schwiszen mögest / so nim ein halben Schilling grosse Kieselstein/mach die glüendig vnd lösche jedertweilen ein paar in dem Kessel mit den Kräutern ab / wann du nun wol geschwiszet hast vnd auß dem Bad gangen bist / so nimb guten Malvasier oder des allerbesten sünnen Weins vnd frischem Butter/ zerlasse die durch einander/ das eines so viel seye als des anderen/vnd salbe damit den ganzen Rücken grad vnd die schmerzhaftigen Glieder warm damit/vnd ruhe darauß im Beth/ so du nu trucken worden bist / so nimb Baumöl vnd Rindermarck / jedes vier vng/vnd j. vng Wacholderöl: von den beeren gedistilliert / zerlasse sie durch einander vnd schmier dich auch wie vorhin damit bey einer Blut / thue das acht Tag nacheinander alle Tag / also das du allweg zuvor badest/so wirstu gute besserung befinden.

Geschwulst
der verrenckten
Glieder.

Habermeel mit Essig vnd Butter zu einem Pflaster gefotten / ist gut wider die Geschwulst der verrenckten Glieder / auff ein Tuch gestrichen vnd warm darüber D gelegt.

Erharte vnd
geschwollene
Nerven.

Habermeel mit Essig vnd Feigenbonenöl zu einem Pflaster gefotten/ erweichet die erharten vnd geschwollenen Nerven auff ein Tuch gestrichen/vnd warm darüber gelegt.

Grind der
Kinder.

Haberstro in Wasser gefotten/ heilet den Grind der jungen Kinder so man sie darinn badet.
Habermeel mit Loröl vnd Essig zu einem Pflaster gefochte / heilet allerhand bösen Grind darüber geschlagen.

Erharte
geflamten
Knollen vnd
Geschwulst.

Habermeel mit Vech/ Vogelstein vnd gestoffenem Schwefel zu einem Pflaster temperiert/ erweichet alle erharte Apostemen/ Knollen vnd Geschwulst / auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt.

Schäden der
heimlichen
Orten.

Habermeel mit Wätsenmeel/ jedes gleich viel zu einem Pflaster gefotten/ thut deshalichen.
Wider die Schäden vnd Löcher der heimlichen orter: Nimb Habermeel/ Bonenmeel/ jedes gleich viel/ Pappelkraut vnd Armenischen Bolus so groß wie ein Eye. Seude diese stück zu einem Pflaster/vnd legs alle Tag drey mal über den Schaden.

Brand vom
Feuer.

Habermeel in genugsamer Geysmilch zu ein Brey gefotten / ist gut wider den Brand vom Feuer oder heissem Wasser / auff ein Tuch gestrichen vnd wie ein Pflaster darüber gelegt.

Schäden von
Winterrost.

Ein Handvoll oder drey vier in Wasser gefotten so lang bis der Habern weich wird/das Wasser darnach darvon abgeseigen/ den Habern wol in einem Mörser

F gestossen/vnd den dicken Schleim davon in ein Pflaster über die erfrorenen Schäden so von Winterrost herkommen gelegt/heilet sie.

Die Schaaff vnd Hämme werden sehr feyst vom Habern so man ihnen des Tags zweymal / jedes mal so viel was man in einer Hand halten kan / sitzen gib/ wo man ihnen aber zu viel gib/ werden sie so feyst das ihnen das Vieß zerspringet/vnd müssen dar on sterben.

Schaaff vnd
Hämme
müssen.

Wann ein Bier saurer worden ist / so h. h. h. m. a. l. so: Wamder Haber in der Silb ist/so schneid das stro mit dem Habern ab / mach Büschelein darauß / die henc in das Bier so stoffet es wider auff/ wie ein Bier das noch neuw ist/vnd wird widerwol geschmackt vnd gut zu trincken.

Saur Bier
gut zu mach.

Sauber Haberstro gewaschen / darnach wider getrocknet vnd in ein Most oder einen andern Wein ein zeitlang gehencet / wird der Wein gar schön vnd klar wie ein Gold.

Wein schön
zu machen.

Wann man gute/gesunde vnd zeitige Trauben lang frisch vñ gut behaltē wil/ soll man sie in Haberstro legen.

Traube lang
frisch zu be-
halten.

Wann ein Och oder Kind den Bauchstuf oder Durchlauff bekompt / so gib ihm geröscht Habernmeel zu essen.

Bauchstuf
der Kinder.

So ein Pferd rosig ist/so seude Haberstro in einem Kessel mit Wasser/schütte es darnach in ein Züber vnd setze ein Wannen mit Habern auff den Züber vnd lasse das Ross darauß essen.

Reisig
Pferd.

Wider den Wurm vnd Feiffel der Pferd: Nimb Habern vñ Gersten/jedes gleich viel/ röschte sie in einer Pfannen über dem Feuer das sie gar heiß werden/ thue sie darnach in ein Säcklein vnd lege sie dem Ross warm über das Ercus/ vnd schütte ihm Essig über das rechte Ohr/vnd reibe es vnden an dem Bauch mit ein Strecken oder der Stränggabel das es warm werde.

Wurm vnd
Feiffel der
Pferd.

Wann ein Ross sehr geritten worden ist/vnd man nicht legen oder sonst bewegen kan / vnd reibe ihm alle Schenckel wol mit Haberstro / vnd lasse ihn also drey stand gebunden stehen / so schlegt ihm die Rehe nicht in die Schenckel.

Rehe der
Pferd.

Wider die Harnwinde der Pferd: Seude Haberstro in Wasser / schütte das Wasser in ein Züber vnd stelle es vnder das Ross / das der Laum wol zu dem Schlauch mag gehn / decke das Ross mit Decken vnd Sorgen warm zu/ wirff jedertweilen ein glüenden Sinctelstein in den Züber / wann nun das Pferd wol gebähet ist worden/so reb es wol mit dem warmen Stro/ so wird ihm geholffen.

Harnwinde
der Pferd.

So einem Ross der Bauch weh thut/so wärm Habern/thu den in ein Sack/ vnd binde ihn den Gaul also warm auff den Bauch/so läset im der schmerz nach.

Bauchwehe
der Pferd.

Wann ein Pferd nicht ställen kan/so seude Habern in genugsamen Wein den dritten theil ein/vnd schütte dem Ross den Wein warm ein/so wird er bald ställen.

Ställen der
Pferd.

So ein Pferd erwann Geschwulst hette/es were gleich wo es wille / so schweiß Habern in Essig / vnd binde den dem Ross also warm über die Geschwulst/das zerthellet sie vnd leget sie bald nider.

Geschwulst
an Pferd.

So einem Ross der Schlauch geschwollen ist / so mache ihm ein Dampff von Haberstro/vnd lege jedertweilen ein heissen glüenden Sinctelstein darein / das der Dampff wol den Schlauch berühren mag / so wird ihm geholffen/vnd leget sich die Geschwulst.

Geschwulst
des Schlauchs
der Pferd.

Wann man ein Pferd gebrennet hat / soll man den Brand also heilen: Seude Habern in einem Hasen in genugsamen Wasser bis das er gar weich wird/vnd stoff den selbigen wol in einem Mörser / zwing darnach den Schleim vnd das Marck durch ein Tuch / damit salbe den Brand so heilet er.

Brand der
Pferd.

Habergras oder Haberkrantwasser. Avena-
cei graminis aqua stillaritia.

Etliche distillieren auß dem jungen Gras od Kraut des Haberns in dem End des Meyens ein wasser/ wie

*Die
Hitzige
Schwächheit
der Augen.*

A wie man die Rosen zu distillieren pfleget / das gebräu-
chen sie zu den hitzigen Schwachheiten der Augen/
thun jederweilen in ein jedes Aug ein paar tröpflein/
nezen auch zweysache leinine Tüchlein darinn vnd le-
gens über die zugehanen Augen / das miltet den
Schmergen vnd vertreibt die Hitz vnd Engündung.

Die Moscoviter pflegen auch auß Habern ein was-
ser zu distillieren / welches sie an statt des Weins pfle-
gen zu gebrauchen. Solches Wasser hitziget vnd macht
die Leusch so gar truncken vnd voll / als der beste Wein
immermehr thun mag.

Haberbrodt. Panis avenaceus.

Das Haberbrodt ist nicht allenthalben gebräuchlich/
doch wird man in grosser Eheurung gezwungen
ausdem Habern Brodt zu machen / vnd ob es wol vn-
geschmackt vnd vndäuwlich ist / so macht doch die gros-
se Noth vnd der grosse Hunger das es wolschmecket
vnd wol verdäuwet wird / so ein guter Koch ist der
Hunger.

Das XXII. Capitel.

Von dem Heydentorn.

Heydentorn. *Ocymum cereale.*



Heydentorn.

Das Heydentorn oder Buchwägen ist zu vn-
ser zeit sehr gemein worden in vnserm Teutsch-
land / vnd wird solches gegen dem Meyen in
das Erdreich geworffen / kommet bald herfür mit sei-
nen Keimen / stoffet erstmals zwey breiter Blätlein wie
der Kól / hat ein einzige Wurzel mit vielen Zafeln/
die ist hart vnd holrechtig / die Stengel werden Elen-
hoch / seynd zart / dünn / glatt / Purpurrot vnd innwen-
dig hol / mit vielen Gleichen oder Gewerblein vnder-
scheidet / gewinnet viel Nebenästlein / die seynd allen-
thalben mit breiten vñ vornen aufgespizten Blättern
bescheidet / den Blättern des Ephenwentrant ähnlich /
aufgenommen / das sie linder / weicher vnd aufgespiz-
ter seynd / darzu lenger vnd schmaler. Im Brachmo-
nat bringt dieses Gewächs viel kleiner / weißer Blüm-
lein / die seynd in einander gedrungen wie die Holder-
blümlein / die werden leglich zu dreyeckichten schwar-
zen Körnlein gleich den Buchwinden / welche so sie ge-
mahlen werden / gibt es schön weiß Meel / vnd verglei-

E Von der Natur / Kraft / Wirkung vnd Ei-
genschaft des Heydentorns.

Das Heydentorn oder Buchwägen / gibt weniger
Nahrung dann das Rockenorn oder die Gersten
führt aber mehr dan der Hirsen vnd der Pfennich.
Die Wäseln vnd die Kuchen / so von dem Meel des
Heydentorns gemacht werden / werden leichtlich ver-
däuwet / segen sich bald / vnd gebären ein zimlich gut Ge-
blüt.

Innerlicher Gebrauch des Heyden-
torns.

Wiewol das Heydentorn erstlich allein in vnserem
Land vor das Viech ist gesät vnd gezelet worden /
so ist

F cher sich dem Wäsenmeel / sonderlich so es durch ein
reinenbeutel gelauffen ist. Dieses Korn oder Ge-
traid wird viel vmb die Reichstatt Hagenaw in
sandeckige Felder gesät / darinnen es dann sehr gern
wächst / desgleichen in den raichen / sandeckigen Ge-
birgen / als im Ostwald / Basgaw / Spegart vnd der-
gleichen raichen Orten / vnd wird solche Frucht den
mehreren theil dem Rind vnd andern Viech zum Futter
gesät / dann das Viech sehr seyst vnd stark davon wird /
wiewol die inwohner des Basgawes / Ostwalds vnd
der jergemelten Dert her auch Brodt daraus machen /
vnd wird sonderlich gut Dreyweil daraus bereitet.

Von den Namen des Buchwägens
oder Heydentorns.

G Es seyn sich die jenigen nicht wenig / die das Hey-
dentorn vor das Ocymum Dioscoridis halten /
denn derselbige Namen gehört keinem andern Kraut
zu dann vnserm Wasilgenkraut / wie wir darvon an
seinem Ort weiteren Bericht gethan : so ist es auch nit
das Ocymum Catonis oder Columellae, dann das-
selbige Ocymum ist kein besonder Geschlecht eines
Krauts / sonder ein Namen eines Futers welches von
Getraid vnd Hülsenfrucht vor das Viech gesät wird /
wie solches Varro lib. 2. ca. 31. als er von dem Ocymo
schreibet / bezeuget / vnd hat den Namen Ocymum da-
her bekommen / dieweil es schnell aufgeth vnd bald
wächst / vnd ist solches Futter noch heutiges Tages im
Elßas vñ andern mehr orten / in denen es nicht Wiesen
hat / gemein / da man solch Futter jährlich pflegt zu säen
vnd es wachsen läßt bis es schier ansahen wil Acher o-

H der Schoten zu bekommen / als dann mehet man es ab
wie das Gras / machets dürr vnd behaltis über Jahr
dem Viech / vnd gibts ihme an stat des Heues zu essen /
vnd ist vngeuiss wie das Heydentorn bey den Alten
genennet worden / oder ob es ihnen auch bekant ge-
wesen seye / dann wo es nit das Erysimum Theophrasti
ist / wissen wir ihme auch keinen Namen bey den Alten
einzuahmen. Es wird dieses Gewächs heutiges Tages
von vnseren Kräutlern Griechisch *Τραγοπυρον* vnd *Φε-
γοπυρον* genant. Lateinisch / Tragopyrum. Phego-
pyrum oder Fegopyrum, Fagopyrum, Fagotriti-
cum, Triticum hircinum, vnd Frumentum Fagi-
num, dieweil diese Frucht dreyeckichtig wird wie die
kleinen Buchecker anzusehen : Andere nennen es Fru-
mentum Saracenicum, vnd Ocymum cereale. [E-
rysimum Theoph. Frumentum folio hederaceo, C. B. vaccinum. Lon Saracenicum, Matt. Cast. Lugd. Frumenti genus folio hederaceo, Cord. in Dioic. Formentone vulgo. Cael. Ocymum veterum, Trago Varronis, Anguil. Tragotrophon, & Fagotriticum Dodo. Franco. Irio cerealis sive Erysimum, Ruellio: Erysimum cereale, Gef. in Cat. Port. Theophrasti, Lob.] Italianisch heist es *Formentone*, *Grano Saracino*, zu Trient *Formentone*, vnd zu Friaul / *Saracino* vnd *Saraceno*. Böhmisch / *Pohanka*. Englisch / *Beche-
wheate* vnd *Beckweate*. Buchweate. Jüdisch / *Brabändisch* / da es dann auch in grosser Menge geze-
let wird / *Beckweid* / *Bueckenweid* vnd *Beckweete*.
Hochdeutsch / *Heydentorn* / *Beckwägen* / *Buchwä-
gen* vnd *Grün*.

I Von der Natur / Kraft / Wirkung vnd Ei-
genschaft des Heydentorns.

Das Heydentorn oder Buchwägen / gibt weniger
Nahrung dann das Rockenorn oder die Gersten
führt aber mehr dan der Hirsen vnd der Pfennich.
Die Wäseln vnd die Kuchen / so von dem Meel des
Heydentorns gemacht werden / werden leichtlich ver-
däuwet / segen sich bald / vnd gebären ein zimlich gut Ge-
blüt.

Innerlicher Gebrauch des Heyden-
torns.

Wiewol das Heydentorn erstlich allein in vnserem
Land vor das Viech ist gesät vnd gezelet worden /
so ist

A so ist es doch mit der zeit in die Küchen kommen vnd so gemein worden/ daß nicht allein von dem gemeinen Mann zur Nothdurfft gebraucht wird/ sondern muß auch nunmehr der grossen Herren Taffeln helfen werden/ sintemal so es gemahlen vnd nicht zu viel gebeutelt wird / gibt es ein schönes vnd herrliches Meel zu den Breyen oder Müßlein/ die es den Wägenbreyen weit für thun vnd wol geschmackter seynd.

Erliche siedten vnd kochen diese Brey mit Milch wie den Hirschen / vnd ist ein gute Speis die wol sättiget vnd nehret/ den Kindern vnd dem jungen Volck fast anmühtig vnd lieblich zu essen.

Erliche andere siedten das Heydenkorn oder das gemahlten Meel darvon mit einer feinsten Dschen oder Hammelfleischbrühen zu einem Brey / vnd wird ein sehr wolgeschmacktes Essen / das wol stärcker vnd gute Nahrung gibt.

Andere siedten das Heydenkornmeel mit lauter wasser vnd ein wenig Butter vnd Salz so viel genug ist/ gibt gute vnd gesunde Brey das Hauptgesund vnd die Taalshner damit zu speisen.

Erliche andere bereiten diese Brey mit Mandelmilch/ Hüner- oder Capaunenbrühen / die nehren vnd stärken auch sehr wol.

Was sonst andere von dem Heydenkorn geschriben habe/ die es vor dy Ocymū Diolcoridis gehalten/ welcher Namen vnserm Basilgentraut eigentlich gebühret/ die haben auch die Krafft vnd Tugendt der Basilgen diesem Kraut auß Buerstand zugeschriben/ derowegen man sich darvor hüten vnd wohl fürsehen soll/ daß niemant auß Buerstand ihme selbst Schaden zufüge.

Sonst ist das Heydenkorn ein edele vnd gute Mastung vor das Kindviche/ vnd vor die Schwein dieselbigen damit seyft zu machen.

Die Hüner werden über die maß seyft von dieser Frucht/ vnd das in kurzer zeit/ so man ihneu dieselbige allein zu essen gibt.

Weitern gebrauch diese Frucht oder Kraut eufferlich zu nutzen/ ist vns zu dieser zeit nicht bewußt.

Heydenkornbrodt.

W Ostwald/ Wasgau/ auß dem Speßart vnd andern rauhen Orten da man dieser Frucht viel zietet / pflaget das gemeine Landvolck auch Brodt auß dem Meel des Heydenkorns zu backen / das ist so viel

den Geschmack belanget lieblich zu essen / wird aber schwarz/ sättiget doch wol/ blähet den Bauch auß/ doch nicht so hefftig/ sehet sich bald vnderlich / gibet zimliche Nahrung/ ist ein gute Speis vor die arbeitende Leuth/ dann es haltet zimlich wider/ ist doch vnverdurwlicher dann das Haberbrodt.

Das XXIII. Capitel.

Von dem Staubmeel.

Das Meel so von dem mahlen hin vnd her fliehet oder fliehet/ vnd sich an den Wänden oder auß dem Boden in der Mühlen anhecket/ das pflaget man mit Kehrwischen zusammen zusegen. Diweil nun solches auch in der Arzeney gebraucht wird/ vnd wie wir bis dahin in dieser Section von altem Gerraid vnd darauß bereitem Meel gehandelt vnd derselben nützlichen Gebrauch angezeiget/ haben wir nit vnderlassen wöken hie auch von dem Staubmeel etwas zu schreiben vnd zu berichten wie dasselbig nützlich in vnd außserhalb des Leibes möge gebraucht werden. Wann man aber dieses Meel samhlen wil/ so fehret man es fleißig von den Wänden ab / vnd läßt es wider durch einen Beutel lauffen vnd hebet es auß zu dem Gebrauch.

Von den Namen des Staubmeels.

Das Staubmeel wird von den Griechē τῆρας oder τῆρας, Lateinisch / Pollen, Farina volatilis oder

Farina volatica, von dem Glossographo Haliabba- cis wird es Arabisch genant/ Gebara Gebaran vnd Gyrh von Haliabbate, Girum, Girum, Geranera, Girion vnd Giv, welche Namen von den Griechen mehrtheils ohn zweifel ihren Ursprung bekomen haben/ vnd also durch die Araber sind corruptiert worden. Italtanisch heist dy Staubmeel/ Farinache disperde. Hispanisch/ Harinaque Busla. Frantzösisch/ Fole farine. Englisch/ Wyl/ Powlder oder Wyl duste. Flemisch vnd Brabändisch/ Straufmeel/ vnd Hochdeutsch/ Staubmeel vnd Müßstaub.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaft des Müßstaubs.

Der Müßstaub oder Staubmeel hat eine Krafft vnd Wirkung zu theilen vnd zu conglutinieren/ also daß es auch die zerhauenen Nerven vñ die Beinbrüch in kurzer zeit wider zusammen bestiet / wird innerlich vnd eufferlich nützlich gebraucht / vnd deswegen zur Nothdurfft außgehoben.

Innerlicher Gebrauch des Staubmeels.

Ed einem ein Ader in der Brust oder an der Lunge engwey gesprungen were/ dem sol man Breylein vnd Süpplein von dem Staubmeel machen/ vnd die wol siedten lassen/ vnd dem Beschädigten offit zu essen geben / das wird ihm bald zur Heilung vnd Besundheit verhelffen. Solche Breylein seynd auch fast dienlich vnd heilsam denjenigen so durch gestochene Wunden innerlich an der Lungen/ Leber/ oder dem Nils verletz worden seynd/ desgleichen auch denjenigen so ein Bein oder ander Glied engwey gebrochen ist/ dann solhe helffen wunderbarlich zu der Heilung.

Staubmeel Breylein oder Müßlein mit gestählter Milch zubereitet / seynd denjenigen fast dienlich so mit der Darmruhr / oder anderen Bauchflüssen beladen seynd / dann sie heilen die verwundenen Darm vnd die Bauchflüss.

Eufferlicher Gebrauch des Staubmeels.

Wder dy schmerzliche Seitenstechen: Nim Staubmeel vnd mach mit Wasser ein Teig darauß/ darvon mach kleine Küchlein / backe die in Scorpionenöl in einem Pfännlein/ lege sie darnach also warm auß das schmerzhaftige Ort da du das stechen am meisten fühlest/ vnd so bald eines kalt worden ist/ so leg wider ein warmes auß/ vnd wechsel je eines nach dem andern ab/ bis so lang der Schmerzen nachläßet/ vnd das Geschwär anfängt zu brechen/ vnd durch den Husten mag außgespeyer werden/ darnach brache Küchlein/ Säfte vnd Latwergen/ die da machen außwerffen/ so wird der Kranck wider gesund.

Das bluten der Wunden zu stillen: Nim Staubmeel vnd streuwe es in die blutende Wunden / bis sich das Blut mit dem Meel verpappet / darnach verbinde die Wunde/ so verblet das Blut/ vnd ist ein gewiß Experiment.

Von dem Staubmeel macht man ein gute Wundsalb / die heffet vnd heilt die Wunden ohne die Nadel/ vnd wiewol solche Wundsalb gering vnd nicht von löstlichen stücken gemacht wird/ so übertriff sie doch in Heftung vnd Heilung der Wunden/ alle geserbie vnd gemahlere Karrensalbpfaster der Messerschleiffen vnd Waderhümmacher / die bereite also: Nim sauber Honig ij. theil/ Rosenöl das allein mit Leinöl gemacht vnd eingesezt ist worden/ wie wir von den Rosen solches zu bereiten Bericht aethan haben/ j. theil nach demem gefallen/ nach dem du viel oder wenig machen wilt/ thu gemelte stück in ein Pfännlein vnd lasse sie sitzlich zergehen/ doch daß sie nit auffieden/ sondern sich nit allein vereinigten/ darnach streuwe rein gebeutelt Staubmeel darcin so viel genug ist/ vnd vermisch es zu einer dicken Salben/ darvon streich auß ein Tuch vnd lege es über wie ein Pflaster / vnd lege auch ein wenig mit Fäselein von leinmem Tuch in die Wunden / die verbnde darnach wol / vnd thu das allen Tag / so wirft du Augenscheine

Kindvich vñ Schwein müssen.

Hüner seyft machen.

Zerhauenen Nerven vñ die Beinbrüch.

Ursprungene Hören der Brust vnd Lunge.

Luna/ Leber vñ Nilsverwundung

Darmruhr.

Seitenstech.

Beuten der Wunden.

Wundsalb.

A scheinliche Hülf dieses Pflasters oder Wundsalben F befinden.

Perbaumene Nerven und über heften.

Ein anders das gleichfals wol heffet vnd heilet: Nitrad rein gebeutelt Staubmeel ij. loth/ Wäigenmeel/ Weyrach/ Mastix vnd des Gummi Sarcocollae, alles rein gepulvert/ jedes j. loth. Vermisch diese Stück mit Eyerklar zu einer Salben/ vnd legs über die wunden. Du magst auch die obgemelten Stück zu einem Heffpulver gebrauchen ohne das Eyerklar.

Staubmeel mit den Schnecken ohne die Häußlein in einem Mörser wol durcheinander gestossen/ darnach wie ein Pflaster über gelegt/ heffet die zerhaunenen Adern vnd Nerven wider zusammen vnd heilet sie.

Gebrochen Wan.

So einer ein Bein engwey gebrochen hette oder ein ander Glied / so richte es erstlich wider wol ein / das es zusammen schliesse wie es seyn soll vnd zu vor gestanden ist/ vnd schlage ein tuch darumb das zuvor in Rosenöl geneger seye/ darnach nim Staubmeel temperter es mit Eyerklar zu einer Salben/ legs auff den Bruch mit Hänffenweel/ schine das Glied darnach wol vnd binds steiff/ das es sich nicht bewege/ vnd las also sech Tage liegen che du es wider auffbindest/ es were dann Soch das der Schmers so groß vnd der Schenckel ansahen wolt zu apostemieren / so magstu es säufftiglich auffbinden ohne sondere Bewegung / damit der Bruch nicht von oder ab emander gehe/ bestreiche ihm dann das Glied mit Rosenöl vnd verbinds widerumb wol wie zuvor / vnd schlage ihm dargegen herüber ein Ader / vnd halte den Beschädigten in einer mässigen Ordnung mit essen vnd trincken.

C Dier nimh rein gebeutelt Staubmeel iij. Vngn/ H Gerstenmeel/ Bonenmeel/ jedes ij. vngn gepulverten Bolus Armenus ij. loth/ versiegelter Erden/ Drachenblut/ Mastix / alle zu einem subtilen Pulver gestossen jedes j. loth / vermische solche Stück mit Eyerklar vnd brauchs wie oben gemeldet. Damit du aber nicht besorgen dörffst das das Glied apostemier/ so nimh Rosenöl acht vngn/ Wachs vier vngn/ Zerpentin ij. vngn/ zerlaß vnd rühre des gemelten pulvers drein so viel genung ist das es dick werde wie ein pflaster/ davon streich dann auff ein bequem leinen tuch/ lege solches über das ganze Glied wie das vorige / das verhindert das das Glied nicht dick oder englindet werde/ wehret dem apostemieren/ stärcket das ganze Glied / vnd fürderet den Beinbruch/ zur Heilung.

Schrunden im Hindern.

D Staubmeel heilet die Schrunden im Hindern / so man dasselbige rein gebeutelt/ darein streuwet.

Das XXIV. Cap. Von der Kleyen.

Kleyen.

Jeweil wir hieheret in dieser Section von allem Geträid vnd desselben Meel so darvon gemahlen wird gehandelt haben / haben wir auch hie in diesem Capitel von den Kleyen etwas zuschreiben nit vnderlassen wöllen/ damit vnserm Werck nichts mangle/ vnd wievol wir auch bisweilen von jedem Geträid der Kleyen auch etwas also obenhin gedacht/ soll das vbrig das bisz daher gespart worden vnd zuvor vnderlassen ist worden/ jezund erstattet werden/ sintermal die Kleyen in viel weg / beyde innerlich vnd eussertlich mustich in der Speiß vnd Argeney mag gebraucht werden/ ohn angesehen das man deren wenig ochret / vnd sie nur allein zu der Mastung des Viehes vermeinet dienstlich zu seyn/ sonderlich aber die schweindarmit seyß zu machen.

Von den Namen der Kleyen.

Die Kleyen von einem jeden Geträid oder Meel/ ist die grobe unreinigkeit desselbigen / welche durch das beuteln von dem Meel abgetsondert wird/ das heisset bey den Griechen/ Nitropos vnd Kugelion. Lateinisch/ Furfur. Arabisch bey dem Serapione li. simp. cap. 29.

Nokale. Bey dem Glossographo Avicennae, Alebrati. Bey dem Glossographo Haliabbatis, Hucha. Sonst werden auch folgende namen bey den Arabischen Arzten in ihren Schrifften gelesen/ Nochale, Nocale, Hucala, Hucala, Huchala, vnd Anocazena, wie Matthaeus Sylvaticus bezeuget. Italianisch heisset die Kleyen scenola vnd Crisca. Hispanisch/ Salvado vnd Somar. Franckisch/ Du Son vnd du Bran. Englisch/ Branne. Flemisch vñ Drahandisch Semel vnd Grunß. Hochdeutsch/ Kleyen vnd Gruß.

Von der Natur / Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaft der Kleyen.

Es hat die Kleyen ein Natur vnd Eigenschaft abzuwischen / zu säubern / zu reinigen/ vnd zu erweichten/ vnd wird mustich zu der Speißgebraucht.

Innerlicher Gebrauch der Kleyen.

Es wird die Kleyen nicht allein zur Mastung des Viehs vnd der Schwein/ sondern auch zu der speiß nützlich gebraucht / vnd behaltet vnder derselbigen die Wäigenkleyen sonderlich zum innerlichen Gebrauch das Primat/ wiewol die so von anderem Geträid meel abgetsonderet wird / auch nicht zu verwerffen ist/ dann gleich wie ein Frucht die ander in der Güte übertrifft/ also übertrifft auch die Kleyen so von derselbigen Meel kombt/ je eine die andere.

Mastung des Viehs.

Man bereitet auß der Kleyen treffentliche gute Süpplein vor die Krancken: Man seudet dieselbige in frischem Wasser bisz die Krafft wol her auß kompt vnd ein dicklechtiges Brühlein gihet / das zwinget man dann durch ein Tuch/ thut Butter vnd Salt/ jedes so viel genung ist darzu/ lassets miteinander auffsiehen/ vnd trägt den Krancken zu essen für mit oder ohne Brodt/ nach dem die Belegenheit des Krancken sich zurägt. Etliche lassen ein klein wenig geriebelt vrossam von Weißbrodt mit dem gemelten Brühlein auffsiehen zu einem dünnen Breylein. Solche Speißlein nehren nützlich/ segen sich bald vnd halten den Leib offen / werden sonderlich höhlich in nachfolgenden Kranckheiten gelobt/ als in den Catharren vnd Hauptflüssen/ in der Heffertigkeit/ dem Halbschwär / Husten / Schwere des Athems vnd dem Rauchen / in allen innerlichen Arostemen / in dem Seitenischen vnd Beschwär des Nippfels Pleuricide/ ist sehr dienlich in den Kranckheiten der Brust vnd Lungen/ desgleichen in den Nieren vnd Blasen Geschwären/ sind sonderlich gut denen so Eytter außwerffen / bekommen wol in den hitzigen vnd trucknen Fieberen / in der Därmruhr vnd anderen Bauchflüssen/ daß sie säubern vnd reinigen die Därm von der scharpfen/ bösen Feuchten/ vnd heilen die verwindung derselbigen/ vnd mildern deren Schmerzens/ vnd bekommen sonderlich wol denjenigen so mit der Leibwehe / Krümmen vnd Därmgeicht beladen sind.

Hauptflüß, Heffertigkeit, Halsgeschwär Husten, Innerliche Arostemen, Seitenisch, Nieren vnd Blasen Geschwär, hitzige Fieber, Därmruhr, Krümmen, Därmgeicht

So man aber haben wil das die gemelten Süpplein oder Breylein mehr nehren vnd kräftigen solten/ mag man sie mit guter Hülme / Capaunen/ oder Fleischbrühen bereiten.

Wider die Engzündung / Verlesung der Lungen vnd Lungensucht/ dienet fast wol von der durchgeschlagenen Kleyenbrühen ein Breylein mit rein gepulvertem Amelmeel vnd ein wenig Tragantch bereitet/ dann es ist in gemelten Gebrechen nicht allein ein speiß/ sondern auch ein gute vnd bequeme Argeney.

Entzündung der Lungen, Lungensucht.

Ein Breylein von durchgeschlagener Kleyenbrüh/ Taglich zwe Mandelmilch vnd ein wenig Gerstenmeels bereitet/ vnd wol bisz zu bequemer dicke gefotten/ ist ein fast mustiche vnd heilsame Speiß vor das tägliche Fieber.

Ein Süpplein von durchgeschlagenen Kleyenbrühen/ mit frischem Mandelöl bereitet/ dienet fast wol wider den schwären vnd trucknen Husten.

Truckner Husten.

Gerstenkleyen in Wasser oder Fleischbrühen wol gefotten darnach durchgeschlagen / vnd ein vrossam von einem Weißbrodt darein geriebelt / folgendes frischen

Schwerer
Husten.

A schen Butter vnd Zuck er oder Honig / jedes so viel ge-
nug ist / sambt ein wenig rein gepülverten Safran da-
zu gethan vnd zu einem Breylein gesotten / ist fast nutz-
lich vnd heilsam den Reichenden vnd denen so ein
schweren Athem haben / jedertweilen genüget.

Berstopfung
der Brust vnd
Lungendrüsen
Kleer Husten

Ein ander gutes kräftiges Breylein bereite also :
Nimb Wäigensteyen ein Handvoll oder ij. thue die in
ein verglasurte Geschir / schütte ein warm Wasser dar-
über / laß verdeckt bis auff die acht stund stehn / zwings
darnach durch ein Tuch / thue so viel guter kräftiger
Mandelmilch darzu so viel der Kleyenbrühen ist / vnd
ij. löffel voll rein gepülvertes Anelmels / laß wol sirtig-
lich mit einander sieden vnd wirff ein wenig Salz
darzu vnd wann es genug gesotten / so temperiers mit
gepülverten Speisjucker nach deinem Gefallen / vnd

B gibts denen zu niessen denen die Brust verstopffet / vnd
die Lungenröhren mit dickem vnd zähem Schleim ge-
füllt sind / dann es reiniget die Brust vnd Lungen vnd
macher wol aufzuwerffen / vertreibet auch also den alten
bösen Husten.

Husten.

Wider den Husten: Nimb durchgeschlagene Kle-
yenbrühen xxij. vngen / guten Zucker vnd Jungfran-
wenhonig / jedes ij. vngen / laß mit einander zergehen
vnd j. wall oder vier auffsteden / davon gib dem Kran-
cken alle morgen vnd abend ein gemein Tischbecherlein
voll zu trincken so warm als er es trincken kan / es hilfft
sehr wol. Es mögen auch junge Kinder diese Arney
gebrauchen / dann sie ist lieblich vnd anmüthig / also daß
man auch den säugenden Kindern / jedes mal ein löf-
fellein voll darvon mit grossem Nus geben mag / vnd
C dienet solches nicht allein wider den Husten / sondern
auch den Bauch damit zu erweichen vnd den Stul-
gang zu fürdern.

Durchgeschlagene Kleyenbrühen mit Honig vnd süß
Mandelölen das frisch aufgedruckt ist worden ver-
mischet / vnd Morgens vnd Abends / jedesmal ein vngen
oder drey getruncken / erweichet den Husten vnd macht
aufzuwerffen.

Durchgeschlagene Kleyenbrühen ein Becher voll ge-
nommen vnd darnit in einem Schüssellein zween fr-
sche Eyerdotter zerrieben / darzu gethan einer Easla-
nen großfrischen Buttern / das Schüssellein darnach
auff einen Hassen mit siedendem Wasser gesetzt vnd
lassen warm werden / bis der Butter zergangen ist vnd
nicht sieden lassen / dann so warm du es leiden kanst deß

Stellung
machen.

D Morgens oder Abends ein Stund vor dem Morgen-
oder Nachtmittag getruncken / erweichet den verstopff-
ten Bauch vnd machet Stulgäng. Ist eine gute Ar-
ney den jentzen so schwerlich zu Stul gehen / vnd vor
die so über Feld reisen / die man an allen Orten wo
man hin kommet bereiten kan.

Der nimb der durchgeschlagenen Kleyenbrühen
ein Becher voll / zerreib darinn ein halbes Tischbecher-
lein voll Baumöl / vnd woer oder dreyer Baumöl
groß rohes Honigs / vermischs durcheinander vnd laß
warm werden / thue es darnach durch ein Elistierzeug zu
dir vnd behalt es eine Stund oder lenger / so bringet es
Stulgäng / vnd ist eine Arney die ohn einigen Scha-
den zu jederzeit wann es die Nothdurfft erfordert / mag
gebrauchet werden.

Darmruhr.

E Durchgeschlagene Kleyenbrühen durch ein Elistier
warm zu ein gethan / miltet das Leibwehe vnd Krim-
men. So aber der Schmerzen gar groß ist / vnd das
Krimmen von kalter Feuchten herkömpt / die Bersto-
pfung auch groß ist / so zerreib ij. quint. oder j. loth deß
Cummi Euphorbii zu einem subtilen Pulver gestof-
fen in der gemelten Brühen / so vollbringet es seine
Wirkung kräftiger.

Beruhigung
des Maf-
darms.

Durchgeschlagene Kleyenbrühen allein vor sich selbst
ein Pfund ohngefährlich zu einem Menschen warm
gethan / das die Ruhr oder Darmruhr hat / miltet den
Schmerzen / wäscher die scharffe Feuchte ab / vnd heil-
et die Berwundung deß Mafdarms.

F So einem mit Bisse vergeben wer / oder sonst etwas
gifftiges gessen oder getruncken hette / der nemme ein
Becher voll warmer durchgeschlagener Kleyenbrühen
mit Baumöl ein / vnd breche es bald wider von sich / vnd
trincke die gemelten Brühen etlich mal also mit dem Dele
vermischet auff einander vnd breche sie allwegen wi-
der / so wird ihme geholffen daß ihme das Bisse nicht
schaden mag.

Eingemem-
men Bisse.

So ein Koffz das Reichen hette vnd schlechthäu-
chtig were : Nimb ein gute Handvoll rein gestoffener
Kleyen vnd drey Handvoll gepülvert Salz / zerreib
diese stüel mit weißem Wein / machs warm vnd geusse
es dem Koffz neun tag nach einander alle Tag einmal
ein / durch ein Rohr / so wird dem Koffz geholffen.

Reichen der
Koffz.

Der gib dem Koffz ij. Tage nach ein ander nichts
andere zu essen / dann tractne Nockenkleyen.

Wann ein Koffz ein Halsgeschwür hette / so lasse
ihm vnder der Zungen / vnd zerreib Kleyen in Wasser
daß es zimlich dick werde / vnd gib es dem Koffz zu trin-
cken vnd sonst nichts anders bis es gesund wird / wann
er es aber anfänglich nicht trincken wil / so lasse ihn wol
durstig werden / so wird ers trincken.

Halsgeschwür
der Koffz.

So ein Koffz mager ist vnd nit zunehmen wil ob es
gleich Futter genug hat / so gib ihm Kleyen mit Wäigen
vermischet zu essen / vnd laß es mit sirtiger arbeit sich vben.

Koffz zunem-
men machen.

Wiltu daß die Hüner grosse Eyer legen / so nimb
ein Reutermaßlein Kleyen / vnd vermische ein Becher
voll gepülverte Schneckenhäuslein darunder / machs
mit Wein vnd gibs den Hünern zu essen. Etlich nem-
men so viel Berstenkleyen vnd vermischen gepülverte
Zigelstein an statt der Schneckenhäuslein darunder /
rührens an mit wein vñ gebens den Hünern zu essen.

Hüner grosse
Eyer legen
machen.

Wiltu Capannen feist machen / so steche ihnen die
Augen auß vnd bereit ein Rah von Kleyen vnd halbge-
sottener Frucht / mach ein Teyg darauf vnd gibs ihnen
zu essen vnd sonst nichts anders / so werden sie in vier-
zig Tagen gut vnd feist.

Capannen
feist machen.

Gänß feist zu machen / soll man sie in einem war-
men Ort halten / vnd vier theil Kleyen nemmen / vnd
ij. theil geröschte Berstenmehl / solches vermischen vnd
mit warmen Wasser einrühren / den Gänßen fürwerf-
fen vnd sie essen lassen so viel sie wollen / vnd sie genug
lassen trincken.

Gänß feist
machen.

Etliche pflegen die großen Hund vnd Niden mit
Kleyen in Melcken oder schmissigen Suppen einge-
rührt zu speisen / davon werden sie sehr feist vnd stark.

Hund stark
machen.

Wit Kleyen macht man auch die Schwein gut vnd
mästet sie damit auß. Etliche fleißige Meyers Weiber
pflegen den Schweinen Kleyen mit Käsmelcken oder
Spülwasser einzurühren zu einer Träncke vnd schüt-
ten solches in die säuwtrög / gewöhnen also die Schwein
daß sie nicht lang wann man sie von der Beyde tret-
bet / vmbschweyffen oder hin vnd her lauffen / sondern
stracks zu ihrem Trog lauffen / das erweicht ihnen auch
die andre Speis / welche sie den ganzen Tag auff der
Beyde haben geessen / ruhen darnach die Nacht über
desto besser auß / vnd werden nicht bald krank.

Schweinhä-
fen.

Eusserlicher Gebrauch der Kleyen.

E wird die Kleyen auch eusserlich zu vielen Leibs-
gebrechen beyde den Menschen vnd Viech gebrau-
chet / damit man wol so viel aufrichten kan als mit den
alleröstlichst Arneyen.

Dun soll man mercken / so offte wir in ein Pflaster o-
der folgender Arneyen eine die Kleyen begeren vnd
die gebrauchen / soll allwegen rein gepülvert vnd durch-
gestiebet Kleyen verstanden werden / welches wir hie-
mit den Leser vermahn haben wollen / so kan ein jede
Arney ihre Wirkung desto besser vollbringen.

Kleyen ungestossen in ein Säcklein gethan / warm
gemacht vnd auff das Haupt gelegt / legt den Schmer-
zen desselbigen von Kält vnd Frost verursacht.

Haupt-
schmerz von
Kält.

Wider die Schtepen auff dem Haupt : Nimb ein
jij halbes

Schtepen
des Haupt.

A halbes Maßlein ganzer Kleyen/ thu die in ein Geschir/ schütt frisch Brunnenwasser darüber/ daß die Kleyen nur naß davon werde/ lasse sie über Nacht weichen/ des Morgens reib sie wol mit den Händen/ vnd drucke den Saft oder Feuchtigkeit durch ein Tuch/ thue darzu des besten Weinessigs ein Becher voll/ laß sitziglich über einem linden Feuerlein fieden mit stätigem rühren bis daß dick wird wie ein Honig/ damit bestreich die Haupt offtermals/ vnd wäsche es je über xij Stunden mit warmem Wasser/ darinnen Feigenbonen/ oder Griechischheumsaamen/ oder Mangoldkraut vnd Wurnel gefotten worden seye.

Gernttschäg des Hauptz.

Wann einem das Haupt zerknüschet worden ist/ es sey von schlagen/ fallen/ stößen oder würffen/ so nimb reingepülvert Wäigentleyen/ thue darzu den dritten theil Schweinenschmalz/ sende diese mit einander mit Trauffwein zu einem Pflaster/ streiche darvon auff ein Tuch/ vnd lege es warm über den Schaden.

Schlepen vñ Lauf des Hauptz.

Kleyen mit Essig gefotten/ vnd das Haupt damit gewaschen/ vertreibt die Schiepen vnd tödet die Läus/ rein gepülvert Kleyen mit scharffem Weinessig angestrichen wie ein Sälblein/ hat gleiche Wirkung. Dieser Arzney gedendet auch der Poet Serenus lib. de re med. cap. 5. in folgendem Verhein/ da er also spricht:

Quin etiam furfur mixto medicatur aceto.

Eiterende W. Arzney des Hauptz.

Kleyen zu reinem Pulver gestossen/ vnd mit Honig zu einem Pflaster temperiert/ heilet die eiterende Blätterlein vnd Geschwärtlein des Hauptz wie ein Pflaster übergelegt.

C

Wider das sausen oder thönen der Ohren vnd Bläuel des Gehörs: Nimb Kleyen drey theil/ rote Rosen ein theil/ Wermuth j. halb theil sende diese stück mit emander in Wein/ vnd schlage die warm über die Ohren wie ein pflaster/ vnd erfrische solches offtermal.

Nasenspißsel.

Wäigentleyen in Wasser wol gefotten/ vnd mit der durchgeschlagenen Brühen den Hals offtermal warm gegurgelt/ vertreibt den Nasenspißsel.

Schön An- gesicht vñ zarte Hand zu machen.

Kleyen ein Handvoll mit ein Eyertlar mit weißem Wein gefotten/ vnd mit der durchgeschlagenen Brühen das Angesicht vnd Hand offtermal gewaschen/ macht dasselbig schön weiß vnd zarte glatte Hände.

Geschwür der Zung.

Kleyen in Wasser gefotten/ bisß das Wasser schlüffertig wird/ darnach durchgeschlagen vnd mit Honig vermischet/ dient wider die Geschwür der Zungen/ offtermal warm im Mund gehalten/ vnd wann es kalt wird/ wider aufgespeyen/ wird darvon das Geschwür einweder zertheilet werden/ oder aufbrechen.

D

Kleyen ij. theil mit einem theil zerschnitttem oder zerquetschtem Süßholz in Wasser gefotten/ vnd mit der durchgeschlagenen Brühen den Mund oft warm gespület/ vnd eine zeitlang auch darinnen gehalten/ damit auch den Hals offtermal warm gegurgelt/ ist gut wider die hitzige Geschwür des Mundz/ vnd der Keelen/ vnd vertreibt alle hitzige Geschwür.

Hitzige Geschwür des Mundz vñ der Keelen.

Kleyen vnd Rosshaar/ jedes ein Handvoll auff einem heissen eisenen Blech zu Pulver gebrannt/ solches darnach mit Honig zu einem Sälblein temperiert/ heilet die Schrunden des Mundz oder der zerspaltenen Leffzen/ dieselben oft damit angestrichen.

Schrunden des Mundz.

Kleyen in Wasser gefotten vnd die durchgeschlagene Brüh warm im Mund gehalten/ mildert das Zahnwechumb von trüchne verunsacher.

E

Wider das Zahnweche von Hitz verursacht: Nimb das Marck oder Fleisch von süßen geschelcten Deyffeln ganz klein zu Mus gestossen vier loth/ vermische damit vj. loth Kleyen/ gepülverten Safran ein drittheil ein quintleins vnd Rosenöl ij. loth. Vermische diese stück vnd mach ein Pflaster darauß/ das leg aufwendig auff über das Ort da der Schmerz ist.

Zahnweche von Hitz.

Kleyen in Wech oder Honigwasser gefotten/ vnd die durchgeschlagene Brüh warm gegurgelt/ ist gut wider die rauhe Keelen vnd vertreibt die Heißerigkeit.

Heißerigkeit.

F Kleyen in Wasser gefotten bisß die Brüh schlüffertig wird/ darnach durchgeschlagen vnd mit Honig vermischet/ dient wider das Halsgeschwür Anginam. offtermal damit warm gegurgelt.

Oder nimb rein gepülvert Kleyen zwo Handvoll/ Pappelntraut/ Mangoldblätter/ jedes ein Handvoll/ stoffe die Blätter wol/ thue darzu eines Eyes groß Schweinenschmalz/ sende mit einander mit Wech oder Honigwasser zu einem Pflaster/ streich davon auff ein Tuch/ leg warm aufwendig vmb die Keelen/ vnd erfrische täglich zweymal/ vnd brauche das obgemelte Burgelwasser darneben so lang bisß das Geschwür zeitig wird vnd auffriecht.

Oder nimb rein gepülvert Wäigentleyen vnd gepülverten weißen Hundsdrock von einem Hund der Wein gessen hat/ jedes gleich viel/ mache mit genugsamem Honig ein Pflaster darauß/ das lege obgemelter massen vmb die Keelen so wird sich das Geschwür zertheilen/ vnd ist solches ein gewiß Experiment.

Gernttschlepen in warmem Weinessig gebeyget/ darnach durchgeschlagen vnd warm gegurgelt/ thut grosse Hülf in den gemelten Halsgeschwür/ so mans gleich im Anfang gebraucht.

Gepülverte Kleyen in Wasser vnd Wein/ jedes gleich viel mit frischem Butter zu einem Pflaster gefotten/ ist gut wider die Entzündung der Lungen/ auff ein Tuch gestrichen vnd warm über die Brust vnd Seiten gelegt.

Kleyen zu Pulver gestossen vnd mit Wasser vnd Butter zu einem Pflaster gefotten/ vertreibt die Seitenstechen Pleuritim. auff ein Tuch gestrichen/ vnd warm übergelegt/ oder still ein Säcklein mit Kleyen/ reibe es kreuzweis mit einem Faden/ daß die Kleyen nicht zusammen lauffe/ machs warm in Wein/ druckts darnach mit zweyen Tellern hart auß/ daß es nicht mehr trieffe vnd leg warm über das schmerzhaftige Ort.

Wäigentleyen zu Pulver gestossen vnd mit Wein zu einer Drey gefotten/ darnach auff ein Tuch gestrichen vnd wie ein Pflaster warm über gelegt/ ist gut wider die harte geschwollene Brüß der Weiber.

Gepülvert Kleyen vier theil mit einem theil Weintrauthenpulver in Essig gefotten/ zertheilet die gerunnene Milch in den Drüsten/ wie ein Pflaster aufgelegt.

Oder sende gepülverte Wäigentleyen mit Martenwasser/ vnd legs über wie ein Pflaster.

Wider den Schmerzen des Wagens: Nimb Kleyen zwo Handvoll/ Hirschen der ein wenig gestampft ist eine handvoll/ Salz halbe handvoll/ rösthe diese stück in einer eisenen Pfannen/ thu sie darnach in ein Säcklein/ besprengs ein wenig mit süßem Wein/ der den vierdrentheil mit Rosenwasser temperiert vnd gebrochen seye/ lege das warm über den Wagen/ vnd so es kalt wird so wärme es wider auff einem heissen Ziegelstein mit dem obgemelten Wein besprengt/ legs wider über/ vnd thu das so oft bisß der Schmerzen nachläßet.

Die Durchschlechten oder Purpeln bald zu zeitigen vnd zu heilen: Nimb Wäigentleyen ein Handvoll/ Mergriolen/ Chamillenblumen/ jedes ein halbe handvoll/ Alcopatic ein loth. Send gemelte stück in genugsamem Wasser den drittentheil ein/ seche es darnach durch ein Tuch/ neze leimne Tüchlein darinn/ vnd leg die warm über die Purpeln/ so werden sie bald zeitig.

Wider die kalte Geschwür der Wasser such: Nimb grobe Kleyen vier Handvoll/ Salz/ Pfefferklimmel/ Anisfaamen/ Hirschen/ Stremtee/ Chamillenblumen/ jedes ij. handvoll. Alle gemelte stück thu in einen bequemen leimnen Sack/ den reihe Rautenweiß mit einem Faden/ wärm den auff einem Ziegelstein/ bespreng ihnen dann mit Wein vnd lege den über den ganzen Bauch so warm du ihnen leiden magst/ so oft er auch kalt wird/ so wärme denselben wider.

Kleyen vnd Hirschen der ein wenig gestampft ist/ jedes gleich viel durch einander gemischt/ in ein Säcklein

Halsgeschwür

Entzündung der Lungen

Seitenstechen

Warte geschwollene Weiberbrüß

Gerunnene Milch in Drüsten

Durchschlechten

Kalte Geschwür der Wasser such

lein

Alein gehan vnd den Bauch warm damit gebähet/milttert den Schmerzen des Krimmens/so von windigen Blästen herkombe.

Mischung Ein Pflaster von Kleyen zu Pulver gestossen/ mit Wasser vnd Baumölen gefotten/ vnd warm auff ein Tuch übergeschlagen/ leget den Schmerzen der Nieren/welches auch der Poet Serenus lib.de re med.ca. 24.mit folgenden Versen gedencket.

*Fur fur item parca fuerit cum fervidus unda,
Post oleo madidus succis immittitur aptis,
Que vix passura urentes addito membris.*

Widerumb des Leibs. Gemelte Arney dient auch wider alle andere schmerzen vnd Wechthumb des Leibs sie seyn wo sie wollen/ gleichfalls gebraucht.

Widerumb vom Stein. Wider den Schmerzen der Nieren vom Stein verursacht: Nim rein gepülvert Kleyen vier Vng/ Marc von Korbfeygen ij.Vngz/ Fönigreisaamen Eyb./schwarz/ jedes iiii.loch/ alles rein gepülvert/ Dillsaamen gepülvert/ Benfusspulver/jedes zweyloch/ Baumölen sechs Vngz. Alle gemelte Stück soll man mit genugsamem Wasser zu einem Pflaster fieden/darvon soll man auff ein Tuch streichen vnd über die Nieren vnd Lenden warm legen. Man mag zu gemeldten Gebrechen obgemelde Stück in ein langen Sack thun/den in Bachwasser fieden/ ein Lendenbad darauß machen/vnd des Tags zweymal/ jedesmal ein stund oder anderhalb darinn baden/vnd den Sack im Bad vmb die Lenden winden.

Schmerzlich harnen. Wider den verhaltenen Harn vnd das schmerzlich harnen: Nimb Wänsenkleyen vier handvoll/Eppichkraut oder Wasserpeppich ij..handvoll/ send die in wasser bisß das Wasser verzehrt ist/schlage die darnach zwischen zweyen Tüchern über die Blasen/oder aber über die Schloß so warm du es leyden magst.

Zwang des Stulgangs. Wider den Zwang des Stulgans Tenesmus: Füll zwey Säcklein mit Kleyen/laß die warm werden in Essig/press ein auß mit zweyen Tellern/darnach fese dich so warm darauß als du es leyden kanst/wann dieses kalt wird/ so nimb darnach das ander vnd wechsel je eins vmb das ander ab/so wird der Schmerzen bald nachlassen.

Oder thue Kleyen in ein Säcklein/mache die warm auff einem Ziegelstein vnd fese darauß. Oder nimb Kleyen/ Hirschen/ jedes ij.Theil/ vnd salz ein Theil/ röschte die in einer Pfannen/thue sie darnach in ein Säcklein vnd fese darauß.

Schädigung vom fallen. Ein Pflaster von Kleyen/ Salz vnd Honig gemacht/dient denen so gestürzte vnd hoch gefallen seynd/ auff ein Tuch gestrichen vnd über die geschädigten Ort gelegt.

Knieweche. Wänsenkleyen in Essig gefotten/milttert das Knieweche/wie ein Pflaster warm übergelegt.

Zipperlein. Kleyen zu reinem Pulver gestossen mit Küchelaat vnd ein wenig gepülverten Pfefferkümmel vnd Borenenmel so viel der Kleyen ist/wol durch einander gestossen vnd mit dem sauren Honigsyrup (Oxymelire simplici) zu einem Pflaster temperiert/ milttert die Schmerzen des Zipperleins vnd der Gliedsucht/ über die schmerzhaften Ort gelegt.

Stulgang fördern. So ein Mensch gern wolt zu Stul gehen vnd kan es doch nicht/ so nimb Kleyen vnd Pappelentraut mit den Wurzeln/ jedes gleichviel vnd fülle einen Sack damit/ zerschneide das Kraut klein/ vermisch es mit der Kleyen/seuds in Bachwasser/ mache darauß ein Lendenbad/sege dich darein bisß an den Nabel so warm du es leyden kanst/das wird dich erweichen.

Oder thue der Kleyen vnd des Pappeltrauts vnder einander-vermisch in ij.Säcklein/laß die in Wasser heiß werden/press sie dann mit ij.Tellern hart auß/ lege das ein vornen auff den Bauch mitten über den Nabel/das ander hinten auff die Lenden so warm du es leyden magst/ das wird den Leib erweichen daß du leichtlich wirst zu Stul gehen.

F Wänsenkleyen zu reinem Pulver gestossen vnd mit frischem Butter zu einem Pflaster temperiert/ legt gewaltig allerhand Schmerzen übergelegt.

Kleyen rein gepülvert vnd mit gefottenem Most zu einem Pflaster temperiert hat gleiche Krafft allerhand Schmerzen zu stillen/ vnd ist ein wahres Anodynum.

Gepülvert Kleyen mit Essig zu einem Pflaster gefotten/ist gut zu allen bösen Beschwären übergelegt/ sonderlich aber im Anfang.

Rein gepülvert Kleyen mit dem sauren Honigsyrup zu einem pflaster temperiert/dient wider alle erharte Geschwülst der Leber vnd des Milz/auf ein Tuch gestrichen vnd übergelegt. Es dient auch wider andere harte Geschwülst wo die am Leib seyn mögen/gleichfalls gebraucht.

Oder nimb rein gepülvert Kleyen/ vnd mach mit dem sauren Honigsyrup darin ein gut theil des Gummi Armoniacks zerrieben ist wie ein pflaster/ vnd gebrauch gleiches gestalt zu erharten Geschwülsten.

Rein gepülvert Kleyen mit Essig zu einem Pflaster temperirt/dient wider die Biß vnd Stich der vergiffen Thier über die geschädigten Ort gelegt/ vnd sonderlich aber wider die vergiffen Stich der Erdsinnen.

Wiltu im Sommer die Eyer gut vnd frisch behalten/so vergrabe sie so bald sie gelegt worden sind in Kleyen/so bleiben sie gut vnd frisch/Andere reiben die Eyer mit rein gepülvertem Salz/ oder wäschen sie ab mit Laß oder Salzwasser/lassen die darnach ein stund oder vier liegen/bisß sie gar trocken werden/ darnach vergraben sie dieselben in Kleyen.

H Wan ein Koff ein Geschwülst hat/so nim Kleyen/Wänsenmel/Essig vnd Honig/mach darauß ein pflaster/thu dazu das weisß von einem Eye/ vnd leg dem Koff über die Geschwülst/ laß es drey Tag darauß liegen/das erfrisch darnach je über den dritten Tag/ vnd thue das so lang bisß die Geschwülst vergehet.

Wann sich ein Gaul gereicher hat: Nimb Kleyen zu reinem Pulver gestossen/seude die mit gutem Wein essig bisß die dick wird wie ein Pflaster/ vnd binds über den Schaden mit einem Hasenbalg.

So du ein Koff zu reche geritten hast: Nimb Klenckenkleyen/ röschte die in Essig bisß die trocken wird/ schlags dann dem Koff sein warm über die Fuß mit einem Hasenbalg/daß das Haar innwendig gewandt seye/ vnd thue das zweymal nach einander/so bald der erste Eynsatz kalt worden ist. Wann das geschehen/ so nimb gebrannten Wein ein Bläßlein voll vnd rein gepülverten Camturs/ rühre das durch einander/ daß es werde wie ein Sälblein/ solches schlage dem Pferd mit Hänffenwerck in die Fuß vnd verbinds wol/ so wird ihm geholffen.

I Von dem Kleyentrack/ Scharzbier genant. An pflagt ein Tranck auß der Kleyen zu bereiten der wird Bullo genant/ die Niederländer nennen diesen Scharzbier/der wird also bereitet: Man seudet Kleyen in Wasser vnd sehet das Wasser durch/wann es kalt worden ist thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Höfel oder Saurteig/ vnd läßt es ein Tag etlich liegen/so wird ein heller vnd bisender Tranck darauß/ das Befind damit zu speisen/ist lieblich zutrucken/mehret aber wenig/ist doch besser dann schlechte Wasser/bekompt denen so es gewohnt seynd nicht übel/ die es aber nit gewohnt haben/denen machts bisßweilen Leibweche/geht doch bald durch die Darm/vnd wäscher dieselben ab.

K Kleyenbrodt.Furfuraceus panis.

Es wird auß Kleyen auch Brodt gebaßten/das gibt man in der grossen Herren Höfen den Hunden/wiewol es arme Leuth in der grossen Thewrung auch essen/wann sie es nur haben können/ es nehret wenig vnd gehet bald durch den Stulgang wider hinweg.

Jii ij Von

A Von den Namen des Kleynbrodts.

Das Kleynbrodt wirdt von den Griechen *Πυρρέτις* vnd *Πυρρέτις* genant. Lateinisch/ Panis furfuraceus vñ furfurosus, vnd von Plinio, Panis recrementicius. Italtantisch/ *Pane piemo discemola*. Frantzösisch/ *Pain Plau de son*, vnd *Pain Plain de Bran*. Spanisch/ *Panilleno de Salvades*. Englisch/ *Breadde of Branne*. Flemisch vnd Brabändisch/ *Brusbroot*, vnd *Semelenbroot*. Hochteutsch/ *Grüßbrodt* vnd *Kleynbrodt*.

Das XXV. Capitel.

Von dem Sauwertig.

Sauwertig.

S Jeweil wir bisz daher fast alles Beträid vnd was darauff berettet wird ordentlich beschriben / vnd darneben auch deren Gebrauch beyde in der Speiß/ Tranc/ vnd Arzeneij angezeiget/ vnd zum fleißigsten so es geschehen können/ vnderweisen haben/ so haben wir es auch vor ein Nothdurfft gehalten/ den Sauwertig oder Hölzel/ der auß dem Meel des Beträids gemacht wird/ hie in diesem Ort auch zu beschreiben/ vnd desselbigen Gebrauch anzuzeygen/ sin-temal er auch neben dem gemeinẽ gebrauch zum brodtbacken/ nützlich zum Gebrauch der Arzeneij genommen werden/ vnd seine Lücken verretten kan. Was nun seinen Gebrauch zum brodtbacken belangen thut/ ist derselbe nicht allein den Beckern/ sondern auch allen rechtschaffnen Hausmüttern bewust/ derwege wir auch in denselben samt seiner bereitung wöllen befohlẽ haben.

Von den Namen des Sauwertigs.

D Er Sauwertig oder Hölzel/ wirdt von den Griechen *Ζύμα*, vnd *Ζύμα* vnd *Ζύμα* genant. Lateinisch/ *Zyma* vnd *Fermentum*. Arabisch wirdt er von Serapione lib. simpl. cap. 29. *Kamir*, genant/ von Avicenna, *Chamir*, von dem alten Glossographo Avicennæ, *Alchamita*, von Haliabbate, *Imunizom*, vnd von andern auch *Chamir*. Italtantisch/ *Fermento* vnd *Levatoio*, Frantzösisch/ *Levain*. Hochteutsch/ *Sauwertig/ Deiffsam/ Hüfel/ Brhab/ Hebel* vnd *Hölzel*.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschafft des Sauwertigs.

E S hat der Sauwertig ein widerwertige Natur/ sin-temal er auß widerwertigen Eigenschafften vermischt ist / dann von wegen seiner Säure kület er / von wegen aber des Salzs vnd Meels darauff er gemacht wirdt sampt der Jährung vnd Putrefaction / betompt er etlicher massen eine wärmende Eigenschafft / also daß er auß solchen widerwertigen vermischten Eigenschafften ein temperierende Wärmde vnd Krafft zu külen überkommet/ daß er weder zu viel hitziget/ noch zu viel kület / vnd hat eine Krafft zu resolvieren / zu vertheilen/ zu zeitigen/ aufzubrechen / vnd ohn beschwerung ohn beissen vnd schmerzen auß der tieffe an sich zu ziehen/ mit einer durchdringenden subtilen Krafft vnd Wirkung.

Innerlicher Gebrauch des Saurteigs.

Hitzig Fieber der Kinder.

Wider das Fieber der jungen Kinder von Hitz mit großem Durst/ mache nachfolgendes Träncklein; Nimb Saurteig i. loch/ Safran j. halb quintal. halb gebrannt Heiffenbein iij. scrupel / weissen Madery oder Canarienzucker dritthalb loch/ frisch Brunnenwasser/ das ein wall oder etlich anffgesorten hat vnd noch heiff ist iij. vng. Vermische alle diese stück durcheinander vnd laß sie iij. stund mit einander beugen/ darnach seibe es stetiglich durch ein tüchlein ab vnd gib dem Kind alle stund j. löfflein voll davon zu trincken/ das löschet die febrische hitz vnd den durst/ vñ stärckt darneben sehr wol.

Kuhr der Kinder.

Wider die Kuhr vnd Durchlauff der jungen Kinder: Nimb Saurteig anderhalb loch/ zertreib den in xvj. vng. wasser/ darin anderhalb qu. zerstoßene Zermittlwurzel/ gebrant Heiffenbein ein halbes qu. rote Rosen/ Galläpfel/ jedes ein drittheil eines qu. vnd thu dar-

F in iij. loch alten Rosenzucker von roten Rosen/ laß die iij. stund mit einander beugen/ darnach seibe es durch ein tüchlein ab/ vnd gib dem Kind nach durst zu trincken.

Eufferlicher Gebrauch des Saurteigs.

Saurteig mit Essig zerrrieben/ vnd wie ein dünnes Nidchen des säblein temperiert/ verreibt die Riesamen/ Einsen- fecten/ vnd andere Flecken des Angesichts/ dasselb offtt damit angestrichen / vnd des Morgens mit wasser darin tüchlich Bonen gesotten worde sind/ abgewaschen. **G**uten starcken Saurteig mit Balsamkrautsafft vnd starcken Betmesig temperiert wie ein Pflaster/ stillt das hefftig Erbrechen des Magens/ es komme gleich woher es wölle/ auff ein Tuch gestrichen vnd über das Herzgrüblein vnd den Magen warm gelegt.

Sauwertig mit Eyerdottern durch einander gestossen/ vnd in einem pflaster temperiert/ erweichet die Geschwär des Magens vnd des Eingeweids/ Pflasterweiß übergelegt.

Sauwertig von Wäizenmeel gemacht/ hat eine Krafft zu erwärmen vnd aufzuziehen (spricht Diolcorides) sonderlich aber verreibt er die Schwellen vnd Krähenaugen der Züß.

Sauwertig mit Salz vermischet/ zeitiget die harten Bäulen vnd die Blureissen / vnd eröffnet dieselbigen/ wie ein Pflaster übergelegt.

Alte Geschwär zu vertheilen oder zu eröffnen/ ist solgender pflaster sonderlich berühmt: Nimb guten starcken Saurteig iij. vng. gepulvert Neuschgeel/ Seiffen/ jedes ij. loch/ gepulvert Griechischheusenamen j. loch/ Pinharz vj. vng. Griechischharz/ Wachs/ jedes drey vng. Den Sauwertig zerlasse mit gnugsamem Wasser/ zerlasse dann das Harz/ Seiffen vnd Wachs/ vermische die wol mit dem Sauwertig / vnd thu die andern Stück rein gepulvert darzu/ knette die wol durch einander zu einem Pflaster/ darvon streich auff ein tüch vnd legß über die Geschwär.

Sauwertig von Wäizenmeel gemacht/ mit gnugsamem Schweinschmalz durch einander wol gekneten vnd in einem Pflaster temperiert/ dients wider die hitzige Geschwülst von der Aderlässe verursacht/ vnd zertheilet die gerunnene Blutknollen.

Sauwertig mit scharpffer Laugen temperiert wie ein Pflaster/ zeucht alle Fäulnuß auß der tieffe der Festein/ auff ein Tuch gestrichen/ vnd darüber gelegt.

Sauwertig mit Baumölen vnd Salz zu einem Pflaster vermischet / zeitiget vnd eröffnet die Pestilenzblattern oder Zinnblattern/ darüber gelegt.

Der nimb Sauwertig vnd käume den wol nüttern im Mund/ lege den auff ein Tuch gestrichen über die Zinnblatter wie ein Pflaster/ das reutet dieselbig darauff. Solches thut auch so man den Sauwertig allein mit Salz durch einander temperiert/ vnd wie ein Pflaster überlegt.

Der nimb scharpffen Sauwertig iij. vng. Hünerschmalz ij. vng. / zween Eyerdotter / gepulverten Safran xx. Gerstenkörnlein schwer/ Vermische solche stück wol durch einander mit genugsamem Rosendien zu einem Pflaster / darvon streich auff ein Tuch vnd legß über die Zinnblatter/ das zeitiget sie sehr bald.

So ein Koffz ein Geschwülst hat die ihm nicht ver- gehen wil: Nimb Saurteig vnd vermische den mit Salz vnd Weinessig zu einem Pflaster/ vnd leg das so lang über bisz die Geschwülst vergeht.

Wilm guten Essig machen / so nimb Sauwertig vnd backe den in einem Backofen / vnd laße den in ein Gefäß mit warmem Wein / vnd vermache dasselbige gehet zu/ so wird ein guter starcker Essig darauff.

Wilt du ein schlechten Essig gut vnd stark machen/ so henc ein guten Saurteig in das Faß oder Geschirz darinn der Essig ist/ vnd leg oder sene den Essig an ein warm Ort oder hinder ein warmen Ofen in ein Stuben/ so wird der Essig gut vnd stark.

Etlliche stopffen die Gefäß darinnen sie den Essig bewahren

A wahren vnd halten mit Sauwertig zu / vnd es wird ein sehr starcker vnd guter, scharpfer Essig darauß / wann er schon gar schlecht vnd gering ist.

Driffen der Haut.

Sauwertig mit Wein vnd ein wenig gepulverten Weyrauch zu einem Sälblein vermischt / dienet wider das beissen vnd jucken der Haut / vnd wider die Seuren des gangen Leibs / sonderlich aber des Angesichts / offtermals angestrichen / oder welches besser auff ein Tischlin gestrichen vnd übergelegt wie ein Pflaster.

Sauwertigtrank. Potus ex fermento.

Die Moscowiter vnd die Schlawen / die bereiten auß dem Sauwertig einen Trank / den sie neben dem Weich in täglichem Gebrauch auch haben / wie auch andere Völker / der ist im trincken lieblich / biselt auf die Zungen / vnd löschet den Durst besser als Weich oder Wasser / eines solchen Tranks gedenckt der Poet Virgilius, der auß dem Sauwertig gemacht wird in carmine Georgico:

Hic nocent ludo ducunt & pocula laci
Fermeto atque acidis mutantur vitia sorbis.

Das XXVI. Capitel.

Von dem Reif.

Reif. Oryza.



Er Reif wird von Plinio vnd Cornelio Celso vnder das Getraid vnd Kornge- schlecht gerechnet / Aetius der rechnet ihn ein- mal vnder das Getraid / darnach auch bisweilen vnder die Hülsenfrucht oder Zugemüß / Legumina genant / Galenus aber gesellt denselbigen allein vnder die Hülsenfrucht. Es hat der Reif ein Halm oder Stengel der ist dicker vnd starcker dann der Wäsenhalm / einer E- len lang vnd lenger / mit Gewerben oder Stichen vn- derscheiden / hat Blätter wie die Lauch / am obertheil gewinnet es rote Blumen wie der Hirschen / darauß werden lanalechtrige Hülsenlein gleich wie kleine Säck- lein / darinn findet man den Reif / der ist etwan rot vnd etwan weiß / vnd hat dieses Gewächs die Art an ihm / daß es gleich bisshet vnd auch in die Kern wächst. Diese Frucht oder Getraid ist zum jiten Theophrasti

nicht sonderlich in Griechenland vnd anderen Länd- schafften Europæ bekannt gewesen / die als ein neuwe Frucht der zeit auß Indien gebracht worden ist / vnd wiewol sie heutiges Tages in Teutschland sehr gemein vnd in täglichem Gebrauch ist / so wil doch der Teusch- Acker solche Frucht ohne große Müß vnd Arbeit nicht fortbringen / wie dann solches in Franckreich auch mehr als einmal vergeblich ist versucht worden. In Ita- lialia wird der Reif heutiges Tages in zimlicher men- ge gekolet / der weicher den nicht in der Güte der auß Egypten / Asien / Cilicien / vnd auß der Türckey zu vns gebracht wird. Es muß aber dieses Gewächs ein feuch- ten / wasserreichen vnd pfulechtigen Boden haben / sonst gerähet er nicht. Die Indianer in dem Reich Calachuren haben den Reif in großer Menge vnd hauffechta / vnd wan sie denselben saen wollen / so thun sie dasselbige mit Cymbalen / Dangen vnd allerhand Freudenpiel / wie die Historien Schreiber solches in ih- ren Geschichten melden / vnd ruffen ihre Götter die Teuffel an / daß sie ihnen überflüssige Frucht wöllen bescheren.

Von den Namen des Reif.

Der Reif wird von den Griechen *Opvza* vnd von Theophrasto *Opvzo* genant. Latensch / *Rizum*, *Risum*, *Oryza*, *Oriza*, *Orysum*, *Hordeum Galati- cum* vnd *Hordeum Syculense*. Arabisch / *Arz* vnd *Arzi*, wie Serapio lib. simp. cap. 13. bezeiget / bey dem Haliabbari 2. Canon. c. de Granis, wird er genant *Arsera* vnd *Aezum* vnd bey dem Glossographo *Avi- cennæ*, *Latbeder*. Der Brech aber von Reif wird Ara- bisch genant / *Albede*, wie Andreas Bellunenlis bezei- get. Italtansisch heisset der Reif *Riso* vnd *Refo*. Hispan- isch / *Arroz* vnd *Atroz*. Frantzösisch / *Ris*, *Riz* vnd *du Riz*. Hunaerisch / *Ris Kafa*. Böhmisch / *Nanze*. Enalisch / *Riese* [*Rise*] *Flehmisch* vnd *Brabändisch* *Rys*. Hoch- teutsch / *Reif* vnd *Rys*.

Vonder Natur / Kräfte / Wirkung vnd Eis- genschaft des Reif.

Der Reif ist warm im ersten vnd trocken im ande- ren Grad wie Galenus lib. 2. alim. bezeiget. Er nehet mittelmäßig / ist hart zu verdawen / vnd stopfet den Bauch / führet weniger dann der Kern / aber doch mehr dann die Gerst / dienet den arbeitssamen Mens- chen / dann er haltet wol wider / vnd sättiget bald.

Innerlicher Gebrauch des Reiffes.

Es ist der Reif heutiges Tages bey vns Teutschen fast so gemein als die geschectte Gerst in der Speiß / dan man gute kräftige Suppen / Brewelein vnd Reif- milchlein darauß machet / beyde vor die Gesunden vnd Kranken / vnd werden sonderlich solche Speißlein da- von zu nachfolgenden Krankheiten höchlich geprie- sen / sintemal sie den Kranken nicht allein ein Speiß / sondern auch ein heilsame Arney sind / vnd seynd gut denen so mit dem Hauptwehthum das von der geelen Gallen kompt / beladen sind / dienen wider die Haupt- küß / das übermäßige bluten der Nasen vnd gliden A- dern / das Blut harnen / vnd vnmäßigen Blutfluß der Weibern / Blut speyen vnd den Blutfluß der Lungen / bekommen wol den sentigen so den Leber küß haben / den Hustenden / Lungenküßigen / vnd den sentigen / so Lun- genanschwar haben / auch denen / so der Mund stätig voll Speichel lauffet / die ein erlöscherten Magen ha- ben / vnd stätig sich erbrechen vnd vnwillen müssen / auch so Beschwar im Magen haben / item wider die h- bermäßige Begird zum essen / sind dienlich in den Ge- schwären der Eingewend / der Darm / Nieren vnd Blasen / deshalb reichen in den Bauch küßen vñ Darm- ruhr / dann sie heysen die schwerende vnd verwunde Darm / vnd vertreiben den Zwang zum Stulaang / stärken die schwachen Nieren / dienen wider den Auf- gang des Afferns vnd die Harnruhr / verbessern die

Hauptweh- von der ge- len Gallen. Hauptküß. Übermäßig- bluten. Blut harnen. Blut speyen. Leber küß. Husten. Lungenküß. Lunenschw- er. Mund stätig voll Speichel lauffet. die ein erlöscherten Magen ha- ben. vnd stätig sich erbrechen vnd vnwillen müssen. auch so Beschwar im Magen haben. item wider die h- bermäßige Begird zum essen. sind dienlich in den Ge- schwären der Eingewend / der Darm / Nieren vnd Blasen. deshalb reichen in den Bauch küßen vñ Darm- ruhr. dann sie heysen die schwerende vnd verwunde Darm / vnd vertreiben den Zwang zum Stulaang / stärken die schwachen Nieren / dienen wider den Auf- gang des Afferns vnd die Harnruhr / verbessern die

A Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks/ Oper. F
ments/Reuchgeels vnd des lebendigen Kalcks.

Arfenick/ D.
perment/te.

Etliche bereiten solche Sippeln vnd Breylein mit Wasser/ Butter vnd ein wenig Sals/ lassens wol sieden bis der Reif zerfehret: Die andern lassens wol mit Hüner oder Fleischbrühen sieden / so werden sie kräftiger vnd mehrn gewaltiglich/ doch gebären sie ein dickes vnd großes Geblüt/ vnd stärcken sehr wol.

Andere sieden die Reismüßlein mit frischer Milch/ bis der Reif zerfehret/ thun Butter darzu/ lassens sieden bis ein Müßlein oder Breylein darauß wird / salzens darnach das es genug ist / vnd richtens an/ das nehret über die maß wol.

Etliche bereiten sie also: Sie nehmen Reif/ wäschen den wol/ setzen ihn darnach zu mit frischem brunnenwasser/ lassen den sieden bis der Reif wol aufquelllet/ gessen allgemächlich drey mal so viel Mandelmilch darzu/ lassens sieden bis ein bequemes Breylein darauß wird/ schmelzens darnach mit frischem Buttern/ vnd temperierens mit gestossenem Zucker / nach eines jeden gefallen/ das diener sonderlich wider den Husten/ vnd wider alle Mängel der Brust vnd Lungen/ Kälte der Keelen/ des Schlunds vnd Bestremung der Brust.

Husten.
Brust vnd
Lungen
Mängel.

Oder nimt rein gepülvert Reismehl/ setze es mit frischem Wasser an/ thue guten frischen butter darzu so viel genug ist / las es sieden bis sie sich mit einander vereinigen/ darnach gess drey mal so viel Mandelmilch darzu/ vnd sende es bis ein Breylein darauß wird/ die mache nach demem gefallen süß mit Zucker / das ist

Windstüch-
tige Fieber.

C dienlich zu den gemeldten Gebrechen/ vnd bekämpft den sonderlich wol/ die mit dem schwindstüchtigen Fieber bekladen seynd / seynd auch dienlich in dem Halbschwär vnd andern Gebrechen des Schlunds.

Salkschwär
Wind der
Süßmilch
tern trüßig
zu machen.
Weberfluß.

Reisbreylein mit frischer Kuhmilch gestotten vnd dieselben genossen/ machet den Säugmüttern die wofschrehtige Milch dick/ gut vnd kräftig/ vnd ist fast dienlich den Weibern die ihren monatlichen Fluß zu viel haben/ oder mit dem Blutfluß der Mutter becladē sind.

Darzu seynd auch dienlich gestottene Reismüßlein mit Erbesbrühen gestotten vnd durch ein Pffertuch gestrichen.

Reif in einer guten vnd seiffen Rindfleisch/ Hüner/ Capannen oder Hammelfleischbrühen gestotten/ also das die Kern noch ganz bleiben/ darnach mit klein geschnittenem Peterleintraut / oder andern guten bequemen Kräutern übersät wann es angerichtet ist/ ist ein gesunde Speiß nicht allein vor gesunde Menschen sondern auch vor die Kranken. Man mag den Reif auch sieden bis er zerfehret/ dann durchstreichen / selgens zu einem Müßlein sieden lassen das es werde wie ein Brodtbreylein / darnach mit Rindfett schmelzen/ vnd so es angericht wird / klein geschnitzen Peterlen oder andere gute Kräuter darauß streuen.

Etliche machen ein gutes gebackens von Reif also: Sie nehmen Reif/ sieden den wol in frischer Milch bis das er gar dick wird/ salzens ein wenig / vnd rühren im sieden ein weissen gepülverten Zucker darein/ gessen den auff ein sauber Brett/ das er sich von einander theile / vnd wann der kalt worden ist/ so schneiden

Bauchflüß.

E sie lane / viereckichte Stücke darvon / bestreuen die mit Meel vnd backens süßlich in Butter / das bestreuen sie darnach mit Zucker wann sie es anrichten/ das diener nicht allein vor gesunde Menschen/ sondern es mögens auch die Kranken wol essen/ die mit Bauchflüssen becladen seynd.

Ein Reismüßlein mit Milch oder Hüner / oder aber Fleischbrühen wol gestotten / darnach durch ein Pffertuch gestrichen/ ein par frischer Eyerdotter darunder gerühret vnd ein wenig widerumb auffgeden lassen/ ist eine sirtreffentliche gute vnd gesunde Speiß wider den Blutfluß der Leber/ vnd denen so Blut harnen.

Leberfluß.
Durchharnen.

Reif mit Milch vnd ein wenig weissen reif gepülvert/ vnd ein wenig Tragant zu einem Müßlein gestotten vnd genuset/ diener wider die Geschwäre der Nieren vnd Blasen.

Nieren vnd
Blasen-Ge-
schwäre.

Die so vngeachtet seynd zu den ehelichen Wercken/ sollen Breylein oder Müßlein von Reif mit frischer Milch oder Mandelmilch bereiten / vnd dieselben niesen/ so wird ihnen widerumb in den Sattel geholffen.

Ein gute Reifsuppen vor gesunde vnd krancke Leut mach also: Nimt Reif/ quelle den in frischem Wasser vnd wäsche ihn sein sauber auß / setze den mit einer laueren Erbesbrühen zu/ lasse den wolsieden/ doch das die Kernen sein ganz bleiben / thue frischen Butter darzu im sieden / vnd ein wenig Muschartenblühe / so wird es ein kräftige/ wolschmeckende Reifsuppen.

Ein anders: Nimt Reif/ quelle den in wasser vnd las den siede/ wann er nu wol aufgequollen ist/ so schneide frische geschelte Mandeln die nicht garstig seynd ganz klein/ röschte die mit dem Reif in Buttern / doch lasse sie nicht zu braun werden / mache süß mit Zucker vnd thu kleine Weinberlein die sauber gewaschen sind darzu/ so ist es ein gut gesund Essen. Etliche thun die gemelte stück in ein Turken vnd backens/ gebens darnach warm oder kalt zu essen.

Lungfluß.
schwindstüch-
tige Fieber.

Ein Reismüßlein mit Kleynwasser / darinn ein Handvoll Kleyn rrij. stunden gewerchet haben/ vnd durch ein Tuch gesiegen / zu einem Müßlein gestotten vnd ein wenig gesalzen/ vnd vngeachtet gessen/ ist ein köstliche Speiß vnd Arney vor die Lungenstüchtigen/ vnd die so das schwindstüchtige Fieber haben.

Reif geröschret in einer eisenen Pfannen vnd darnach auß Regen oder gestältem Wasser sauber aufgewaschen / vnd mit Gerstmilch oder aber an deren mangel/ mit Kuhmilch darinn glühende Waeken oder Reifstein abgelöschet worden sind/ zu einem Müßlein oder Breylein gestotten/ ist ein heilsame gute Speiß wider die rote Ruhr vnd alle andere Bauchflüß. Semeltes Breylein ist gut wider den ertlöschten Magen.

Notte Ruhr.
Bauchflüß.

Ein ander wider die Därtrubr vnd alle andere Bauchflüß: Nimt geröschten Reif/ setze den mit Regenwasser zu/ thue darein ein paar gebrühete vnd gefärbete Kalbsflüß / las mit einander wol sieden bis der zerfehret wil/ salz es zimlich/ vnd gib es den Kranken zu essen. Wilt du nun haben das dieses Müßlein darneben besser stärck vnd Nahrung gebe/ magst du an statt des Regenwassers gute Fleisch- oder Hünerbrühen nehmen / vnd darnach mit den Kalbsflüssen sieden lassen.

Bauchflüß.

Ein Reismüßlein mit Milch vnd ein wenig Arabischen Gummi rein gepülvert/ gestotten/ ein wenig gesalzen/ vnd genuset/ diener den jenigen so auß dem Magen bluten / oder von einer zerbrochenen Ader in der Brust oder Lungen.

Bluten von
dem Magen
Brust oder
Lungen.

Reif mit Schwetnensüssen vnd frischem Wasser wol zu einem Müßlein gestotten / vnd mit ein wenig Sals genuset diener sehr wol den Weibern die Geschwäre an der Beermutter haben.

Geschwäre
der Mutter.

Ein Reismüßlein mit gestältem Milch bereitet vnd wol zu einem Breylein gestotten/ ist ein edle Arney den jenigen so mit großem Schmerzen vnd Reissen im Leib/ kogen vnd stättig zu Stul gehn müssen / den wird bald mit diesem Müßlein geholffen.

Cholera.

Ein Müßlein mit Reif vnd frischer Milch wol gestotten / darein gepülverte Zimmatrinden vnd ein wenig gepülverten Saffran gerühret vnd zimlich geschmelzet vnd gesalzen/ ist ein fast dienliche Speiß den ertalten Mannen / die zu den ehelichen Wercken vngeachtet vnd ertaltet seynd.

Erkaltete
Männer.

Reif in Wasser gestotten/ vnd dasselbig stättig vor einen gemeinen Tranc getruncken/ nimt hinweg die vergiffte Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks oder Rattengiffis/ desgleichen des Operiments/ Reuchgeels vnd vngelöschten Kalcks. Es ist auch den

Schädlichkeit
von einge-
nommenem
Giff.

A denen dienlich die Schaden empfangen haben von den eingetommenen Treibkornern oder Springlirb- senfaamen/Safft oder Wurgeln. Zu allen obgemel- ten Gebrechen seynd auch die Speisen/Süpplein vnd Wüßlein/so von dem Keiß bereit werden/dienlich vnd heilsam. Desgleichen auch wider die Schädlichkeit der eingetommenen Spanischen Keffertein.

Wider die Därmluht/ lege Keiß zu mit Wasser/ darinnen ein Handvoll breit Wegetrichkraut wol ge- sotten worden ist / seude es wol bis der Keiß zerfehret/ schmelze es mit frischem Seyffenschnitt / salze es ein wenig/schneide frisch Dillkraut vnd Leuchel klein/vnd wann du es angericht hast / so streuwe es darauff vnd gib es dem Kranken zu essen/ das ist ein Experiment/ das soltu ihm etlichmal also geben.

Oder nimb wolgefotener durchgeschlagener Keiß- brühen xij.vnggen/zerlaß darinn iij.vnggen frischen but- tern/vnd gib es dem Kranken durch ein Elistierzeug/ daß er so langer es kan bey sich behalt/dz heilet die Ver- sehrung des Mastdarms. Es ist auch treffentlich dien- lich getruncken. Darzu dienet auch Entenschmalz/ Hühnerschmalz/ Böcken vnd Seyffenschnitt/gleicher Gestalt mit der Keißbrühen genüset.

Versehrung des Mastdarms.

Hoffen. Gesotten vnd durchgeschlagene Keißbrüh/des tags etlichmal getruncken / ist ein gewisse vnd wunderbarte He Hülff wider den Husten.

Eufferlicher Gebrauch des Keiß.

Schön weiß Angeicht vnd Hände zu machen.

Keiß in einem subtilen Pulver gestossen vnd mit Milch vermischt / machet ein schön vnd weiß jart Angesicht/ offtermals damit gewaschen. Es machet auch weiße vnd jarre Hände/ gleichfals gebraucher.

Offtern des Wunds.

Kein gepülvert Keißmeel mit Wein vermischt wie ein Sälblein/vertreibet das geyffern des Mundts / so einem der Mund stätig voll Wasser lauffet / die Zung offtermals damit angestrichen. Das thut auch der Wein darinnen der Keiß gesotten ist worden / den Mund off warm damit aufgeschwencket.

Halbgeschwär

Keiß in Weich oder Honigwasser gesotten vnd den Holf offtermals damit gegurgelt / ist gut wider das Halbgeschwär Anginam.

Enggüßberg Weiß.

Keiß vier oder fünff stund in Wein geweicht/dar- nach zu einem Mus mit dem Wein gesotten / auff ein Tuch gestrichen/ vnd über die erharten vnd enggüßeten Brust gelegt wie ein Pflaster/ heilet dieselben.

Oder Keiß zu einem subtilen Pulver gestossen vnd mit dem sauren Honigsyrup (Oxymelice simplicis) zu einem pflaster temperiert vnd gleichfals gebraucher.

Weiß/jarte Hände zu ma- chen.

Wiltu weiße vnd jarre Hände machen: Nimb Keiß- meel/Serstenmeel/Amelmeel/Bonenmeel/Wolffbo- nenmeel / rein gepülvert Beilwurz jedes sechs loth/ rein gepülverten weißen Traganth zwey loth. Solche stück vermisch alle durcheinander/vnd so du es gebr- auchen wilt/ so nimb ein wenig darvon / vermische es mit Wasser/ reibe die wol damit / vnd wäsche die darnach sauber. Du magst auch so viel Seyffen als des pulvers ist darzu thun/dieselbig rein schaben/darnach mit dem Pulver in einem Mörser wol durch einander stossen/ vnd im stossen Rosenwasser zugießen / daß ein dicker Teyg darauff werde/ alsdann mach darvon Seyffen- E kugeln nach deinem gefallen / vnd gebrauch die zum Hände waschen.

Purpeln.

Kein gepülvert Keißmeel in das Beth auff die Lei- lachen gestreuet darinnen die Kranken liegen/die die Purpeln oder Durchschlechten haben/verzehret die überflüssige Feuchtigkeit derselben.

Kein gepülvert Keißmeel von geröschtem Keiß be-

reitet/vnd in die auffgerhanen Purpel gestreuet/ truct- net die auß/vnd heilet sie/also daß keine Löcher oder ho- le Gruben darvon bleiben / wie gemeinlich zu gesche- hen pflegt.

Oder nimb geröschten Keiß der fein braun ist/ stoffe den zu einem subtilen pulver/darvon nimb zwey loth/ durch ein reines härin Sieblein geschlagen / weißen Traganth i. halb loth / zerstoffe den Traganth/thu den in ein Geschirlein/ geuß darüber drey loth gut Rosen- wasser/ lasse die Tag vnd Nacht verdeckt stehen/ bis der Traganth wol zergangen ist/vermisch darnach das ge- meldte Keißpulver damit in einem Mörselein / vnd geuß im vermischen so lang Rosenwasser zu / bis daß es wird wie ein dünnes Sälblein/damit bestreich die Purpeln.

Wider den feuchten vnd fließenden Grind: Nimb ^{zu essend et} rein gepülvert Keißmeel iij. Vnggen/ rein gepülverten lebendigen Schwefel ij.loth. Vermische es mit scharf- fem Essig zu einem Sälblein/vnd salbe den Grind da- mit/der wird bald trucknen vnd heilet.

Grind.

Die Flechten oder Zittersehen zu heilen: Gib einem ^{Flechten.} Krautvogel nichts dann Keiß zu essen/samble dann den Raat/oder Dreck/temperier den mit ein wenig Es- sig wie ein Sälblein/vnd salbe die Flechten damit.

Bedistilliert Wasser von Keiß. Orizae aqua stillaricia.

Wiewol man kein gemein Wasser auß dem Keiß zu distillieren pflegt/so bereitet man aber ein Was- ser darauff mit einem Zusatz/welches das Angesicht über auß schön vnd jart machet / so man dasselbig offter- mals damit anstreicht/ vnd von ihm selber läset truck- nen werden / das bereite also : Nimb Keiß zu Pulver gestossen xvj.vnggen / frischen vngesalzenen Butterm xxiij.vnggen/vier Fäß von einem Kalb / der Prossam von Semmelweck oder Wägenbrodt xij.vnggen/we- che die Semmelprossam vnd das Keißmeel in Seyff- nitz das genug ist / die Kalbsfäß seude in fließendem Wasser so viel genug ist / bis das halb theil eingesotten ist/mische darnach alles durch einander/ thu darzu xij. Eyerklar sampt den Schalen vnd den inneren Häu- lein/vnd distilliers sanfftlich in Balneo Mariae/dar- nach zerlaß ein wenig Gansfer vnd Alaun in diesem Wasser vnd behalts zu dem obgemelten Gebrauch.

Getränk so von dem Keiß gemacht wird.

Die Völker gegen Auffgang der Sonnen die vnder dem Gebirg vnd Gewalt des grossen Can sind/ die machen einen Tranc aus dem Keiß vnd allerhand Specerey vnd Gewürz/den sie in täglichem Gebrauch haben/vnd wann sie den trincken/werden sie toller vnd trinckener davon dan von dem Wein.Wan kan auch auß dieser Frucht wie auß anderem Geträid.

Keißbrodt. Orizaceus panis.

Das Brodt so auß dem Keißmeel gebacken wird/ist schwerlich zu verdawen/vnd stopffet den Bauch/ wie das Brodt so von dem Türckischen Korn gebacken wird/wiewol es in den Landschaften Indiae ein gemei- nes Brodt ist / da dann der Keiß in grosser menge ge- zicket wird/vnd wird von den Inwohnern vor ande- rer Geträid Brodt gelobet / vnd ist ihnen anmühtiget dann ein ander Brodt / vnd wiewol der Keiß so er ge- mahlen wird / ein schönes / weißes vnd nahrhaftiges Meel gibet / vnd das Brodt so darvon gebacken wird wol sättiget / vnd den arbeitenden Leuten / vnd dem Banwersvolck die starcke Mägen haben / fast nutzlich vnd gut were / so ist es doch zu theuwer in diesen Lan- den / vnd dörfte also ein Banwersman an Keißbrodt allein mehr verzehren sich auß einmal zu sättigen / dan ihn ein herrliche gute Mahlzeit kosten möchte.

Itt iij Das

A

Hirf. Milium.

F

Schwarzer Hirf. Milium nigrum.



Das XXVII. Capitel.
Von dem Hirfchen.

Des Hirfchens haben wir heutiges Tags zwey Geschlechter, nemlich den gemeinen Hirfchen/ den man täglich in der Speiß gebrauchet/ vnd dann den schwarzen/ der in kurzen Jahren vns auch bekant worden ist.

I. Der gemeine Hirfchen keymet bald nach dem er in das Erdreich gesäet wird herfür / vnd steigt in kurzer zeit in die Stengel/ die sind dick mit sieben oder viif. Gewerben vnd Gleychen vndercheiden / die Blätter seynd den Rohrblättern ähnlich / die Acher schließenn auß einer grasbechtigen Scheiden / seynd ganz draus sellechtig vnd zortchtig wie Acher des gemeinen Deckrohrs/ blühet brant / auß der Blüht werden kleine/runde vnd feste geelbechtige Körnlein/ deren ein jedes zwischen zweyen dünnen / stiegenden Bläulein befest ist: Die Wurzel ist ganz zafachtig / man säet die im Meyen vnd im Aprillen. Ertliche säen ihnen auch des Jahrs zweymal/ nemlich im Gleyen / vnd darnach im anfang des Brachmonats. Heliodorus aber hat zu aller Sommerfaat die erste zeit des Gleyen/das ist vmb die Sommer Sonnenwend/ wann die Pleiades oder die Sternen Vergiliae auffgehen/ für andere zeit erwehlet/welche zeit auch viel Bauwleit dem Hirfchen achten bequemer seyn. Es wächst gern an sandechtigen feuchten Erdreich / sonderlich aber in feuchten Landschaften/ als wie im Brühenn/ der Obergrafschaft Katzenbogen / welches man das Geranwer Ländlein nennet/ vnd dergleichen Orten. Er wil am Morgen früh oder auff den Abend in der küle gesäet oder in Grund geworffen werden. Dieses Zügemüß bedarff keines besondern grossen Vnkostens/ dann ein wenig Saamen füllet ein groß stück Felde / so bald man den gesäet hat/ soll man den mit Hurden oder Gerweiss wol bedecken/ damit er nicht von der übrigen Sonnen Hit/ auffspringe oder verderbe.

II. Das ander Geschlecht hat einen höheren vnd dünnern Stengel / sonst mit den Rohrblättern dem anderen gleich / desgleichen auch mit der Blüht/ der

Stengel aber ist glatt vnd nicht haarechtig / auch mit Gleychen vndercheiden/ vnd wird der Saamen Kolschwarz vnd glatt / ist an der Gestalt vnd Form langechtiger dann der gemein Hirfchen/ vnd ist aber das inner Kernlein weisser dann der ander Hirfchen. Dieser wird von wegen der Seltzamkeit bey vns noch zur zeit allein in die Gärten gesäet. Dieser Hirfchen muß stätig gejettet/ vnd von dem Unkraut gereiniget werden.

Vonden Namen des Hirfchens.

Es wird der Hirfchen von den alten Griechischen Aergen κίχρις vnd κίχρις genant/ von Hippocrate *κίχρις* von *κίχρα*, vnd von den neuen Griechischen Aergen *κίχρις*. Latemisch heisset er Cencherus vnd Milium, von Strabone, Cencheris, von den Kräutlern aber von den Griechischen Namen Paspale oder Paspalus Hippocratis vnd Pistum. [Miliū semine luteo vel albo, C.B. Milium, Brunf. Trag. Matth. Fuch. Tur. Dod. Cord. in Diosc. Lac. Lon. Lob. Cast. Lugd. Milium Dioscoridis, Theo. & Plin. Cæs. vulgare. Ges. hort. Ad. commune, Ang. aureum & album, Cam. II. Miliū semine nigro, C.B. Miliū nigri species apud Oribasium, Ang. Miliū semine nigro & latiore loba; Lob. Obs. alcerum genus è colore nigro deserius. Cæs. jubá subinde coloris nigricantis. Dod. nigrum, Cam. Ger.] Arabisch heisset er bey dem Serapione lib. simp. cap. 102. & 357. *levens*, vnd *Gezvers*, bey dem Allaharavio, *Algaures*, bey dem alten Glossographo Avicennæ, *Algenares*, bey dem Haliabbati, *Aurejūm* vnd *Laufeson* in lib. de doctrina, *Albars*, vnd bey andern *A'genars*, *Pneris*, *Gebias* vnd *Gialares*. Welche Namen entweder die Araber von dem Griechischen Wort Cencherus oder Cenchrus in ihre Sprach corrumpiert/ oder haben die Griechen den Namen Cencherus von der Araber *levens* oder *Gevers* entlehnet/ wie dann etliche viel mehr Wörter die Griechen von andern Barbarischen Völkern angenommen haben. Italianisch heisset der Hirfchen *Miglio* vnd *Meglio*. Hispanisch / *Millo*, *Milcho* vnd *Mirjo*. Französisch / *Mil du Mil*, *Millet*, *du Millet*, vnd die Saphoyr / *Cirach*. Englisch / *Myll*, *Wyllen* vnd *Willet*. Dngertisch / *Koles*, vnd der gestampft Hirfchen / *Kasa*. Zich.

A Flehmisch vnd Drabändisch heisset es Hirs / Milie F vnd Oheers / vnd Hochteusch / Hirs / oder Hirschen. Das Hirschenmeel heisset Griechisch / *Kéyrov ávov* *áδw-εov*, bey dem Dioscoride. Lateinisch *Milii farina*. Die Spreuwer von dem Hirschen heisset bey dem Plinio lib. 18. cap. 10. *Appluda*, oder wie die *correctiora exemplaria* haben *Appluda*, das ist *purgamentum Milii*, mit gleichem Namen werden auch die Spreuwer vnd der Abgang des Sesams vnd Fenchs genannt.

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschaft des Hirschens.

Der Hirschen ist kalt vnd trucken / stopffet den Bauch vnd trucknet / ist harter Dämmung / er ist aber kalt im ersten Grad / vnd trucken im dritten / oder im andern ganz vollkommen mit einer subtilen Substanz. Seinen Gebrauch vnd Wirkung sampt dem Fench beschreibet Baptista Fiera in seinem *Cœna* fürzlich mit folgenden Versen / vnd spricht :

Sunt jejuna, alvum durantia grata dolori,
Similia ignitis sint prius ista focis.
Lacte incolta sovent, molli vel immista liquore
Plenus, at Cœna tarda tenacis erunt.
Panici uberior litoris mensa superbit,
Sapius exiguis cedere magna solent.

Innertlicher Gebrauch des Hirschens.

Das gemeine Volck in Teurschland kochet gute Hirschenbrey auß dem gestampften oder geschel- ten Hirschen mit Milch vnd Butter / vnd kan keine Kirchwenhe nicht gehalten werden / es seye dann der Hirschenbrey mit rotem Zucker übersäet darbey / vnd gibt solcher Brey gute Nahrung / vnd speiset sehr wol / ob gleichwol der Hirschen härter Dämmung ist / so wird er doch bey denen die dessen von Jugend auff gewohnt sind zimlich bald vnd wol verdauwet / vnd ist ein gute vnd gesunde Speis vor die Kinder / dann sie werden stark vnd wol gefeert darvon / vnd weren der- gleichen Speisen den Kinderen viel gesünder / dann daß man sie also mit vielen Fleischspeisen übersület / wie bey vielen jesund ein gemeiner Gebrauch ist / daher ihnen Würm / faule Feber vnd andere Krankheiten zusehn.

Galenus schreibet lib. 1. alim. daß zu seiner Zeit das Bauernvolck auß Hirschenmeel gute Brey mit Schweinenschmalz ob mit Öl gekochet vñ gessen haben. Es ist heutiges Tages noch in Frankreich vnd Hoch- burgund der Gebrauch / daß die Hausmütter Hirschen mit Wasser zu einem Brey sieden / schmelzen den ein wenig vnd salzens daß genug ist / mit solchem speisen sie ihr Besind vnd Tagelöhner auß dem Feld / geben ihnen grob Brodt von vngeseutetem Meel gebacken darzu / vnd Wasser zu trincken / damit ihr Besind wol zu frieden ist / desgleichen auch die Tagelöhner / solche Speis oder Brey seynd nicht vor vnser Tagelöhner / wann sie nicht mit guter Milch zugerichtet werden daran sie dann auch nicht genug haben / sondern es müssen noch drey oder vier Trachten dabey seyn / vnd wein vollauff.

Etliche kochen die Hirschenbrey bey vns wie folget : Sie nemmen geschelten oder gestampften Hirschen / wäschen den sauber auß frischem Wasser / thun den in ein sauberen Hafen / schütten ein gute ferliche Ochsen- fleischbrühen darüber / seens auß ein Koffenwer / las- sens suttiglich sieden / rühren es stättig daß es nicht an- brenne / thun Salz darzu so viel von nöthen ist vnd richtens an / ist ein gute gesunde Speis die zimlich wol nehret.

Milch der Säugmütter gut zu mach. Hirschenbrey mit Milch oder Fleischbrühen gekochet vnd wol gefortet / sind fast dienlich den Säugmüttern die wasserechtige Milch haben / dann diese Speis machet ihnen die Milch dick vnd gut.

Lungfüchtige. Hirschenmeel mit Sesamöl zu einem Breylein gefortet vnd mit Zucker süß gemacht / ist eine gut speis vnd Arzenei vor die Lungfüchtigen wann kein Fieber

vorhanden ist : So aber ein hitzig Fieber mit vnder- laufft / soll man an statt der Sesamöl ein gute frische Mandelmilch nemmen vnd das Breylein also damit sieden.

Du magst auch vor Febricitanten vnd andere Kran- cken in hitzigen Gebrechen ein solches nützlich es Hir- schenbreylein bereyten : Nimb süße Quetschen oder Buzerische Pflaumen die seind wol in einem Hün- erbrütlein / schlage oder seibe die Brühe durch ein Tuch / thue Hirschenmeel in ein Häselein / lasse es wol in der W. üßen sieden / darnach thu zweymal so viel Mandel- milch darzu / vnd seude es so lang bis es ein dünnes Breylein wird / das gib den Kranken zuessen / dann es starcker vnd speiset sehr wohl / vnd ist leichtlich zu ver- dauwen.

Es ist auch der Brey oder Gemüß von Hirschen noch heutiges Tages in Tartaren sehr gemein / die be- reiten die Tartarer mit Pferdsmilch / darvon sie sich mehrtheils speisen vnd erhalten. Sie nemmen auch das Hirschenmeel vnd lassen einem Pferd ein Ader an ein Schenkel schlagen / vermischen es mit dem Hirschenmeel vnd essens also rohe vnd vngelocht.

Antonius Guainerius ein berühmter Arzet / der schreibet in cura Tertianæ von einem Tract von Hir- schen / den soll der H. Ambrosius gemacht vnd gebräu- chet haben wider das dreytägig Fieber / damit er zu Weyland vielen Menschen geholffen hat / der wird also gemacht : Nimb geschelten Hirschen ein Pfund / seud den in drey Pfund Wasser bis der Hirschen außbreche vnd sich das Wasser ferbe. Von diesem durchgeseig- enen Tract soltu ein zimlichen Tract thun / an dem Tag wann dich das Fieber geschüttelt hat / vnd sich die Hirs schier enden vnd nachlassen wil / darauff soltu dich wol decken vnd schweizen.

Hirschen in Wasser gesotten / die Brühe mit Zu- cker ein wenig süß gemacht vnd darvon ein Becher- lein voll warm getruncken / treibt den Schweiß gewal- tiglich / ist ein gute Arzenei vor arme Leuth / wann sie ins Bad wöüen gehen.

Hirschen ist den Krammatsvögeln / Wachteln vnd Turteltauben ein anmüthige Speis vnd werden ferst davon. So mäst man auch die Faschanen vnd Dirc- hanen damit auß / dann sie essen den sehr gern.

So man den Hünern Hirschen genug zu essen gibt / solegen sie schöne vnd grosse Eyer.

Etliche machen die Schwein mit Hirschen feist / vnd seynd die Spreuwer vnd der abgang darvon gut vor das Kindvieh sie mit anderm damit außzumästen.

Eufferlicher Gebrauch des Hirschens.

Vngestampften Hirschen vier vnggen mit j. Vnggen Salz vermischer / darnach in einer Pfannen über dem Feuer geröstet / vnd in ein langes / schmales säc- lein gethan / auß die Scheitel des Haupts so warm als man es leiden kan / gelegt / vertreibt den Catharren vnd Hauptflüß.

Drey nimb vngestampften Hirschen zwey theil / Salz vnd Chanellenblumen / jed es j. theil / röstete die über ei- nem Feuerlein / vnd legs über die Scheitel des Haupts also warm / dienet auch wider den Schmerzen der Oh- ren von Kälte vnd windigen Blüsten verursacht / auß- nendig über die Ohren warm geleyet in einem Säc- lein : miltet auch das Zahnwuch umb von Kälte / also warm über den Backen geleyet / auß die Seiten da der Schmerzen ist.

Die übrige Milch der Säugmüttern zu verzehren : Nimb vngestampften Hirschen zwey Handvoll / Wo- nenmeel / Chamellenblumen / jed es j. Handvoll / röstete es in einer eisernen Pfannen / darnach thue es in ein Säcklein vnd legs so warm über die Brust als es zu leiden ist / vnd sollen aber dieser Säcklein zwey seyn.

Wider den feuchten vnd kalten Husten von kalten Hauptflüssen verursacht : Nimb Hirschen der nicht geschellet ist zwey Handvoll / Salz / Ackerminz / Wolge- muth /

Gebrechen.

Dreytägig Fieber.

Schweiß treiben.

Schwein mästen.

Hauptflüß.

Oberflüßerng von Kälte.

Milch den Säugmüttern zu verzehren.

Kalter Hust.

A muth / Polyeutraut / jedes ein halbes Handlein voll. Zerschneide die Kräuter / vermische es mit dem Hirschen vnd Sals / röschte es darnach / vnd legsvartu über die Kron vnd Schettel des Haupts / das wird den Husten trucknen.

Schmerz.

Wider das schmerzliche Seitenstechen: Nimb vngestampfften Hirschen ij. Handvoll / Kleyen j. Handvoll / Sals ein halbe Handvoll. Vermische diese stück / röschte sie darnach über einer Blut / thu sie in ein bequemes Säcklein / vnd lege es so warm du es leiden kannst über die schmerzhaftige Seiten / darnach salbe die seten mit der Eybischwurzel salben / unguentum Dialtheæ genant.

Krimmen.

Wider die Schmergen vnd Krimmen des Bauchs vnd der Därm / so kein Verstopfung vorhanden ist:

Nimb vngestampfften Hirschen iij. Handvoll / Chamillenblumen / Kockenkleyen / Sals / jedes zwo Handvoll / Dillsaamen / oder die obersten Gypffel darvon ein Handvoll. Vermisch diese stück durcheinander röschte die in einer Pfannen / thu sie in ein bequem leinin sack / vnd lege den so warm über den Bauch / als du ihn leiden magst.

Oder nimb vngestampfften Hirschen iij. handvoll / Sals ij. handvoll / Leinsaamen / Dillsaamen / Fenchelsaamen vnd Anisfaamen / jedes j. Handvoll / röschte die wie gemeldet / vnd leg sie warm über den ganzen bauch in einem sack. Solche Arznei vernicht auch die Bläst vnd Wind oder das Aufblähen des Bauchs.

Kufflöchen des Bauchs.

Widre des Leibs in der Wasserfucht.

Wider die Bläste des Leibs von wasserreichtiger Feuchte oder der Wasserfucht: Nimb vngestampfften Hirschen vier Handvoll / Fench / Bonennmeel / jedes ij. Handvoll / röschte die wie gemelt / vnd leg warm über die Geschwulst so warm du es leiden kannst.

Oder nimb vngestampfften Hirschen / Fenchsaamen / Kockenkleyen / jedes ij. handvoll / Sals ij. handvoll / Nimschentümel / Anisfaamen / jedes zwo Handvoll / Lorbeer groblecht zerfossen ein Handvoll röschte diese stück vnd lege sie in einem Sack warm über den Bauch.

Verstopfung der Leber.

Wingestampfften Hirschen mit Sals in einer eiseren Pfannen über dem Feuer geröschte / vnd in einem Säcklein warm über die Leber gelegt / eröffnet die Verstopfung derselben von den Blästen verursachet.

Leberschmerz von Kälte.

Wider den Schmergen der Leber von Kälte: Nimb vngestampfften Hirschen iij. theil / Kockenkleyen zwey theil / Sals j. theil / röschte diese stück wie gemeldet / vnd leg in einem Säcklein warm über.

Geschwulst vnd Kufflöche in der Niere.

Wider die Geschwulst vnd Aufblähung des Nils: Nimb vngestampfften Hirschen ij. theil / Sals j. halb theil / mache zwey leinnet Säcklein vnd thue die gemelte stück dar ein / reibe die darnach Nantzenweiß mit einem Faden / das die Materi nicht zusammen lauffen kan / vnd wärme die auff einem heißen Zigelstein / der mit scharffem Essig besprenget werde im wärmen / vnd lege also je ein Säcklein vmb das ander über das Nils / so warm du es leiden kannst.

Nieren vnd Leibesfucht.

Hirschenmeel vnd Gerstenmeel / jedes gleich viel in weißem Wein zu einem Drey gefotten / vnd auff ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster / legt den Schmergen der Nieren vnd Leiden des Tages zweymal warm übergelegt.

Harnruhr. Erhoffung harnen.

Hirschenmeel mit Gerstenbrühen zu einem Drey gefotten / auff ein Tuch gestrichen / warm über den Nabel vnd über das Gemächte gelegt wie ein Pflaster / ist gut wider die Harnruhr vnd tröpfeligen harnen.

Nierenstein.

Den Nierenstein anzutreiben machet man ein löstlich offte probiert Lendenbad wie folgt: Nimb Hirschenkraut mit Stengel vnd dem Saamen fünf handvoll / alt Kolltraut iij. Handvoll / Chamillenblumen / Kappappeln / Zimffingerkraut / Meerhirschenkraut / jedes ij. Handvoll / Wassereppich / Peterleintraut / breiende Nesseln / Polyeutraut / Tag vnd Nachtkraut / Bach-

minng jedes ein Handvoll / diese Kräuter soll man mit Bachwasser wol sieden vnd ein Lendenbad darauß machen.

Hirschenmeel mit dem Wasser / darinnen Enmach / körner gefotten worden sind / zu einem Drey gefotten / stiller den jungen Kindern den Durchlauff ob / Bauchstuh / auff ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster / vnd über des Kinds Bäuchlein gelegt.

Durchlauff der Kinder.

Hirschen hinden auff die Hüfte gelegt / benimbt den roten Ausgang oder Ruhr / vnd stiller den vnmäßigen Blutfluß der Weiber.

Notwehr. Vnmäßigen Blutfluß der Weiber.

Wider die schmerzliche Belüft zum Stulgang von Kälte verursache: Nimb vngestampfften Hirschen / Kleyen / Sals / Weintrauchen / jedes ij. handvoll. Vermische diese stück durcheinander / röschte sie darnach in einer Pfannen / thu sie in ein leinen Säcklein / vnd leg so warm du es leiden kannst über den Hindern.

Schmerzliche Belüft zum Stulgang von Kälte.

Hirschenmeel in die Beth auff die Leilachen gestreuet / darinn die so an den Purpeln krank seynd / ligen / denen trucknet es die übrige Feuchtigkeit der Purpeln auf.

Purpeln.

Hirschenmeel mit Wein vnd dem sauren Honig / syrup (Oxymelite scillicico) Bittern vnd ein wenig Terpentin zu einem Pflaster gefotten vnd temperiert / vertreibt die Geschwulst der Hoden.

Geschwulst der Hoden.

Wider die Aufblähung der Mutter: Nimb vngestampfften Hirschen ij. Handvoll / Chamillenblumen / Weitraut / Polyeutraut / jedes ein Handvoll / Dillsaamen / Möhrensaamen / jedes ein halb Handvoll / Sals ein Handvoll. Zerschneide die Kräuter vnd vermische die mit dem Hirschen vnd Stricken / röschte die in einer eiseren Pfannen / thu sie darnach in ein bequemes Säcklein / vnd leg aufwendig auff den vndersten Bauch / so warm man es leiden kan.

Aufblähung der Mutter.

Geröschter vngestampffter Hirschen allein in Säcklein übergelegt vertreibt oder mildert alle Schmergen die von Kälte vnd schleimiger Feuchten entspringen. Gleiche Wirkung hat auch das Hirschenmeel mit Bittern zu einem Pflaster temperiert / auff ein Tuch gestrichen vnd warm über das schmerzhaftige Ort gelegt.

Schmerz von Kälte vnd schleimiger Feuchte.

Hirschenmeel mit Zart oder weychem Dey zu einem pflaster temperiert / heylet der Schlangen / Nösselwürm vnd aller anderer kriechender Thier biß / auff ein Tuch gestrichen vnd über die Biß gelegt.

Kriechender Thierbiß.

Auff dem Hirschen wird ein bewehrt Pulver zu den Nisteln vnd dem Krebs gemacht / das bereit man also: Nimb vngestampfften Hirschen drey Pfund / Sals / Hünerdreck / jedes anderthalb Pfund / der Wurzel von Deyßelbaumen vnd Deyßelbaumrinde / Colquimendeyßel / jedes v. vngen / schneide die Wurzeln vnd Rinden klein / vermische die mit den anderen stücken vnd thue sie in einen vngelasturten Hasen / thue ein Deckel darüber / verlutter den Hasen wol mit luto sapientia / vnd sey den in ein Hoffners ofen / lasse den selbigen so lang darinn stehen biß die Hasen gebacken seynd / vnd die Materi darinn zu Pulver vnd in Rechen gebrant ist / das stosse darnach zu einem subtilem Pulver / vnd streuwe darvon in die Nistel oder den Krebs.

Nisteln. Krebs.

Wiltu du Quitten oder Küttenöffel lang frisch behalten / so vergrabe sie in vngestampfften Hirschen / so bleiben sie lang frisch vnd gut.

Küttenöffel lang frisch behalten.

So man Fleisch in Hirschen verscharret / bleib es viel Tag vngelastur vnd faulet nicht.

Frisch Fleisch zu behalten.

So einem Kindvich ein Knie oder Schenckel geschwollen were / sende Hirschenmeel vnd Leinsaamen / meel / jedes gleich viel in Essig zu einem Pflaster / st es auff ein Tuch vnd leg warm über das Knie.

Geschwollen Knie eines Kindvichs.

Wann ein Koff Leibwehe oder das Krimmen hat / so nimb vngestampfften Hirschen vnd Sals / so viel gemung ist / röschte es über dem Feuer in einem Kessel / darnach thu die in ein leinin Sack / vnd bind den dem Koff

Krimmen der Koff.

Koff.

Hersspalt
des Kossz.

A Kossz über den Bauch so wird ihm wider geschlossen. So ein Kossz ein Hornspalt hat/so seude Hirschen der geschlecht ist in wasser/thue darzu ein stück Hirschen unschlitt vnd das weiß von einem Eyer vnd seude es wol bis es wird wie ein Pflaster/streichs auff ein Tuch vnd binds dem Kossz warm über den Fuß daran der spalt ist/vnd thue das alle Tag einmal so lang bis der Spalt wider zusammen heilet.

So einem Kossz der Kern schwindt/so lasse ihm denselben wol aufwinden/darnach nimb vngestampfften Hirschen vnd stoff den groblechtig/seude den in frischer Milch zu einem dicken Brey/ vnd schlage dem Kossz damit ein/verbinde es/das es nicht herauf fallen kan/las das Kossz also bis an andern Tag stehen/darnach thue das hinweg vnd schlage ihm wider den gemelten

B Brey eyn wie zuvor/vnd thue das so lang bis der Kern genug hat/so dann dem Kossz die Solen wider hart worden seyn/so mag man es widerumb ohn allen schaden retten.

Vernagelt
Kossz.

Wann ein Kossz vernagelt worden ist/so seude Hirschen mit altem Schmalz/brich dem Kossz das Eisen ab vnd binde ihm die Materie darüber/so schadet es ihm nicht/über ij. Tage schlage ihm das Eisen wider auff/vnd rette das Kossz wider wohin du wilt.

Gedistilliert Hirschenwasser. Milii aqua stillaciria.

Es wird auch ein löstlich gnt Wasser von dem Hirschen auff folgende weiß gedistilliert: Nimb im Neuwmonat wann der Hirschen blühet vnd fast zum Saamen stossen wil/Kraut vnd Wurzeln sampt dem Blut vnd Saamen/so viel du wilt/wäsch die Wurzel sauber/hacke sie darnach mit Kraut vnd allem ganz klein/vnd distilliers mit sanftem Feuer in Balneo Mariae/darnach nimb der Acher vom Hirschen mit Blumen vnd Saamen getruetnet vnd gedört zu einem groben Pulver gestossen vier vnzen zu jeder maß wassers/vnd distilliers zum andern mal/vnd las es darnach sein gebürtliche Zeit in der Sonnen rectificieren/alsdann behalt es zum Gebrauch.

Innerlicher Gebrauch des Hirschenwassers.

Harn fürden
Nieren/
Harngäng
vnd Blasen
reinigen.

Das Hirschenwasser ist ein bewehrt vnd heilsames Wasser den Harn zu fürdern/die Nieren/Harngäng vnd die Blasen von allem Urath vnd Schleim zu reinigen/sonderlich aber den Stein der Nieren oder den reißenden Stein aufzuführen/des Morgens vnd Abends/jedesmal iij. oder v. loch getruncken.

Etliche brauchen je über den dritten Monat vj. tag nach einander/vnd trincken alle Morgens nüchtern/desgleichen auch des Abends ij. stund vor dem Nachessen/jedes ij. oder iij. vnzen/das soll ein gewiß Experiment seyn den Menschen iij. Monat vor dem Stein zu bewahren.

So einen der Stein ansteiffe/soll er das hiebevort verzeichnet Lendenbad vom Hirschenkraut bereiten/vnd wann er zu baden cynstigen wil/ soll er des gemelten Hirschenwassers v. oder vj. loch trincken/das wird den Stein bald ohn einige Nachtheil fort treiben.

Hirschenbrodt. Miliaceus panis.

EDas Hirschenbrodt spricht Dioscorides lib. 2. cap. 85. desgleichen auch Galenus lib. 1. alim. nehret weniger dann sonst Brodt auß allen andern Kornfrüchten/vnd ist truckner vnd kalter Natur. Solch Brod wird selten in Teutschland gebacken/es sey dann in grosser Theurung des Geträids vnd Hungersnoth. Dieses Brodt ist schwerlich zu verdaunen/vnd stopfet den Bauch/ist derwegen denen so von Natur hartes Leibes vnd schwerlich zu stul gehen mögen/vngesund/hergegen aber die stätig einen süßigen Bauch haben oder mit Bauchflüssen beladen sind/die mögen wohl Hirschenbrodt essen/oder aber das Meel von anderm Geträid darauf ihr Brodt machen lassen/mit dem

F halben theil Hirschenmeels vermischen. In Gasconien ist das Hirschenbrodt gemeiner dann bey vns in Teutschland. Das Hirschenbrodt wird von den Griechen *Kivzias* vnd *Kivzias*, genant/Panis Miliaceus.

Das XXVIII. Capitel.

Von dem Fench oder Fuchschwanz.

I: Fench oder Pentich. Panicum.



THEOPHRASTUS der hat den Fench dem dritten Geschlecht des Geträids oder Kornfrucht zugeordnet/Columella hat ihn erstlich der Hülsenfrucht oder dem Zugemüß zugesellet/ hernachmals aber hat er demselben seinen Platz auch vnder dem Geträid geben vnd eyngeramet/denselben Platz wollen wir ihm auch gern lassen/vnangesehen das Galenus denselben lib. 6. simp. dem Zugemüß oder der Hülsenfrucht auch zugescrieben hat/vnd haben desselben zwey zame Geschlecht.

I. Das erst vnd gemeinst Geschlecht hat ein vielfaltige vnd zusechtrige Wurzel/oder ein Wurzel von vielen Zafeln oder kleinen Würzlein/das Gras oder vielmehr die grasachtige Blätter/ seind viel rauher/schärpfer vnd spitzer weder die Blätter des Hirschens. Die Halmen oder Stengel seind rund/haben viel Gleich oder Bewerb erwan auff die zehen an einem Stengel/vnd hat ein jedes Bewerb oder Knopff ein langes/schmales Blatt/die Acher seind nicht wie anderer Frucht Acher/auch nicht zertheilet wie des Hirschens/sondern ganz runde gestalt wie die Ros oder Etschfolben die in den Wehern wachsen/die seind bisweilen weiß/vnd etwan braun oder schwarz/mitt vnzechlichem kleinem Saamen aufgefüllt/welcher so er angesetzt wird dem Hirschen so ähnlich vnd gleich ist/das sic stümmertlich von einander können vnderscheiden werden/der Vnderscheid aber ist allein darinn/das der Fenchsaamen ein wenig kleiner ist dann der Hirschen. Der Fench wächst gern in rauhen vnd sandechtigen Orten/derwegen die jentzen so ihnen säen wollen/sollen allwegen ein leicht sandechtig vnd steinrechtig Erdreich darzu erwählen/das hübelrechtig vnd

I.
Fench.



C vnd bergrechtig seye / da nicht viel Wasser zukommen kan / so gehet es baldt auff dann der Hirschen / vnd wächst frewdig / also das er innerhalb vierzig Tagen zur Zeitigung kommet / vnd enngernder mag werden. Im Algaw / Hegaw / Wasgau vnd andern mehr dergleichen rauhen Orten / ist diese Frucht sehr gemein vnd wird in grosser menge gepflanzt / wird im Sengen gesät vnd im Sommer.

II. Das ander Geschlecht ist grösser vnd lustiger anzusehen / beyde am Stengel / Blättern vnd den kolb-echtigen Aehren die schön zortrechtig seind / das wird allein in den Gärten gezelet / vnd wächst gern in einem jeden Grund / solches ist erstlich auß der Landschaft India in Hispanien / vnd von dannen in vnser Teutschland gebracht worden.

III. Noch wächst bey vns hin vnd wider ein Geschlecht dieser Frucht / das ist viel kleiner dann das erste zahme Geschlecht / hat schmälere vnd kürzere Blätter / die sind auch rauher als die Blätter des zamen Fenchs / die knodrechten Hälmer oder Stengel werden Elen hoch mit Holzeelen. Die Aehren sind rauhe / rothsärbig vnd auch kleiner dann des zamen.

Von den Namen des Fenchs.

Der Fench wird von den Griechen *Ελυμ* *Μελυμ* vnd *Μελυμ* genannt. Lateinisch *Elymus* oder *Helymus*. Meline oder Melyne Melinus, vnd von Diocle, Meltugum, von Plinio vnd andern *Panicum*, *Panica*, vnd *Panicula*. [*Panicum Germanicum* sive *panicula minore*, C. B. *Panicum*, Fuch. Cord. in Diosc. & hist. Ges. Dodo. Gal. & post. Lon. Lob. Caes. Cam. Ger. *Milium agreste* sive *exiguum*, Trago.] von Serapione lib. simp. c. 104. wird er Arabisch *Dochon*, von Isaac Eben *Amran*, dem Arabischen Arret *Dora*, von Allaharavio, Glares, von andern *Dochen*, *Diochen*, *Dolin*, vnd wie *Matthæus Sylvaticus* bezeuget auch *Dorabin* vnd *Bahicin*. Italienisch heisset er *Panico* vnd *Panigo*. Hispanisch *Panico*, *Paniso* oder *Panizo* vnd *Painso*. Französisch *Panick*, *Paniz*, *du Paniz*, *du Panitz*, *Semblable* vnd *du Paniz* *Omilet*. Böhmisch *Ver*. Englisch *Panick*. Flehmisch vnd Brabändisch *Panickforen* / Hochdeutsch *Fench* / Pen-

nich / Heydelpenich / Fench / Paniforn / Fuchschwang / Heydel / Heydelfench vnd Bugwäsen.

II. Das zweyte Geschlecht wird von den Kräutlern Lateinisch genannt / *Panicum villosum*, *Panicum Indicum*, *Panicum Hispanicum*, vnd *Panicula Hispanica*. [*Panicum Italicum* sive *panicula majore*, C. B. *domesticum*, Matth. *Indicum*, Dodo. aliud *Indicum panicula villosa*, Lob. *Panicum Lac. Castori*.] Flemisch vnd Brabändisch / *Indiaenschen Paniforen*. Hochdeutsch *Indianischer Fench* / *Indianisch* vnd *Hispanisch Paniforn*. [Englisch *Indian Pniet* vnd *Dicmeale*.]

III. Das wild Geschlecht wird von den Kräutlern *Panicum sylvestre*, *Panicula sylvestris*, vnd von etlichen auch *Gramen Mannæ sylvestre*, genannt / Andere wollen ein *Ischæmum* daraus machen. [*Gramen panicum spica divisa*, C. B. *Panicum sylvat.* Matth. Ad. Cast. Lugd. Cam. *herbariorum sylv.* Lob. *Panicastrellæ similis alia*. Casal. *Gramen mannæ alterum* Dod. Lugd. *Milium sylv. & lupinum*, Clus. Hist. an *Milium sylvestre Ischæmum*.] Teutsch heisset es *wilder Fench* / vnd *Paniforn* / vnd neunnens auch *elliche wild Manngras* / oder *wilden Himmelhaaw*. [Englisch *wilde Panick*.]

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschafft des Fenchs.

Fench oder Paniforn / ist kalter Natur im ersten vnd trucken im zweyten Grad wie der Hirschen / nehet sehr wenig / machet Wind / ist hart zu dauwen / machet ein dick Geblüt vnd dessen sehr wenig / ist alten Leuten nichts nüt / stopfft den Bauch mehr als der Hirschen. Der wild Fench hat die Krafft vnd Eigenschafft wie der zahm / kület aber vnd stopffet mehr.

Innerlicher Gebrauch des Fenchs.

Man gesehen das der Fench schwerlich zu verdawen vnd grobe Nahrung gibt / vnd den mehrtheil von dem Bauersvolck vnd dem gemeinen Mann zu der Speiß gebraucht wird / kan der selbige doch durch künstliche Bereitung auch vor die Kranken nutzlich bereitet werden / das der nicht allein gut vnd leichtlich zu verdawen / sondern auch gute Nahrung gibt / vnd

A ein löblich gesund Geblüt machet. Es ist der Fench
 erliche Böckern in Thracia so gemein / daß sie den
 täglich in ihrer Speiß gebrauchen/daher auch Xenophon
 in lib. expeditionis Cyri 7. dieselbigen Melinophagos,
 das ist Fenchfresser genennet hat. Das gemein Volck
 in Frankreich vnd Teutschland/sonderlich aber an
 denen Orten/da des Fenchs die menge gezelet wird /
 machen gute Drey darauß ihr Befind vnd Tagelöhner
 darmit zu speisen / dann es eine gute Speiß ist wie
 der Hirschen vor grobe starcke Leuch/als Tröschler/
 Holzschläger/Schmidt vnd andere die schwere Arbeit
 thun müssen / dann es sättiget bald. Die Franzosen
 kochen den mit Wasser / Butter oder Schmalz/sieden
 den zu einem Drey/salsens darnach vnd wann sie den
 anrichten so bestreuen sie ihnen mit klein geschnittem
 Leuchel vnd Dillkraut/ ist ein zimlich gut essen vor
 das Befind / sie thun auch beschweilen ein wenig Essig
 dareyn/das es sawrechtig wird / so ist es in heißer
 Zeit etwas anmütiger zu essen.

Unser Bauer volck / das etwas verlecter ist / siedet
 den Fench mit Milch zu einem Drey / thun Butter vnd
 Salz so viel genug ist darzu/vnd speisen darmit ihr
 Haufgefind / ist kein böß Essen / gibe sehr gute
 Nahrung vnd speiset wol.

Fench in der Speiß genüzt/ist denen dienlich die
 Blut speyen/stärke Bauchstüß haben / vnd die zu übermäßig
 geneigt seind zu der Vntenschheit / desgleichen auch
 denen so schwache Nieren haben/vnd so mit dem Saamenfluß
 beschweret seind/ denen der natürlichen Saamen ohn
 ihren willen oder aber des Nachts im Schlaf entgehet.
 Es dienet auch denen so mit kalten Catharren vnd
 Hauptstüßen beladen seind.

Rafius der rathet / daß man den Fench mit Milch
 kochen soll / doch daß er zuvor ein zeitlang in Kleyen-
 wasser geweicht worden seye / so soll er ein gute vnd
 löbliche Nahrung geben.

Pfenntichernen sauber gewaschen/darnach mit einer
 guten feinsten Fleischbrühen zugesetzt vnd zweymal
 so viel Mandelmilch zugegossen/ zu einem bequemen
 dünnen Dreylein gefotten / ist ein gute Speiß vor die/die
 Hauptwecherhumb haben von der Gallen. Solche Dreylein
 seind auch dienlich den Lungenstüchtigen/ vnd denen
 so Blutspeyen.

Fenchbreylein gefotten mit frischer Beisemilch oder
 gestählter Rühmilch/ seind fast dienlich wider den roten
 Anflaß vnd alle andere Bauchstüß. Dienen auch wider
 die Geschwür der Nieren vnd der Blasen. Man kan auch
 gleich wie auß dem Hirschen allerhand gute Eßlein
 darauß bereiten.

Fenchsaamen zu Pulver gestossen vnd mit rotem
 Wein getruncken / dienet wider die rote Ruhr / vnd
 alle andere Bauchstüß des tags zweymal gebraucht.

Eufferlicher Gebrauch des Fenchs.

Wider das Hauptweche von Kälte: Nimb Fenchsaamen/
 der nicht geschlecht ist zwö Handvoll/Nockenkleyen/
 Salz / jedes eine Handvoll / Salbeyen/ Majeran/jedes
 ein halbes Handlein voll/Anisfaamen/ Lorbeern groblech-
 tzig zerstoßen vnd Fenchsaamen/ jedes ein loth/ röschte
 sie in einer Pfannen / thue die darnach in ein bequemes
 Säcklein/ vnd leg so warm über das Haupt so warm
 du es erdulden magst.

Fenchsaamen der mit geschlecht ist ij. theil/ mit
 frausem Balsamkraut vnd roter auffgedörnter Rosen/ jeder
 j. handvoll geröschet/darnach in ein leimig Säcklein
 gethan vnd über den Magen gelegt/ leget das kochen
 vnd erbrechen: Wann das Säcklein kalt wird / so wärme
 es wider auff einem heißen Ziegelstein mit gutem
 Weinessig besprenget/vnd leg so lang wider auff/das
 ihu so lang biß das brechen nachläset.

Ungeschlechtten Fenchsaamen zwey theil/ mit Salz/
 Kleyen vnd Dillsaamen/jedes ein theil in einer pfannen
 geröschet / darnach in ein Säcklein gethan vnd

warm über den Magen gelegt/vertreibt den Schmer-
 gen von Winden vnd Kält verursacht.

Fenchsaamen ij. theil mit einem theil Salz obge-
 meldter massen geröschet / vertreibt den Schmerzen
 vnd stechen der Seiten in einem Säcklein warm über-
 gelegt. Gleicher gestalt gebraucht stillet es allen Schmer-
 gen / er seye am Leib wo er wolle/ von Kält vnd schle-
 miger zäher Feuchten verursacht/ vertreibt auch das
 Krimmen.

Ungeschlechtten Fench ij. theil/ mit Salz / Nocken-
 kleyen vnd Matzkümmel / jedes j. theil / obgemeldter
 massen geröschet vnd warm über den Leib gelegt/ ver-
 treibet das Aufblechen desselben / vnd zertheilet die
 Winde.

Wider das Krimmen vnd Reissen in den Där-
 men: Nimb vngeschlechtten Fenchsaamen vier hand-
 voll / Chamillenblumen/ Fischkümmel/ Dillsaamen/
 Kauten / Poleyentkraut / jedes j. handvoll/ Salz zwö
 handvoll/ Anisfaamen / Wolgemuth jedes ein halb
 handvoll/röschte solche Stück zuvor klein geschnittem
 über dem Feuer in einer eisenen Pfannen / thue sie
 in ein bequemes Sack / vnd lege den so warm du es
 leiden kanst über den Bauch.

Wider die übrige Feuchtigkeit der Durchschlech-
 ten oder der Purpeln/ strewe rein gepülverten Fench
 auff die Leilachen darauß die Kranken ligen.

Wider das eufferlich schweren vnd verwundung
 der Nieren vnd des Rückens / vom ligen in langwiri-
 gen Krankheiten: Nimb Fenchmeel ein gut theil/
 Rosen oder Myrrhenöl vngesehtlich auff vj. loth/ seide
 die zu einem Pflaster/streichs auff ein leinen Tuch/
 vnd leg so über.

Fenchmeel mit Wein vnd dem sauren Honigsh-
 rup/Acero mulso, mit genugsamen Butter vnd ein
 wenig Terpenthin zu einem Pflaster gefotten/ vertreibet
 den schmerzen vnd geschwulst der Gemäch/ auff
 ein Tuch gestrichen vnd warm übergelegt.

Ungeschlechtten Fench ij. theil/ mit einem theil Salz
 in einer Pfannen geröschet vnd in ein Säcklein ge-
 than/ ist gut wider die Gelüß zum Stauung/welches
 mit einem andern Namen der Arzswang genennet
 wird / warm über den Hindern gelegt/oder aber dar-
 auff geseßen / so derselbig von Kälte ist verursacht
 worden.

Fenchsaamenmeel vnd Vonenmeel/ jedes drey vnz-
 gen mit genugsamer Beisemilch vnd Schwantenschmalz
 zu einem pflaster gefotten/ vertreibt alle schmerzen
 sie seyen am Leib wo sie wülen vnd auch die
 schmerzen des Zypocans vnd der Bliesucht.

Fenchbrodt. Panicaceus panis.

Man hat auch vor alten zeiten auß dem Fenchmeel
 Brodt gebaeken/wie Dioscorides lib. 2. cap. 26. bezeuget/
 wie es dann von ihm vnder das Getraid o-
 der Kornfrucht ist gesezt worden / welche Gewonheit
 heutiges tages noch auß vns geerbt ist / vnd wird son-
 derlich in theurer Zeit an den obgemeldten Orten/ da
 des Fenchs viel gezelet wird von dem gemeinen
 Mann Brodt darauß gebaeken / das wird aber tru-
 cken/ vngeschlacht vnd zerriebelt sich bald / sintemal es
 kein fette oder schleimerticht in sich hat / die dasselbig
 zusammen haltet/wie anderer Getraid Brodt. Solches
 Brodt lüset sehr/ trucknet vnd machet den Leib fest/ ist
 schwerlich zu verdawen/der groß Hunger aber / wel-
 cher wie man zu sagen pflegt ein guter Koch ist / der
 machet daß es leichtlich verdawet wird/ darzu auch
 Gott der Herr/ ein Herr der Natur/ seinen Segen
 gibt.

Das XXIX. Capitel.

Von dem Sorgsaamen.

Der Sorgsaamen / welcher auch Indiant. Sorgsaamen.
 scher Hirschen genennet wird/ ist ein fremdd
 Bewächs/welches in kurzen Jahren zu vns
 auff

Blutspeyen.
 Bauchstüß.
 Anmütiger
 Vntenschheit
 Saamenfluß
 kalte Haupt-
 stüß.

Hauptweche
 von Gall.
 Lungstücht.

Bauchstüß.
 Nieren vnd
 Blasen-
 schwär.

Hauptweche
 von Kälte.

Erbrechen.

Schmerz
 von Wind
 vnd Kält.

Schmerz vñ
 Stechen der
 Seiten.

Krimmen.]

Kuffberren
 des Leibs.

Krimmen:

Purpeln.

Eufferlich
 schweren vnd
 verwundung
 der Nieren
 vnd des Rück-
 ens von

Schmerz vñ
 Geschwulst
 der Gemäch

Getüß zum
 Stauung.

Allerhand
 Schmerz.

Sorgsaamen.
Sorgum.



auf Italien in Teutschland ist gebracht vnd bekandt worden. Es wird diese Frucht bey uns im Frühlung gesät vnd gehet erstlich auff wie der Hirschen/gewinnet etwa ein Korn vier oder fünf lange Stengel/ die seind dicker vnd höher dann das gemein Deckrohr/ mit grossen vnd dicken Knöpfen oder Gewerben vnterscheiden/ die seind mit scharffsen/langen Kohrblättern bekleidet/ also wo sie auff ein Acker oder Feld gesät werden/ist dasselbe anzusehen wie ein Kohrbusch. Die Kohr aber oder viel mehr die Niederstengel dieses Gewächs seind jnnwendig nicht hol/sondern mit weissem/ luctem Marec aufgefüllt/ fast wie die Zuckerrohr/ das hat einen süßlechtigen Geschmack. Gegen dem Hermonat kommen an dem obertheil der Stengel/ bartige vnd zottelichte Acher auß ihren Straßscheiden herfür/ die seind vollkommenlicher vnd mehr zusammen getrunken/dann die Acher des Hirschens/ die blühen geel wie andere Frücht/ vnd so sie gegen dem Herbst zeitig werden/ werden sie rotfarb mit vnsechtigen vielen Körnlein besetzt/ die seind mit scharffsen Hüßlein überzogen/welche so sie darvon abgetrennt werden/ findet man den braunen runden Saamen/ ein jedes Korn fast einer Linse groß/ vnd ein wenig spitzig. Es wächst gern in einem jeden Erdreich/ doch muß es wol gebauev/ vnd zimlich getünget seyn.

Von den Namen des Sorgsaamens.

Es ist der Sorgsaamen den Griechen vnbesannt gewesen/ vnd vnser erachtens von ihnen nicht beschrieben worden. Von den Kräutlern wird er genannt/ Melica, Melega, Sagina, Miliun Indicum, Miliun Saburum, Sorgum, Panicum locale, vnd Miliun Saracenicum. Ertliche nennens auch Panicum Indicum, doch nicht ohne irthumb/ dann was Panicum Indicum ist/ haben wir hievor angezeigt. [Miliun arundinaceum subrotundo semine, Sorgo nominatum, C.B. Miliun Indicum, Matth. Fuch. icon. (cui & Saracenicum) Cast. quoad descript. Lugd. Gef. hort. Cord. hist. Panicum Dioscoridis & Plinij, Trag. Sorghi. Fuch. Dodon, Gal. Lon. Sorgo Melica, Italorum, Lob. Sorgum,

F Gef. hort. Ger. Melica, Caes. Dodo. Panicum Indicum, Gef. hort. Italianisch heisset Sorgo, Melega, Melega, Sagina vnd Saggina. Hispanisch/ Milho Saburro. Französisch/ Ble Barbu. vnd Formet Barbu. Arabisch wie Andreas Bellumenis bezeugt/ Darbe. Vngarisch/ Eirof. Englisch/ Wyl of Indie. [Turtie Millet.] Flemisch vnd Brabändisch/ Sorgsaedt. Hochdeutsch/ Welscher Hirschen/ Indischer Hirschen/ Sorgsaamen/ Surgsaamen/ Sorgi vnd Sorgweygen/ das ist/ Triticum Sorginum.

Vonder Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaft des Sorgsaamens.

Der Sorgsaamen vergleichet sich mit seiner Natur vnd Eigenschaft dem gemeinen Hirschen/ dann er süßet/ trucknet vnd stopffet/ wird auch gleicher gestalt so wol in der Arzney als in der speiß nützlich gebraucht.

Innerlicher Gebrauch des Sorgsaamens.

Der Sorgsaamen vnd das Weel so darvon gemalen wird/ werden wie der gemein Hirschen/ mit Wasser/ Butter vnd ein wenig Salz zu Wurzern oder Breyen gesotten/ das Befind darmit zu speisen/ dann es ist ein Speiß/ die nicht allein wol sättiget/ sondern die auch wol wider heit vnd langsam verdatet wird/ gehört nicht vor die so ein schwachen Magen haben/ sondern für Holzhawer/ Schiffcuth/ Barersvolck/ vnd alle die grosse vnd schwere Feldarbeit thun.

So man den Saamen oder Weel mit Milch oder guter Dohfenschribrühen bereitet vnd wol siedet läset/ so sättigen sie et esser/ seind leichter zu verdawen/ vnd geben auch bessere Nahrung/ vnd dienen vor Kinder vnd ander Hauffgestind/ vnd speisen sehr wol.

Sorgsaamen oder das Weel darvon mit gestäubeter Milch gesotten zu einem Brey/ dient wider die Ruhr vnd alle Bauchflüß. In summa man mag allerhand gute Wüßlein darauß bereiten/ wie hievor von dem Hirschen gesagt ist/ vnd dienen aber die gemeldte Speißlein eben zu denselben Gebrechen/ die wir an demselben Ort angezeigt haben/ sonderlich aber seind die denen dienlich/ die mit stätem Nieren oder Lendenschmerzen beladen sind.

Die Kröpf am Hals zu vertreiben: Nimb Sorgsaamenstengel mit zehet Knöpfen oder Gewerben/ die schneide auff/ vnd thu das marc herauß/ thue darzu ein geelen Meer oder Badschwammen/ ihue die in einen wol verlutierten Hasen/ vnd brenne sie zu Pulver/ vermisch darmit zwölff rein gepülvertter Pfefferkörner vnd 1. loth Wägenmeel/ darnach thue sechser dazu ein frisch Eytemperiers wol durchmanet/ vnd formier ein Kuchen darauß/ backe den wol hart vnder einer heissen Aschen/ schneide ihnen nachmals in sechs gleiche theil/ davon gib dem/ dem du den tropp vertreiben wilt/ der Stück eins in dem abnehmenden Lichte zu essen/ des Nachts wann er sich zu Beht begeben wilt/ vnd lasse ihnen nicht darauß trincken: Desgleichen thue auch über den andern Tag/ also/ daß du in zwölff Tagen in dem abnehmenden Lichte ihme die sechs Stück gemeldter massen nach einander zu essen gebest. Nach dem andern vnd nächsten Vollmon sollt du widerumb ein andere Kuchen obgemeldter massen backen/ denselbigen auch wie zuvor in sechs Stück abtheilen/ vnd auch zwölff Tage nach einander je über den andern Tag essen lassen/ das soll auch nach dem dritten Vollmon geschehen/ so wird sich der tropp also allgemächlich verzehren/ welches an vielen ist probirt worden.

Sorgsaamen in einer eisenen Pfannen geröcht/ darnach zu Pulver gestossen vnd getruncken/ stillt alle Bauchflüß.

Die rote Blumen gepülvert/ vnd eines quithleins schwer mit rotem Wein getruncken/ stillt den vnmäßigen

Afigen Blutfluss der Weiber. Die blumen aber so weiß. **D**
 lechtig sind zu Pulver gestossen / vnd in gleichem Ge-
 wichte vnd Gestalt getruncken / stiller den weissen Wei-
 ber fluss. Dienet auch wider die rote Ruhr vnd alle an-
 dere Bauchflüss ebenmäßig gemisset.

Die Häutlein oder Hülflein darinn der Saame
 verschlossen gewesen ist / in einem subtilen Pulver ge-
 stossen / vnd mit einem Eye zu einem Teiglein temper-
 riert / darnach in der Aschen zu einem Kuchlein geba-
 cken / vnd nüchtern gessen / hat gleiche Wirkung wider
 die Ruhr vnd alle andere Bauchflüss / wie die Namen
 haben mögen.

Sonst gebraucher man den Sorgsaamen zu einer
 Mastung der Schwein / der Hühner vnd Tauben / der-
 wegen es auch von den Lateinischen vnd Italianern
Sagina vnd Saggina ist genennet worden. Es pfeget **E**
 auch an etlichen Orten der gemeine Mann vnd das
 Bauweibsel Brodt darauß zubacken / das ist harter
 Dännung wie das Hirschen vnd Pfennigbrodt.

Das XXX. Capitel.

Von dem blauen Indianischen Fench.

Woch pflanzet man ein schön Geschlecht des
 Fenchs in den Niederlanden / welches auch
 auß Indien erstlich in Hispaniam, vnd von
 dannen in die Niederland vnd andere Landschaften
 ist gebracht worden / es hat dieses Gewächs / nach dem
 es groß ist / ein kleine wurzel / ist des gemeinen Fenchs
 wurzel gleich / die Stengel sind Manns lang / vnd ei-
 nes grossen Fingers dick / gleich dem Rohr / die haben
 ihre Nebenäst / sind mit Gleichen vnderscheiden / mit
 bleichfarbem Marck aufgefüllt / die Blätter verglei-
 chen sich den Rohrblättern / sind aber etwas breiter /
 vnd hat ein jedes Blat durch die mitte ein Nerven o-
 der Rippen gehen / vnden her sind die Stengel näher
 der Wurzel zu blauvfarbig / vnd etwas mit purpur
 braun vermische vnd schön glängend. Am obertheil
 desselben / wie auch an den Nebenweiglern / gewinnet
 es schöne dicke / runde vnd langliche Kolben Acher /
 fast wie das Türckisch Korn / mit schönen lichterblau-
 wen Blümlein / darauß wird ein langgestriger kleiner
 Saamen / der getruncken in einander wächst / der Ge-
 schmack vergleicht sich dem Hirschen. Man säet den
 Saamen im Merzen / vnd wird die Frucht zettig ge-
 gen dem Herbst. Es muß ein wolgedawenen ziemlichen
 warmen Boden haben. [Panicum Indicum spica

Blauer Indianischer Fench.
 Panicum caeruleum Indicum,



obtrusa caerulea, Ger. Americanum, Clus. hist. J.C. B.
 caeruleum Indicum, Ad. Lob. Cam. Indicum, Dode-
 Lugd.]

Von der Natur / Krafft / Wirkung Ei-
 genschaft vnd Gebrauch des blauen
 Fenchs.

Der blau Indianisch Fench hat / so viel man auß
 dem Geschmack abnehmen kan / ein gleiche Krafft
 mit dem Hirschen vnd Fench / sonst haben wir keine
 weitere Erfahrung von diesem Gewächs / sintemal es
 noch frembd vnd zu dieser zeit nur allein wie ein
 ander seltsam Gewächs in den Lustgärten
 zum Schau gegietet
 wird.

Ende des ersten Theils dieses Kräuterbuchs.

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or section header.



Main body of handwritten text on the right side of the page, organized in columns.

Handwritten text at the bottom of the page, possibly a signature or a note.