

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

Heiffertit. 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 Heiffertit.

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 vngeschmelzten 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 jederrweilen 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/ bittige oder esende Ding gessen hetten vnd davon weren verlegt worden/ jederrweilen einer halben Castanien greß davon eingenommen.

Verletzung von eingenommenen Alann vnd Bittriol. Eufferlicher Gebrauch des Penidzuckers.

Eufferlicher Gebrauch des Penidzuckers.

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

Halbger Quat. 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 Geschitz/ sendet solches bey einem linden folschelein 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 Heiffertit/ 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. Heiffertit. Husten. Aufwerffen fördern. Lung stärck. Bauch erweythen. Lungsucher.

Zuckerpennidtäfflein oder Confect. Diapenidion.

E **E**s wird in allen wolgerüsteten Apotecken ein Confect berettet finden / 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 Brustgeschwer/ leget vnd mildert den Schmerzen der Brust/ vertreibt die Heiffertit / vnd machet ein helle Stimm/ vnd thut den Schwindsüchtigen vnd Lungen suchigen grosse hilffe/ so man jederrweilen ein par Küchlein davon isset.

Husten. Brust vnd Lung erwärmen. Keichen. Enter aufwerffen. Brustgeschwer. Heiffertit. 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 Beträid schreiten.



Die sibende Section/von dem Geträid vnd seinen Geschlechten.

Das I. Cap.

Von dem Roeken oder Korn.

A **W**eil vnder allem Beträid das Roekenkorn am Rheinstrom/ Waßgaw/ im Odenwald/ Spessart/ Schwarzwald/ vnd vielen Orten mehr vnser Teuschlands/ 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 Grasblettern 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 Bewächst kleiner vnd wird im Heumonate zeitig / also das es im fünften Monat nach der Saat in die Scheuer kombt.

II. Sommerroeken.

Von

A Kocken. Secale. F



C Von den Namen des Korn.

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 gewesen 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 Brodt auch wie Paulus Aegineta vnder allem Brodt am meisten Nahrung gibt / so meldet auch Plinius an dem obgemelten Ort / daß Siligo ein außbund des Weizens sey / auß welchem dann leichtlich abzunehmen ist / daß vnser Kockenorn / das die allergemeinste Frucht ist vnder allem Geträid / darauß man nicht das schönste vnd beste 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 Weizens ist / wie wir hernach an seinem Ort weiter darvon Meldung thun wollen. Nun ist aber vnser Kockenorn kein ander Geschlecht des Geträids / dann das von Galeno Griechisch *βειζα* oder *βειζα* genannt wirdt / vnd Lateinisch / *Briza* oder *Bryza* / von Plinio *Secale* vnd *Farrago* / vnd von andern *Secala* vnd *Secla*. [*Secale*, C.B. Fuch. Dodo. gal. Lob. Matth. *Secale* & *Farrago* Plinij. Lug. Cast. *Siligo*, Brun. Lon. veterum & *Secale*, Trag. Rogga live *Secale*. Dodo. Olyra, Cordo in Dioc.] Italtanisch heißet es *Segala*. Hispanisch / *Centen* vnd *Centena* oder *Sentena*. Frantzösisch / *Segle* vnd *Seigle*. Vngerisch / *Kos* vnd *Tauazs* Ros. Bemisch / *Zito*. Fiehmisch vnd Brabändisch / *Kogge*. [Englisch *Rie*.] Hochdeutsch / *Korn* / *Kocken* vnd *Kockenorn* / zum Vnderscheid des Weizens / der im Westreich vnd andern mehr Orten auch Korn genannt wird.

Vonder Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschafft des Kockenorns.

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

F Innerlicher Gebrauch des Kockenorns.

Das Kockenbrodt ist ein kräftiges vnd gesundes Brodt vor gesunde Leut / vnd sonderlich vor die jennigen 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 Küchen kommen / das sambet man wann es noch grün ist / che es gar zu vollkommener Zeitigung kompt / döret solches 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 quellet es wider auff / als wann es noch frisch vnd grün were / darnach sende die wol in einer Ochsenfleisch / Hammelfleisch oder Hünnerbrühen / salz ein wenig daß genug ist / so wird es ein anmütige vnd gute Kost vor gesunde vnd fracke Leut. Etliche sieden junge Hünner oder Vögel darben / vnd hacken ein Speck mit Majoran oder Thymiankraut gar klein vnd lassens darbey sieden.

Auß dem Kockenmeel bereyten die Köch einen Teig / darauß 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 auß den gemelten Gefäßen / gute Pfeffer / die wolgeschmackt 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.

Auß dem jungen Graß des Korn / machet man durch den Winter vber vnd auch im Fröling gute Kornsalzen / den Appetit zum essen darmit zu erwecken / die isset man zu Fleisch vnd Fisch / vnd wird also gemacht. Nimb jung Korngras / das wäsche sauber / thue es in ein feuchte Tuch vnd schwinde es wol auß daß alle Feuchtigkeit davon komme / klopfe es wol in einem Mörsel / vnd drucke den Saft auß durch ein Pfeffertuch. Darnach habe ein Schnitt oder zwo Kockenbrods auß einem Rest / laß mit Weinessig oder Agrest außsieden / wann es kalt worden ist / so schütte den außgepressten Kornsaft darzu / mische es durch einander vnd streich es durch ein hartin Tuch / thue Salz darzu das genug ist / machs darnach ab mit ein wenig gestossenem Pfeffer / Ingber / so gibt es ein herrliche / gute vnd wolgeschmackte Salsen.

Etliche die haben ein besonder Experiment wider die fallende Sucht oder S. Weltens Stechragen : sie nennen Kockenmeel vnd machen mit Tauwe der auß S. Johannes Tag des Morgens frühe vor der Sonnen 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 Kockenbrod / auß frischem Bergbrunnenwasser das wol gesalzen seye / so wird ihme sein Mund wider wolgeschmeckend / vnd bekompt einen Lust zum essen.

Wider das Lendenweh mach folgende Clustier : Nimb Kockenkleyen andershalb handvoll in ein Tuchlein gebunden / Gersten / Camillenblumen / Leinsamen 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 andern stücken / thue sie in ein bequemes Geschirrschütte darüber iii. Pfund Wassers / laß stettiglich mit einander sieden biß das halbe theil eingefotten ist : Das seibe darnach durch ein Tuch / Nimb der Brühen xij. vnzen / der Lantwergen

Fallendsucht.

Stinckender Athem von Feber oder ander Kranckheiten.

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 darauff 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 Menschen so Würm hat wie ein Clister/ es tödet die Würm vnd sühet 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 verstopfung 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 geschmittnem 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 Arzenei 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 ihnen in ihren Trog schütten/ so gewöhnen sie denselbigen/

So ein Pferd schön vñ glathartig zu machen.

Würm des Pferd.

Blut harnen des 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 Kockentorn vnd Weizen wächst / 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.

Kockentorn 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.

Hangende Brüst der Weiber steiff zu machen.

Die hangende Brüst der Weiber steiff vnd hart zu machen : Nimb Kockenmeel vier vngen/ gepulverten Weyranch ij. Loth / rein gepulverten 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 gebraucht.

Wurm vnd Krebs der Brüst.

Wider den Wurm vnd Krebs der Brüst : Nimb Kockenmeel vnd Weizenmeel/ jedes ij. 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.

Größe Bauchwurm.

Die großen Bauchwurm 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/ Bernwölolen/ 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 Aufblähung des Leibs.

Wider die windige aufblähung des Leibs : Nimb Kockenfleyn ij. handvoll/ Matkimmell/ Sals/ Anis/ saamen / vngestampften Hirschen/ Steinklee / Chamillenblumen/ jedes j. handvoll/ zerstoße die Saamen ein wenig groblechig/ 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 weibler: 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 Kockentorn so viel als ein Hünereye wigt / darzu ein ganges 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 stoß 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 Hülf: Nimb Kockenmeel ein gut theil/ vier Eyerdotter/ Eisenkraut/ 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.

Kockentorn 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 bringe 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/ sende 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 geleat.

Zerquetschte Glieder.

Die Warzen zu vertreiben : Nimb ein Kockenhalmen/ zünde den an/ vnd brenn die Warzen 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.

Warzen.

So einer verwundet wird vnd ihm das Gliedwasser lauffet/ so strewe rein gebeytelte 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 ausgepresten Korngrassaffts/ 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.

Kockentorn 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 Kockentorn 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 Kockentorn 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 hingenen Blutesseu 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 ein pflaster zutemperieren/davon streich auff ein Tüchlein vnd leg es vber den Schaden.

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

Brand.
Wider den Brand denselben an ein Glied zu löschten/er seye gleich wo er wölle: Nimb Kockenmeel viij. loth/geribenem Kupfferschlag iij.loth/honig viij.loth. Vermisch diese stück mit gnußamen Eyerweiß zu ein pflaster/streich davon auff ein tuch vñ legts vber den brand.

Schäden von Winterrost.
Die Schäden so erfroren oder vom Winterrost verursacht worden sind: Brenn Kockenorn zu pulver/vñ strewe es in die Schäden. Oder nimb Kockenmeel ein gut theil/seude das mit ij. theil Wassers/ vnd ein theil Weins zu einem Drey streichs auff ein tuch / vnd legts über wie ein Pflaster/es hilfft wol vnd heylet.

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

Giften.
Kockenornwurzel aetrucknet vnd zu Pulver gestossen/trucknet vnd heylet die Giften/darein gestrewet.

Saure Schäden der schenken.
Wider die bösen vnd sauren Schäden der schenken: Nimb Kockenorn vnd vngezochte Gärsten/Taubenthaat/ eines so viel als des anderen ein gut theil/thue sie in ein newed. Hasen/verdeck ihn/vnd verlutter den wol / seye ihn in starck Feuer / vnd brenne die gemelten stück zu pulver/ stosse es darnach/vnd schlags durch ein siebtein/davon zerdel täglich ein wenig inden Schaden/ es nimbt alles faul Fleisch hinweg vnd verzehret es/ist auch zu allen anderen Schäden dienlich.

Koffhäger Grund.
Den bösen auffhängigen Grund zu heulen: Nimb Kockenmeel sechs loth/Zeitgenbonenmeel vj. loth/scharffe Laug/wie sie die Seyffensieder gebrauchen / Baumöl/ jedes viij.loth/Schweinenschmalz viij.loth / Französische Seyffen vj. loth/seude alle gemelte stück mit einander/bis die Laug eingesorten ist / darnach misch darvnder rein geschabenes Wachs iij. loth. Wann das Wachs zergangen/so thue es vom Feuer/vnd rühre es bis es kalt wird. Mit dieser salben schmiere die schadhaffigen ort/ doch daß der Leib zuvor durch Adertlassen vnd Purgieren wol gereiniget seye.

Eyer lang frisch zubehalten.
Wiltu frische Eyer lang behalten/daß sie nicht ältzen oder stinckend werden/so begrabe sie in Kockenorn.

Wein gut zu behalten.
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/hencke dasselbig in den Most/vnd wann der versähren hat / so thue das Säcklein wider herauf.

E daß ein Wein nit breche / oder wann er gebrochen ist/daß 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 auß truckenem Kockenmeel/vnd lege ein saubers tüchlein auff die Spuntten des Fasscs/vnd den Weel allen

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

Kockenorn/Haberen vnd Hünerfaat/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 Arzney zu den Wunden vnd Schäden der Koffz/die vom drucken des satzels verursacht worden sind/dieselben zu heulen/so man vñ gemelte pulver täglich ein wenig darin strewet.

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

Alle Bruch vnd Wunden der Pferd zu heulen. Nimb Kockenmeel mit den Kleyen das noch nicht gebeutelet ist/vnd Kührfaat/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/ sege den darnach in ein starck Feuer/ laß darinnen stehen/bis der Hasen gang gliend wird/darnach lasse das Feuer von sich selbst abgehn vnd den Hasen darinnen stehen/ bis er erkaltet/ vnd das Feuer verlöschet / alsdann mache den Hasen auff / vnd stosse die Materie darinnen zu einem subtilen pulver/mit diesem puver heylest du alle Bruch/Schäden vnd Wunden der Koffz.

So sich ein Pferd angereicher herte / so nimb Kockenorn vnd Essig/seude die mit einander bis ein dicker Drey darauff wird / binde es dem Gaul über den Schaden gar warm mit einem Hasenbalg/ daß es nit abfalle/es hilfft vnd ist gewiß.

H Vor die Gallen der Pferd: Nimb Kockenmeel/Essig vnd Henschenharn / vermischs vnder einander gleich einer salben vnd schmir dem Gaul die Gallen damit.

So ein Koffz Hornspalt hat: Nimb Kockenorn/seud dz in Wasser bis es zergethe wie ein dicker Drey vnd binds heif mit einem starcken Leder auff et. Hornspalt/ das weicht das Horn/vnd zeucht es wider zusammen. Oder seud Kockenorn in Milch/so lang bis es wird wie ein dicker Drey/schlags dem Koffz obgemelter massen heif über den Hornspalt / thue es so lang/ bis daß das Horn weych wird/ alsdann stich mit einer Scullen dardurch/vnd heffte den mit einem Schuhmacherdrat zusammen/so heylet er zu.

Wider den Hufzwang: Nimb ein viertheil eines Pf.Kockenorns oder iij.vngen/seude das so lang bis das Korn weych wird vnd aufreisset/ vnd alle Feuchtigkeit sich verzehret hat/vermische damit ein Pf.zerlassenen Buschit/ darvon binde dem Koffz auff den Huf.

Wann ein Koffz ein Fuß verzucket hat/so seud Kockenorn mit Essig zu einem Drey/vnd schlags ihm warm vñ den Fuß.

Gedistilliert Korngraswasser. Secalini graminis aqua stillacitia.

Auß dem grünen Korngras brennen etliche ein gut Wasser/wann es noch jung ist/ ehe es anfahet Acher zu stossen / so hacken sie es klein / vnd distillieren künstlich in Balneo Mariae/ Man mag es auch in Vesica durch das frisch Brunnenwasser distillieren.

Innerlicher Gebrauch des Korngraswassers.

Korngraswasser obgemelter massen des Morgens vñ Abends/jedesmal vier oder v. loth getruncken/ vnd auch den Tranck damit gemischet/dienet wider die hitzige Entriechung der Leber/der Nieren vnd Blasen/treibet auß das Gries vnd den Nierenstein.

Korngraswasser iij. vng.en/mit ij. loth Violensyrup vermischet/altert alle hitzige Entriechung aller innerlichen 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 Löfflein

Schäden der Koffz von drucken des Satzels.

Wunden der Pferde.

Bruch der Pferde.

So sich ein Pferd angereicher herte.

Gallen der Pferd.

Hornspalt der Koffz.

Hufzwang.

Verzucket Fuß der Koffz.

Hitzige Entriechung der Leber/Nieren vnd Blasen.

Hitzige Fieber.

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. Desgleichen 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 Haubtbrodt gepflanzt vnd auffgehoben 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 löcherechten 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 nüstlich 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

Fseye / 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 kolbenglas 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 dienlich. 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 Kockenbrodt.

Zweil wir an das Geträid kommen seynd / Kockbrodt.

Hil die Nothturft erfordern auch von dem Brodt etwas zuschreibet / sintemal solches nit allein zu der Speis dem Menschen geschaffen worden ist / sein zeitliches Leben damit auffzuhalten / 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 erdichten 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 gestärcket 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 fortzufahren/ 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/ *ῥοζακία*, *ῥίζον*, vnd *ῥίζον*. Lateinisch vnd Italianisch/ *Mica*, Hispanisch/ *Migaja*, Französisch/ *Mye* vnd *Mioche*, Englisch/ *Crumme* oder *Crumme of bread*, Flehmisch vnd Brabändisch/ *Crumme*/ *Brocke* vnd *Morsel*. Hochdeutsch/ *Grugel*/ *Grumen*/ *Vrossam* vnd *Brofimen*. 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* *Ζεωμῆδος*, 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/ stürnemlich 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 vbertriff. 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 Lotringen 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 schärfere Nahrung vnd auch subtiler Blut/ dann das von altem Meel gebacket wird/ derwege sol man dz 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 Hausflaben/ derowegen gibt es wenig Nahrung vnd ist hart zu dawen/ gibt aber gute Feucht/ stopffet darnen den Bauch vnd machet harte Stulgang. Das groß Brodt aber oder die Hausflaben ist nicht so wol gebacket / hat weniger Crusten/ aber viel Vrossam / gibt derowegen 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 oftmal das Krümmen vnd Därmegeicht. Vngehöfelt vnd zu viel süß Brodt/ gibt gar zu viel Nahrung/ ist hart zu verdawen/ bleibet 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 derowegen 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 Beschnack/ 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 gebaeken werden in einem weiten Ofen/ in einer ziemlichen Hitze/ der soll eyngehuetet werden mit wol gedörtem gehindem 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 inveteratus.
Sed fermentatus, acutus, sit bene coctus.
Et salsus modice, ex grana validis electus.
Ne comedas crustam, cholerae 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 gebaeken 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 Speis vnder sich steigen/ vnd stärcket sehr wol den Magenmund. Das Kockenbrodt wird deffer besser vñ gesunder/ so man halb so viel Wägen oder Speis darzu mischet/ das Meel rein außbeutelt vnd wol bäcket/ dann vbel gebaeken Brodt ist ein Ursach vieler Krankheit.

D Von dem innerlichen Gebrauch des Brods.

Wel gebaeken Kockenbrod wie man solches bey vns am Rheinstrom zu backe pflegt/ ist gefunden Leuten ein gute Speis/ 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 Speis essen/ wie auch hergegen widerumb alle die jentzen die wenig brodt vnd viel Fleisch oder andere Speis 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 Speis essen/ sonderlich aber zu den Fleisch speisen/ so man anderst die Gesundheit lieb hat/ vnd dieselbig erhalten wil.

E Mit wol gebaeknem Kockenbrodt vnd Wein kan der Mensch sein Leben vnd Gesundheit erhalten vnd starck darvon bleiben/ wann er schon nimmer kein andere Speis 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/ glessen darnach frisch Wasser darzu/ lassens wol sieden vnd salgens ziemlich/ ist auch ein guts vnd gesunds essen.

Andere bereyten gleichgestalt mit Wein vnd den iij. theil Wasser/ oder so mans noch kräftiger haben wil mit guter Fleisch od Hünerbrühen/ thun Zucker nach notdurfft dazu/ vnd ist ein kräftige Speis. Etliche aber röschien die Brodbrossam in Butter oder Schmalz/ glessen 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 Speis 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 Speis 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/ bähret die auß einem Koff oder Kolen bis sie braun werden/ legt sie darnach also warm in ein guten Weinessig bis sie wol erweychen/ darnach löset mans/ streichet auß ein pfeffertuch mit genugsamem Essig vnd Rosenwasser/ temperiert mit Zucker das dem Essig sein schärf benommen werde/ thut darnach darzu ij. theil gestoffens Zimats vnd Mäglein/ Muschatennuß vnd Blüt/ alles gestoffen/ jedes j. theil/ doch das deren wenig vnd nit zu viel seynd/ läßets 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 gebähretes Kockenbrods/ thue es in ein schüssel vnd geuß darvber dieweil das brod noch warm ist iij. 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 verursachet: Nim 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 gebaeken von dem Kockenmeel/ das zum aller ersten so bald dz Korn von der millen gebrochen wird/ herauß lauffet/ mit Wasser/ darinnen dürre Rütten/ schütz vnd Tormentilwurzel gesotten worden ist/ bereyret/ dienet wider alle Bauchflüß/ in der Koff zur Speis gebraucht desgleichen auch Miltlein/ Brodtbreyslein vnd andere Speislein 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 gerösch 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 gessen

Schwachheit des Herzens und Magens.

Erbrechen.

Hundshungr.

67.

Krimmen von Gallen.

Bauchflüß.

Laime 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 nimbe 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 Zähne. 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 Zähne.

Schwarze
Zahnweiß-
zumachen.

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

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

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 :
Nimbe ein warm Kockenbrodt / zerbrich das engwey/
vnd empfahe den warmen Dampff oder Schwadern
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 nimbe die Obercrust von
Kockenbrodt / weyche die in Wein / bestreuwe die sol-
gends mit gestossenem Galgan/vnd esse die.

Erharter brü-
st der Weiber.

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

Herztlopfen.

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

Dhnmacht.

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 Püß der Hän-
de gelet : Vringet auch die wider zu Kräfften/die in
E Dhnmacht gefallen seynd.

Herztlopfen
von kalter
Bruch.

Wider das Klopffen des Herzens von kalter Br-
uch : Nimbe 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 nimbe 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 Rosen / weißsen vnd roten

F Sandel/jedes j. halb loth/Muschatenblüß/Majerant
Näglein/weißser vnd roter geriebener Corallen/weißsen
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 vnrühzigen auffstossenden Magen / der keine
Speiß behalten kan: Man nimbe 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 weißsen Barchen/vnd legts
warm über den Magen vnd das Herzgrüblein.

Andere machen auß dem gemelten Brode dieses
Pflaster mit mehren Stücken etwas kräftiger : Sie
nehmen 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/
weißsen 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 Magens :
Nimbe 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.

Oder nimbe 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 legt.

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

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

Wider den Schmergen des Magens : Nimbe 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.

Wider
den Magen-
schmerz.

Wider
D d d ij

A **Wider den Unwillen vnd Masleid des Magens:** Nimb der Rinden von Kockenbrodt drey loth/Mastix Balsammung/rore 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.

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

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 voren 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 leinm Tuch darumb vnd lege es warm über die Seiten.

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.

Wider die windige Wasserfucht: Nimb gedörtes Kockenbrodt zu Pulver gestossen funffsch vnges/

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/vn 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.

Wider die rechte Wasserfucht: stoffe Kockenbrodt vnd gepülverten Ysop mit Salzwasser durcheinander wie ein pflaster/ streichs auff ein Tuch vnd legs vber den gangen Leib/vnd erfresche es alle Tag.

Wider die Erhartung 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.

Wider den sanawirigen Bauchstuf: Nimb geröschte Kockenbrodt auff die viij. vnges / 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.

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.

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 legs über den Magen vnd Bauch.

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 vn 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 vnd 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 Corinthträublein/ 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 Apostlemen / 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 Verreyckung 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 Wasserfucht/so man die Schenckel damit anstreicht/ vnd vier Stunden daran läffet. So nun eine wasserrechte 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.

Kur.

Seitengeschwär.

Schmergen der Seiten von Windigen.

Beelsucht.

Wasserfucht.

Windige Wasserfucht.

Rechte Wasserfucht.

Erhartung des Milchs.

Sanawiriger Bauchstuf.

Schmergen vom Stein.

Tägliche Fieber.

Schmergen 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 Wasserfucht.

Wurm am Finger.

A man das Kockenbrodt Morgens nischeren keweit/ vnd legt 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 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 Schmerzen der Fegblätter / auff ein Tuchlein gestrichen vnd warm darüber gelegt.

Blatern der Schenkel. Wider die Blatern der Schenkel: 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 Schenkel oder Schenkel/ 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 vnges/ 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 nim anstatt 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 vnges/ frisch gemolckene Schaffmilch zwey Pfund / Chamillenölen/ Lilgenölen/ jedes ij. Vnges/ 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.

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

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

Ziften. 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 heylet: Nimb der Brossam von einem Kockenbrodt viij. vnges/ Schweinenschmalz iij. vnges/ Bier so viel genug ist/ lasse die mit einander sieden zu einem Pflaster/ darvon streiche auff ein Tuch/ vnd leg warm auff den Schaden/ erfrisch es des tags zweymal/ das ist/ des Morgens vnd Abends / es hilfft/ wann es schon lang gewähret hat.

Kotlauffen. Brand. Engundtag. Wider das Kotlauffen oder Wildfeuer/ den Brand vnd alle Engündung: Nimb der Brossam von Kockenbrodt drey vnges/ 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 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/ Hauswurzblätter/ 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 nim ein heis Kockenbrodt das allererst auß dem Ofen kompt/ schneide vnd 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 obgemelster 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 leinenen 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 / laß 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 Kält Eyer legen / wie dann solches oft probiert worden.

Wann ein Ross in ein aug geschlagen wird: Nimb ein frisch Brossam Kockenbrodts / legs 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 nim gebähet Kockenbrodt/ neze es in weissem Wein/ vnd leg dem Ross oder Rind über das Aug.

Wann ein Ross die Froschen 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 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 Lenden.

Die Broffsam von Kockenbrodt in genugsamem Eßig gewerchet/vnd zu einem Muff 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 / vertreibe den Koffen den aufwerffenden Wurff/so man dieses drey oder vier tage darauff bindet/vnd allwegen über Nacht darauß läset.

Nach der Pferd.

So ein Pferd zu reite 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 eyn/che er getränkert wird.

Manchen der Koff.

Die Manchen der Koff zu heylet: Brenne das Ort wol mit einem heißen Eisen/bits darnach mit einer Zieten oder Laseisen / vnd leg gebähretes Kockenbrodt mit Salz also warm darauff/laß xxiij. stund also staen / alsdann thue es hinweg/vnd strewe gepülvert Spanischgrün darcin.

Aufwurf der Zieten an Pferdten.

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

Aufgeworfen Koff zu heilen.

So man einem Koff die Beynen 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 getretten 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 eyn.

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 eusserlich 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 Conciliatorem 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 nimbr 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.

Man macht auch dieses gedistilliert Brodtwasser mit mehrer stücken: Man nimbr 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 laß 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 siedem / machet man ein gutes gesundes vnd kräftiges Speiswasser zum Imbsen/ vnd sonst den Durst zu löschem auß dem Kockenbrodt / auff folgende Weis: Man nimbr 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 Brunnwasser/ genisset 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

*Bauchflüß.
Dieterup.*

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 obgemeltermassen 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 Acher viel längere vnd spitzere Stacheln oder Gräd haben wie die Gersten / vnd ist ein jedes Acher ordentlich mit zweyen Zeilen Gränen oder Körner besetzt / der ligt in Häuflein 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 gesäet 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 gesäet 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 steigt in die Hälmer vnd Acher / 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 schliessen bis zu den Aehren / die blühen vmb S. Johannis tag / wann die verblühet / folgen die lange / geel Gränen / deren etwa ly. weniger vn auch bisweilen mehr in einem Acher

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 Acher / gleich wie die Wintergerst / mit sehr langen Spizen / Es sind auch die Acher von den Wägen formlicher getrungener vnd runder dann die Acher 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

III. Weisser Wägen.

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 haben 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 bekanten Geschlechtern beheffen/ 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, Mehl, vnd von dem Glossographo Haliabbaris, Zemarum. Das Wäizenmehl wird Arabisch Dschich 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 dable. 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 Teutschs, 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, Πυρε, Τριγυς, Στραγυς, Πυρε, vnd von Dioscoride, Πυρε, 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, sinimal 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, Anguillaræ. 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 Leidsgebre- 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 Welschwäisen 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 / etliche 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 gueter Ohsenfleisch 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 krankte 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 Wäi- sen 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 Brustfrantcheit / in Gebrechen des bösen Hals / vnd des Zäpfleins / des gleichen in Blutspeyen / im Husten in Ver-

Nieren- schmerz. Samenfluß.

Nierenge- brechen Hundshun- ger.

Hitzigfeber

Brustfrant- cheit. Böser Hals. Blutspeyen. Husten.

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

Nieren vnd Blasen Verschlung. Weizenmehl 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.

Lungenfucht, Brustgeschwâr. Weizenmehl mit Milch / frischem süßem Mandelöl vnd ein wenig Zuckers zu einem Brey gefotten/ist eine heylsame Speis den Lungenfuchtigen / vnd denen so ein Geschwâr in der Brust haben.

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

Hitzige Schwächbetten. In hitzigen Schwächbetten mach man auff folgen de weiß ein nützliches Weizenbreylein bereiten: Man nemme Semel od. Weizenmehl/lasse das mit frischem Brunnenwasser vber einer Blut auffieden ein wall oder sechs/darnach schütte drey mal so viel Mandelmilch darzu/vnd laß es wol zu einem Breylein sieden.

Innertliche Engzündung. Weizenmehl in Weich vnd Honigwasser zu einem Breylein gefotten vnd genüget/ benimbt vnd stillt alle innerliche Engzündung.

Wärm. So jemandes Weizen 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.

Ungefächte Männer. Weizenkörner 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.

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

Lungfucht. Ein Weizenmüßlein von drey theil Weizenkernen/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 Lungenfucht.

Gebrochene Wein. Weizenbreylein 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.

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

Husten, Raucher baß. Weizenmehl mit Balsammünz vnd Butter gefotten / ist gut wider den Husten genüget/ vnd säfftiget den rauhen Hals vnd Schlund.

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

Lungfuchtige. Ein Breylein von Weizenmehl vnd Milch mit süß Mandel- oder Sesaamendöl gemacht / ist den Lungenfuchtigen eine gesunde Speis vnd Arzney/vnd so man an statt der andern Milch Eßelsmilch nimbt/so wird es desto nützlicher seyn.

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

Noteruhr. Wider die rote Ruhr: Nimb wolgeröschter Weizenkörner 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

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

Wasserverschlag. Ganze Weizenkörner etliche Tage nacheinander auff die xv. oder xvj. des Morgens nüchtern ganz eyngeschluckt/sollen den weissen Weiberfuß/das Weisgesicht genant stillen vnd verzehren.

Bluten des Kindviech. Weizenmehl mit einem Eyer/Butter vnd Pferdtesbrung zu einem Teyglein gemacht/vnd in warmer Aschen gebacken oder gebraten/hilfft dem Kindviech so im Blut zu dem Hinderen oder Gemächte / oder auß der Nasen herauß laufft/so man es ihm zu essen gibt.

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

Kofftrankbett. So ein Koffi frantc were / vnd man wüßte nit was ihm were / soll man ihm Weizenmehl in Wasser zerreiben/vnd das Koffi solches Wasser/vnd kein anders trincken lassen.

Fiebet der Pferd. Wann ein Pferd das Zerber hat/soll man ihm Weizenmehl 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.

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

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

Kindviech feist machen. Die Spreuer vnd Außgerentet von dem Weizen/ist dem Kindviech sehr gut/so man ihnen solches vnder ihr essen vnd Gebreutes machet / dann sie werden stark vnd feyst darvon.

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

Gänß mästen. So man Gänß mästen vnd feyst machen wil / soll man ihnen geweychten Weizen 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 Weizenmehl/ mache mit Wasser vnd Honig einen Teyg darauf/ vnd speise die Gänß des Tags drey mal damit.

Wachsten mästen. Die Wachsten mach man feyst / so man ihn grünen Weizen zu essen gibt/ vnd sauber Wasser zu trincken.

Hennen fruchtbar machen. Wiln das die Hennen fruchtbar werden vnd viel Eyer legen/so gib ihn Weizen zu essen.

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

Häner mästen. Die Häner werden feyst/so man ihnen nichts dann Weizenklein zu essen gibt.

Feiste Capannen machen. Wiln gute vnd feiste Capannen machen/ so sperre sie eyn in ein durtel Kammer / weyche ihn Weizenkörner in einem besondern Geschir zu mit Milch/vnd gib ihn auch Milch in besonder Geschir 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 / das sich zu verwundern/vnd gewinnen darvon ein sehr zartes/weisses vnd wolgeschmacktes Fleisch.

Junge Gänß. Wil man die jungen Gänß bald außbringen / soll man ihnen Weizen 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

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

Engbrüstige teit der Koff. Wann ein Koff engbrüstig ist vnd sehr leicht/ soll man Wägenmeel mit lauwem Wasser eyrühren/ 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 Wägenerndt 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.

Carbunctein der Augen. Wägenmeel mit Honigwein oder Weinmeh zu einem Pflaster gefotten / dient wider die Carbunctein 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 Zwiebel/frischen Butter/Schweineschmalz/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 Vng./ Habermeel j. Vng./ Wärmelstein/Gips/ jedes j. loth/geriebene Perlein/gebranter Crystall/ weiß Corallen/ jedes ein halb loth/Witerjals 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 weis vnd schön.

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

Wider die Geschwulst vnd Arostemen der Brüst: Nimb Wägenmeel iij. loth / Rosenhontig ij. loth/ zween Eyrodter vnd Schweineschmalz so viel genug ist / temperier es wol durch einander zu einem Pflaster/darvon streich auff ein Tuch vnd legs 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 hangenden 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 Vngen/ Höfel oder Sauwertzig ij. Vngen/süß Mandelöl drey Vngen/ rein gepülverten Saffran ein halb loth/ frisch Brunnwasser xxij. Vngen. 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 schmerzhafftig Ort warm legen/wird solches die Arostemen bald erweichen.

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

Wider die hitzige Geschwulst der Leber: Nim Wägenmeel viij. Vngen/Rosenöl ij. Vngen/ 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.

Biperschlangenbiß.

Harte Geschwär der Brüst.

Hangende Brüst der Weiber.

Seltenstüch.

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 Reisterwurzel/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 wasserchriue 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 eingetiegen 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 veruckt 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 gebraucht.

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 leget den vnleidlichen grossen Schmerzen/vnd erweutert die Gäng.

Nierenstein.

E Wider die Geschwulst der Gemäch: Nimb Wägenmeel iij.vng/ gepülvert Eyressenmilch 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 löst.

Zwang zum Stulgang.

Wider den grossen Zwang des Mastdarms wie er pfleget 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 erliche 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 Seuerb 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 Eyressenmilch j.loth/ seuds mit Honigwein oder Weinmeth zu einem pflaster/vnd legs warm auff ein Tuch gestrichen vber / es ist offit bewehrt.

Wider die Erhärtung des Nilses : Nimb Wägenmeel vj. vngen/ gepülvert Capperwurzel/Scnffsaamen/vnd Reisterwurzel/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.

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 löst.

Wider den grossen Zwang des Mastdarms wie er pfleget 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.

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.

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.

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 erliche 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 Seuerb setzen.

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.

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/

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

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

Seyerlein
vnd Flechten. Wäigen gestossen vnd ij. theil desselben mit einem
theil gepülverten Weyrauch vnd genugsamem Wein
temperieret / vnd übergeschlagen wie ein Pflaster / ver-
treibet die Seyerlein vnd Flechten die darvon verur-
sacht / sie seyen gleich im Angesicht / Händen oder ande-
ren Orten des Leibs.

Wurm am
Finger. Wäigenmeel ij. theil mit einem theil rein gepülver-
tem Benedischen Glas / mit Frauenmilch die ein
Weydelein säuget / temperiert zu einem Pflasterlein /

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

Geschwulst
vom Ader-
lassen. Wäigenmeel ij. handvoll mit zweyen Eyerdottern/
einem Löffel voll Honig/vnd mit Milch zu einem Pfla-
ster temperiert / vertreibt die Geschwulst vom Ader-
lassen verursacht/warm übergeschlagen.

Linde und
schöne Händ
machen. Die Hände oft mit warmem Wasser vnd Wä-
genkleyen gewäschen/macht sie lind/schön vnd weiß.

Nabeliger
schwär. Wäigenmeel mit altem Baumöl geotten / Ter-
pentin dazu gerhan/temperiert wie ein Pflaster / heylet
Nabelgeschwer/auff ein Tüchlein gestrichen / darüber
gelegt / vnd des Tags zweymal verbunden.

Geschwür
erweichen. Geschwer zu erweichen: Nimb Wäigenmeel / seu-
de das mit Wasser vnd Baumöl zu einem Pflaster/
streichs auff ein Tuch/leas warm über/es erweicht in
C kurzer zeit ein jedes Geschwer.

Hitzige
Teu-
ten vnd Ge-
schwül. Hitzige Beulen vnd Geschwer zu erweichen: Nimb
Wäigenmeel viij. vng. / Rosenöl iij. vng. / gepül-
verten Saffran ein halbs quintlein / sende es mit ge-
nugsamem Wasser zu einem Pflaster / vnd legß obge-
melter massen über.

Oder nimb vi. Vng. Wäigenkörner / künve die
gar klein vnd wol des Morgens wann du noch nüch-
tern bist/also daß sich die Speichel wol damit vermit-
sche/dazu thue Rosenölen zwey Vng. rein gepülver-
ten Saffran ein quintlein. Vermische diese Stück
wol durcheinander/vnd legß des Tages zweymal oder
drey mal über die Beulen/biß daß sie genug erweicht
ist.

Nüssen an
den
Beh. Ein guts Sälblein das die Nüssen von den Beu-
len vnd allen Schäden hinweg nimbt: Nimb Wä-
genmeel / Rosenölen / Buttern/ jedes ij. loth. Ver-
mische diese Stück wol durcheinander vnd thue darzu
ein Dopper von einem Eyer/darmit schmier die Nüssen
einmal des Tags/so fallen sie hinweg.

Oder nimb Wäigenmeel ij. loth / vngesalzen frisch
Wischlu/frischen vngesalznen Butter / jedes j. loth.
Vermische diese Stück mit einem oder zweyen Eyer-
dottern zu einer Salben/vnd gebrauchts wie gemeldet.

Zinnblat. Wäigenmeel mit Eyrichsafft vnd Honig temperirt
zu einem Pflaster/zeitiget die Carunceln oder Zinn-
blatern/auff ein Tüchlein gestrichen vnd übergelegt.

Oder nimb Wäigenmeel ij. Vng. / Honig / Eyt-
ter/jedes j. Vng. / Kappeskrautsafft / Kautensafft / Hol-
derafft/jedes ij. loth / laß diese in einander sieden über
E einem linden Kols/werlein zu einem Pflaster / das
gebrauch wie oben gemeldet ist.

Oder so du nichts weiters haben magß / so nimb
Wäigenmeel/mach mit Baumöl ein Teiglein dar-
auf / streich es auff ein Tüchlein / vnd legß über die
Zinnblat.

Wundsucht. Wäigenmeel j. handvoll mit einem Eyerweiß vnd
Honig zu einem Pflaster temperiert / löschet vnd mil-
tert die Entzündung der Wunden/vnd vertreibt die
Wundsucht/auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt.

Wüender
Hundebiß. Wäigenkörner gekäuwet oder auch vngekäuwet/die-
nen wider der wüenden Hundebiß / dann wann sie
gang darcyn geleyet werden/so ziehen sie die Feuchtig-

keit an sich / quellen auff vnd werden groß/daß sie also
den Biß oder Geschwer weiter machen. Etliche ver-
meinen vnd haltens vor gewiß / daß der Wäigen von
einem nüchtern Menschen gekäuwet / 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 gebrau-
chen/biß bessere Mittel zur hand kommen.

Sommerwäigenmeel mit Essig oder Wein zu ei-
nem Pflaster temperiert vnd übergelegt / ist gut wider
alle Stich vnd Biß der giftigen Thier.

Wäigenmeel mit Wein zu einem Pflaster tempe-
riert/benimbt die giftige Schädlichkeit des eingenom-
menen Bilsensaamens oder des Krauts/auff ein Tuch
gestrichen vnd außwendig über den Magen gelegt.

Wäigenmeel mit Schweinschmalz temperiert
wie ein Pflaster/erweicht alle Geschwulst. Das Wä-
genmeel aber mit Del gefotten vnd wie ein Pflaster ü-
bergelegt/erweicht alle verhartete Geschwulst.

Wäigenmeel das wol gebeylet ist/mit Butter/Ho-
nig/Zwibelsafft vnd Wasser zu einem Pflaster gesot-
ten/ erweicht alle Geschwulst vnd Geschwür/wie die
Namen haben mögen / wie obgemeldet / übergelegt.

Wäigenmeel mit dem sauren Honigsyrup (Oxy-
melice) temperiert wie ein Sälblein/vertreibt die Im-
senflecken/Sprutlen genant/vnd andere Nasen des
Angesichts/dieselben täglich damit angestrichen.

Wäigenkleyen in scharffem Weinessig zu einem
Brey oder Pflaster gefotten vnd warm übergeschla-
gen/vertreibt den Grind vnd Räude/vnd säuffiget al-
le aufahende hitzige Geschwulst.

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

Wäigenmeel vnd Linsenmeel jedes gleichviel mit
Wasser gefotten/gleich einem Brey oder Pflaster / lö-
schet die Hitz vnd den Schmersen der brennenden
Nachtblatern/auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt.

Wäigenmeel zwey theil mit einem theil rein gestoß-
nen Eibe mit Eyerweiß temperiert wie ein dünner
Brey oder Salben/vnd mit Hasenhaar in die bluten-
de Wunden gelegt/ steller das Blut gewaltig / vnd ist
ein kräftige blutstillung auch vor das bluten der Na-
sen/gleichfalls wie gemeldet / über die Stirn gelegt.

Die Flechten der Händ zu heylen: Nimb Wäigen-
kleyen/brenn die zu Aschen/auff der Aschen mach ein
Lauge/darinn lasse zergehen iij. loth Salbensafft/vnd
wasche die Händ morgens vnd abends warm darauf.

Daß die Bödel den gesäeten Saamen nicht auff-
fressen: Nimb Wäigen vnd weiß Ruchwurz/ vermi-
sche die vnder einander/sende die in Wein/vnd säe die
german vmb den Garten herum.

Wäigenprewer in Wasser den dritten Theil ein-
gefotten/ ist gut die erfrorene Glieder von der Winter-
kält wider zu recht zu bringen/so man sie anfänglich in
diesem wasser badet. Wann aber dieselben wund wer-
den / vnd ansahen zu schweren / so brate oder röschte
Wäigenkörner in einer eyernen Pfäßen/biß sie braun-
schwarz 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 Wäigenkör-
ner mit Salmiar in wasser / vnd säe den an die Ori-
da sie gemeinlich ihre Wohnung haben / welches
dann darvon jffet/das stirbt oder flucht darvon.

Allerley Fisch mit den Händen zu fahen: Nimb
Wäigenmeel/Keyberschmalz/ Baumöl/vnd der kein
von einem Keyher / jedes j. loth/stoß die Keyherbein
See ij. m. cl.

*Giftiger
Thierbiß.*

*Schädlich-
keit von ein-
genommenem
Bilsensaamen*

*Geschwulst
erweichen.*

*Linsenflecken.
Nasen des
Angesichts.*

*Grind.
Aufahende
hitzige Ge-
schwulst.*

Wassersucht.

*Brennende
Nachtblat.*

Blut stellen.

*Flechten der
Händ.*

*Bögel ver-
treiben.*

*Erfrorene
Glieder.*

*Wiseln ver-
treiben.*

*Fisch mit den
Händen zu
fangen.*

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 weis 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 anickt: 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 / hents in den Wein/so kompt er wider zu recht/ verleuret den Effelgeschmack vnd wird lieblich zu trincken / welches offit bewehrt 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/ beweg 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 henc 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 henc 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 i. 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 Weingehäher 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 Wäisengähern/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 willimen 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 verheht 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 temperier wol mit dem Drey du ch einander/ das es ein Pflaster werde / streiche auff ein willim Tuch vnd leg es also warm auff die Struppen/ laß es 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 Lauge / 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 Wügen oder an allen vier ren 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 vieren 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 Achem vnd das Reichen 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 Wügen.
Hauptweh/ Glieder schmerz.
Reichen.

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. Tritici 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 Schmitzen/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 breñen 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 damit zu hehlen / deßgleichen 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 damit bestreichet oder am ühret / 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 *Πρωτο* vñ *Αγο* vnd Lateinisch/Triticeus panis genant/ Arabisch/Ehubos vnd Damascus vnd das Brodt so frisch

vnd gar weich ist / *Terähe*, *Almele* 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/*Συδαλίτις* vñ *Αγο* 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 *Συδαλίτις* vñ *Αγο*. 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/ *Αυτόστυον* bey dem Dioscoride, *Συρρημυς* bey dem Hipocrate, *Αυτοστυον* bey dem Athenæo, *Συροπυριτις*, vnd bey dem Phrynicho, *Αλωειτις*. Lateinisch heist 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 Brossam von dem Wägen oder Semelbrodt sehr in der Kichen gebraucht / dann darauß macht man gute Nüßlein vnd Breylein 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 Breylein 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 Breylein die trancken verzehren Menschen darmit zu stärken in allen Schwachheiten da keine hitzige Fieber vorhanden seynd / Nimb die Brossam 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 gefortet / thue darzu zween frischer Eyerdotter / laß
ein klein wenig noch siedend 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.

Den jenigen so Blut außwerffen / 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 genug-
samem Zucker eine kalte Schalen bereitet/vnd dieselb-
ige mit Löfflen gessen / nehret sehr wol / ist francken vnd
gesund Menschen dienlich/die nit hitzige Feber haben.

In den Febern aber vnd hitzigen Schwachheiten/
mag man solche Schalen allein mit frischem Brunn-
wasser/ein wenig Zimmar 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.

Wägenbrodt Drossam geriebelt vnd mit frisch ge-
molckener Seismilch/ohne Butter vnd Salz zu einem
Dreylein gefortet vnd gessen / ist eine Kräftige gute
Speiß den Schwind vnd Lungenzüchtigen 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 Brunwasser/ vnd j. loth schönen Ma-
derzucker/stellet darnach das Häselin zu einem Kol-
feurlein/läßt es stetiglich siedend / so lang bis 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 francken 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 francken sehr wol.

Alt/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 Bauchschüssen.

Wägenbrodt in Wasser gewencher ist ein tresen-
liche gute Nüstung vor die Gänß die selbige mit feyst zu
machen/so man sie des Tages dreymal damit speißt/
vnd sie darneben genug trincken lässet.

Der Arabisch Arger Razes der lehret wie man von
Wägenmeel die Hünner 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
Hünnern das meßsen geben. Aber so du nimbst Wägen-
brodt von vngedeultem Wägen/ wenchest solches in
Milch / vnd gibst den Hünnern 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 Hünner auch feyst allein mit Wä-
genbrodt/in frischem Wasser gewencher.

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 Handweberthumb/ in
bergelegt. So aber das Handweberthumb 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.

Wider das hitzige Augenwehe: Nimb j. vns Bro-
sam von Wägenbrodt klein geriebelt/Rosenöl/ Cha-
millenöl/ jedes j. Vns/ des Schleyms von erwichtem
Leinsamen anderhalb vns/ seude das mit genugsam
Brunnenwasser zu ein Pflaster/wan es gefortet 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 Schmerzen.

Die Drossam von warmem Wägenbrodt wie es
auff dem Ofen kömmt in Wein gewencher/wie ein pfla-
ster temperiert heilet die roten vnd blutigen Augen/auff
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.

Wider die Schiepen des Angesichts: Nimb die
Drossam von Wägenbrodt/ so warm sie auff dem Ofen
kömmt / weich 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.

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 gefortetem
Kleynwasser abwäschen.

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.

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 Halsgeschwür Anginam / auff ein
Tuch gestrichen vnd warm vmb die Keel geschlagen.

Drossam von Wägenbrodt mit Milch vnd Ro-
senöl gefortet 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.

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

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

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

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

Blut auf-
werffen.

Hitzige
Schwachhei-
ten.

Lungenzücht-
ge.

Stulgang
stopffen.

Gänß mä-
sten.

Hünner mä-
sten.

Hitzig An-
genwehe.

Rothe Augen.

Schiepen des
Angesichts.

Masen im
Angesicht
von flößen.

Halsge-
schwür.

Hitzige Ge-
schwulst der
weiberbrüst.

Hitzig Stip-
peltin.

Flechten.

Hitzige Ge-
schwulst.

Hitzige Apo-
stemen.

Oder

A Oder nimbt Brossam von Wägenbrodt iij. vng. / Korbfeigenmarck durch ein Sieblein gestrichen ij. vng. / kleiner Rosenleinmarck j. vng. rein gepulverten Safran j. halbes quintlein. Seude solche stück alle mit iij. vng. 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.

Kortlauffen. 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 Kortlauffen / 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.

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

Wandstuf.

Wider das viertägig Fieber : Nimbt die Brossam von Wägenbrodt / zerriebel die klein in ein steinen oder gläsinen Gefäß / schütte darvber ein gemeinen gebraunnen Wein / laß die ein Nacht mit einander beigen / darnach distilliers durch ein gläsinen Distillierzeug / dieses Wassers nimbt xvj. vng. vnd thue darzu iij. vng. guter Nägelein zu einem groblechtigen Pulver gestossen / behalts in einem Glas wol vermacht / laß acht Tag stehn vnd mit einander erbeigen / 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.

Viertägig Fieber.

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 gläsinen Distillierzeug / vnd gib dem Fabricitanten darvon ij. Löffel voll zu zweo stund nach dem ihn ds Fieber verlassen / zu trincken.

D **E**usserlicher Gebrauch des Wägenbrodtwassers.

K **A**s gedistilliert Wägenbrodtwasser trucknet die Fluß 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.

Kogenstuf.
Flecken der Augen.
Schiepen im Angesicht.
W. die Haut zu waschen.

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

Oder nimbt frisch Brossam von Wägenbrodt / weiche 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. vng. ein grünen Kürbiss mit Rinden vnd allem klein zer-

schnitten der weissen Türckischen Bonen / geschelpter Pfersichkernen / gereinigter Zübelnüsslein / jedes acht vng. / Pfeben oder Peponenkernen / Melonenkernen / alle mit der Rinden groblechtig gestossen / jedes iij. vng. / 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 beigen / darnach distilliers vnd behalts zu obgemeldetem Gebrauch.

Oder mach nachfolgendes Wasser welches ein sehr schöne zarte vnd glatte Haut machet: Nimbt iij. vng. Brossam von frischem Wägenbrodt / weiche die in Lemonensafft ein / so viel genug ist / thue darzu sechs frischer Eyer mit ihren Schalen zerstopfet / Honig vier vng. / sechs roter Schmelcken / stoff alle diese Stück wol durcheinander : Nimbt ferner noch vier vng. frischer Brossam von Wägenbrodt / zerriebel das in einem Kolbenglas / schütte darüber xvj. vng. 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 Kindberrinnen die geulen Flecken im Angesicht / so sie sich damit anstreichen.

zarte vnd glatte Haut zu machen.

Gesteckten im Angesicht der Kindberrinnen.

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

H **A**uf dem Wägenbrodt machet man ein herrlichen guten Speißwein oder Claretwein / in grossen Schwachheiten vñ Verzehrunge des Leibs / von langwirriger Kranckheit verurrsacht / sonderlich denen nützlich / die wenig essen / vnd die Speiß nicht wol genossen 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. vng. / thue die in ein steinen Krug / vnd noch ferner dazu iij. vng. guten Maderzucker / vnd j. halb loth scharffen ausgelesenen Zimmat groblechtig gestossen / darüber schütte man ein Elffasser maß guten firnen Wein / laßet solches zwölff stunde mit einander erbeigen / 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 Pfeninggläselein voll frischer Milch / vnd ihnen alsdann lassen durchlauffen.

Verzehrunge des Leibs.

Das V. Capitel.

Von der Spels oder Dünckel.

I. **S** 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 geschelct werden. Ein jedes Hüßlein hat gemeinlich zween Kernen / als zween Zwillingen neben einander eingeschlossen / zeitiger mit dem Wägen vnd muß ein gutes wolgebanenes Erdreich haben.

I. Spels.

II. Das zweyte Geschlecht der Spels sonst Einforn genant / ist mit den Halmen kürzer / kleiner vnd schmaler dann die Spels / sihet doch der Spels nit vngleich / außgenommen daß diese Frucht mit Halmen / Hüßlein vnd Branen / braunrotlecht ist / die Aehren haben zween Berß oder zweo 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. Einforn.

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.
 Die 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.

D wird Arabisch genant *Hain*. vnd von Avicenna, *Harcoman*, vnd *Herthaman*. Sonst werden auch bey den Arabischen Authoren folgende Namen gelesen/ *Hals*, *Halca*, *Harcoman*, *Harremun*, *lilben* vnd *lilben*. Italinisch heisset die Spelz *Zea*, *Spelta*, *Biada*, *Pirra*, *Alga* vnd *Farra*. Hispanisch/ *Spelta*. Französisch/ *Espeautre*, *de* *Espeautre* vnd *Espeutra*. Dingerisch/ *Tenkely*. Böhmisch/ *Spalttha*. Flehmisch vnd Brabändisch/ *Speltre*. [Englisch/ *Spelt Corne*] Hochdeutsch/ *Spelz*, *Dinkel*, *Tinkel* / *Dinkelstorn* vnd *Zweyform*.

E 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.]

F 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*, *Einform*. *S. Peterstorn*, das ist/ *Fruentum divi Petri*, vnd *Wisten*. [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 Eigenschafft der Spelz.

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.

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.

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 Biscitt zerlassen/ 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 scharpfen Feuchten ver-
schret werden.

Eufferlicher Gebrauch der Spels vnd Spelsenmeels.

Werher in den Augen. **S**pelsenkleyen in Essig gefotten / vertreibet die
Werher der Augen/wie ein Pflaster übergelegt.

Leber-
schwulst von
Hn. **S**pelsenmeel 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 Hn/auff ein Tuch
gestrichen vnd übergelegt.

Schlauch-
wasserfucht. **W**ider die Schlauchwasserfucht: Nimb xxx. Un-
gen Spelsenmeels / der Blumen von dem Aferstein

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.

Eyer frisch zu
behalten. **W**iltu 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 / auß-
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 gemein-
lich 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 / diweil man den Kern
Alicam darauff bereitet.

Von den Namen des Kerns.

Est der Kern bey den Alten nit auß einerley weiß
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 Griechische Wörter *αλικον* vnd *αλικον*
welches zwey vnderchiedliche ding seynd / *Hali-
cam* oder *Alicam* interpretiert / das aber *αλικον* vnd *αλικον*
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 *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 / präpariert vnd weiß
gemacht worden ist. Solchen vndercheid aber haben
ohne zweiffel / diweil 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 Präparatton 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*
vnd von Aetio *αλικον* 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 Präparatton 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 Speiß
vnd Nahrung bereitet wird / genügen lassen / sintemal
man dieselbige viel nutzlicher gebrauchen kan dann et-
nige Sort der Alten Kern. Von vnsern Arzten 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* 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 *Πρωαν*
oder *Πρωαν* *πρωαν*. 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 nemnt 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 Reis / 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
harr zu verdaunen / diener allein vor grobe arbeitsame
Leut vnd Holzflößer.

Innerlicher Gebrauch des Kerns.

Der Kern wird heutiges Tages von den Köchen
vnd Hausmüttern sehr in der Küchen gebraucht /
sintemal er kräftiglich speiset / vnd eine gute Kost vor
arbeitsame Leut / 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
Speiß 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 Speiß vnd Arney so man den Kern
mit frischem Wasser wol seudet biß das er eine dicke
schleimige

A schleimige Brüche überkomet / darnach seihet man die Brüche von den Kernen ab / das stärcket vnd nehret die Kranken sehr wol. So man aber haben wil das diese Brüchelein mehr kühlen / soll man im siedem 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 Brüchelein oder Müßlein / mit guter Ochsen oder Hammelfleischbrühen / oder aber mit Hünner oder Capaunenbrühen / 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 frässligh nehret.

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

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

Eusserlicher Gebrauch des Kerns.

Rißet und Geschwür der Augen. Raube Nägel an Fingern. Hand. Spelzenkern gestossen vnd mit Essig zu einem brey oder Pflaster gefotten / vertreibt die Fistel vnd Geschwür 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 Brind / gleichfalls übergelegt.

Von Griech oder Griechmeel.

Das Griechmeel haben vorzeiten Griechen und 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 schwärlich im Magen verdawet werden.

Stulgang stopfen. Das Griechmeel auß Spelz gemacht / die vorhin gedöbt 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 / nusslicher 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 frässligen Brühen / die nehren sehr wol vnd seynd ein herrliche / frässlige Speiß vor arbeitsame Leuth / die wol widerhalten vnd frässlig süttren. 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 *Μαλίτι* vnd *Μαλίτιον* 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 Roeten 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 *emelweck*. 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 luecklich wie Schwamm / das wird von den Griechen *Σπιγγώδης ἄρα* genant. Lateinisch / Panis Spongiosus. Italtanisch / *Pane Boffetto* vnd *Pane Spongiosa*. Hispanisch / *Pan Sponioso*. Französisch / *Pain Bouffe*. Englisch / *Breadde like 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 anmütigsten zu essen / vnd auch verdawlicher / wann es eines Tages alt ist / so es aber älter / wird es vndāwlich vnd gibt sehr geringe Nahrung. Das Schwammichtig Spelzenbrodt ist vngesund / machet viel Wind im Leib vnd blähet den Bauch auß / wird darzu schwärlich abgedawet.

Innerlicher Gebrauch des Spelzenbrodts.

Auß der Brossam 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 Wägenbrodt 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 Hünnerbrühen 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 genannt: Nimb ein Spelzen neuw gebacktenbrodt/ schneide das mitten 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/ wey- 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/ seu- de diese miteinander zu einem Pflaster / streich darvon auff ein Tuch vnd legs warm vber das Herzgrüblein vnd den Magen / das wird das Erbrechen bald le- gen.

Das VIII. Capitel.

Von Wägenspelz oder nackender Gerst.

Wägenpelz. Zeopyrum.



F Ze Wägenpelz ist mit ihrem Gewächs aller ding der Spelz fast ähnlich/ aber die Kernen oder der Saamen ist nicht in seinen Hüß- lein so wol verschlossen als die Spelz/ wird derwegen außgedroschen in den Scheuweren wie der Wägen/ vnd hat ein braunen geeden Saamen fast wie die Wä- genkörner. Dieses Wägen 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 Wägenkern/ machet Snypen vnd Brey darauß. Am Rheinstrom ist diese Frucht frembd vnd schier unbekant.

Von den Namen der Wägenpelz.

B Eigenpelz ist ein halb Wägen vnd ein halb Spelzenkorn / daher es auch seinen Namen em- pfangen hat/ es wird von Galeno Griechisch Ζεοπυρον oder Zeopyron, genant. Lateinisch/ Zeopyrum, vnd von den Kreutlern Triticospelchum vnd Hordeum nudum. [Zeopyron seu Triticospelchum, C.B. Zeo- pyron & Gymnocrichon, Galeno: Spelzæ 3. speci- es, Trago. Zeopyron, Dodo. gal. & post. Ad. Lob. Lugd. Hordeum hexastichum, Cord. in Diosc. fla- brum, Cordo. hist. nudum, Gesn. mundum Cæs. gymnocricho, Camer.] Italianisch/ Zeopyro vñ Orzo mudo. Englisch/ Wheate Barly vnd nackter Barly. Fle- misch/ Terwenspelte/ vnd neactre Berste. Hochteutsch/ Wägenpelz / Spelzwägen / Nacktergerst vnd Kern finemal an etliche orten Kern darauß gemacht wird.

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

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

Innerlicher Gebrauch des Spelzenwägens.

D Er Spelzenwägen muß an etlichen Orten die Gerst in der Küchen ver treiben/ 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 Wägen vnd Spelzenmeel Bn- dericht 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 Wägen vnd Spel- zenmeel vnd Brodt angezeigt worden ist.

Eufferlicher Gebrauch des Spelzwägens.

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

Das IX. Capitel.

Von dem Amelkorn.

Das Amelkorn ist ein Geschlecht der Spelz/ Amelkorn. wiewol es so viel Halmen / Blätter vnd das ganze Gewächs anlangt/ sambe der Frucht oder Kernen/ so ist es dem Wägen 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 Spelz oder Som- mergerst/ die Branen aber seyn in ihren Hüßlein ver- schlossen

A Amelkorn. Frumentum Amyleum.



C schlossen/ vnd müssen auch also wie die Spelz auff der Mälen aefchelet werden. Dieses Korn wird im Frühling gesät/ vnd komet in dreien Monaten zu seiner Reifung wie andere Sommerfrucht.

Von den Namen des Amelkorns.

Es wollen etliche ein Sommerwägen auß dem Amelkorn machen/ aber sintemal es seine Frucht oder Branen in Hülsen verschlossen hat wie die Spelz/ vnd mehr Gemeinschaft hat mit der Spelz/ dann mit dem Wägen/ soll es billiger der Spelz zugeteilt werden. Es scheint dieses Gewächs das Far Halicastrum Columellæ zu seyn/ welches im Frühling gesät wird/ vnd derowegen auch Trimestre genennet wird. Dieses Korn wird von Dioscoride vnd andern Griechischen auf ihre Sprach *ὄλυζα* genant. Lateinisch vñ Plinio *Olyra* vñ *Arinca*, von den Kräutlern/ *Frumentum Amyleum* *Triticum Amyleum*, *Zea* vñ *Spelta Amylea*, vñ von Hieronymo *Trago*, *Far candidum*. [*Zea amylea*, vel *Zeopyrum Amyleum*. C.B. *Tritici* 2. genus, *Trag.* Fuch. Lon. *Olyra*, *Dodo. gal.* *Lugd.* *Amyleum frumentum*, *Far halicastrum Dodonæo.*] Griechisch vñ Brabändisch/ Amelkorn. vñ Hochdeutsch/ Amelkorn. Englisch/ *Starche* *Corne*.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vñ Eigenschaft 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/ dergleichen auch Amelmeel oder Steiffmeel/ daher es auch den Namen Amelkorn von den 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 Westertuch 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

F wird: Irren derowegen nicht wenig/ die es für ein besonder Korngewächs halten/ vñ wird aber solches wie *Galenus* libro de aliment. bezeuget/ 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 Dionysius* 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 nemlich der Kern *Chondius* vñ *Halica* mit Gips Sand vñ Kreiden bereitet werden/ vñ der Amelkorn allein in Wasser gebetnet/ vñ folgendes gescheelet **G** wird/ wie dann *Callius Dionysius* lib. 3. agric. solches zu scheelen lehret/ nemlich/ man nimbt Alexandrinischen Wägen/ der wird in Wasser gewicht vñ gescheelet/ in der heißen Sonnen gedörret/ darnach wird er wider in Wasser geweiht/ vñ das so oft vñ viel/ biß 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.

Der Amelkorn wird Griechisch von *Dioscoride*, *Galeno*, vñ andern Griechischen *Αεργιστον* *Τραγ* 2. genant/ vñ von dem *Hippocrate* 2. de Diet. *Τραγ* 2. Lateinisch/ *Tragus*, *Tragus cerealis* vñ *Tragus frumentarius*, vñ von *Hippocrate* *Trygis*. **H** Teutsch/ Amelkorn/ das ist/ *Halica Olyrina*.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vñ Eigenschaft 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 verdawet/ vñ hat aber eine Wirkung damit es den Bauch erweicht. So aber dieser Kern wol von den Hülsen/ Spreuwer vñ Häutlein gereinigt wird/ abt er ziemliche Nahrung/ vñ wird auch desto leichter verdawet.

Innerlicher Gebrauch des Amelkorns.

Der Amelkorn obgemelter massen bereitet/ wird mit Milch oder guter Fleischbrühen bereitet/ darauß macht man gute Gemüß vñ Drey/ die sülteren besser vñ geben sehr gute Nahrung also zugericht: Wann man sie aber allein mit Wasser kochet/ nehren sie viel weniger.

Zu den Zeiten *Galeni* wie er selbst lib. de aliment. bezeuget/ hat man den Amelkorn erstlich in Wasser gesotten/ darnach in siedenden Rosst oder süßem Wein oder Weinmisch zugegossen/ vñ Züßelnußlein zuvor in Wasser geweiht/ biß sie aufgequollen/ darüber gestrewet.

Das XI. Cap.

Von dem Amelmeel oder Steiffmeel.

Zweil das Amelmeel heutiges tages an vielen Orten auß dem Amelkorn gemacht wird/ daher es auch den Namen von den Teutschen bekommen hat/ haben wir nicht vñdersassen wollen/ dasselbige hie in diesem Capitel nach dem Amelkorn vñ was fermer darauß bereitet wird auch zu beschreiben/ vñ wird aber solches auß nachfolgende weiß bereitet. Nimbt Amelkorn das sauber gewaschen vñ gereinigt seye/ nach deme du viel oder wenig des Amelmeels machen wilt/ thue das in ein frisch kalt Brunnenwasser/ laß darinnen ligen/ vñ rühre es den Tag oft durcheinander/ vñ geuß täglich das Wasser ab/ vñ widerumb frisch Wasser darüber. Wann der fünffte Tag herumb/ soll man das Wasser gar rein abseihen/

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 wolgerintzen gesäuberten 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/ H
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. 104. 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* 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 Bellunese 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 zumütern / 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 Kähemilch 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 daß 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 Kùhe 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 Schwindsüchtigen/die mit dem schwindsüch
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 Kähemilch/ 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 Flüssigen 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 geweiht/darnach mit frischem süßem Mandelöl
zu einem Dreylein gefotren / vnd mit Penidzucker süß
gemacht/ dienet wider die Apostemen der Brust.

3ff Ein

*Hilß 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.
ge.*

*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 gefotterer 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 wolgefotterer
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 Bauchflüß 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 gefotenen 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/ sämffiget 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 jedertwelen ein par/ lasse sie
sittiglich im Mund zerschleiffen / darnach laß allge-
mächtlich hinein schleichen.

Wider das Keichen/ Bestremung der Brust vnd
kurzen Athem/ von dünnen hitzigen Flüss / 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 schleichen.

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
eingenommen/ vertreibet das heffige 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 möglich 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 Bauchflüß überkompt 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
gesträuuet / derwegen es auch möglich 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 wäscht 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 Fäßelein 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 j. loth/ mit ein
halben loth des aufgetrockneten Safft Lycii, vnd
mit Rosenwasser temperiert wie ein dünnes Säbblin/
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 Latverglein gleich
ein dünnen säbblin / 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 kauen/
folgendes mit ein wenig Rosenwasser vermischen / daß
es werd wie ein dünnes Säbblin / damit soll sie dem
Kind

Fluß zu der Brust.

Lungen-
schwâr.

heisse Catarr.

Bauchflüß
mit Fieber.

Schwerende
Nieren vnd
Blasen.

Harnwind.

Schwache
Menschen.
lebliche farb.

Wusspeyen.
Brechen.
Nänhe des
Hals.

Husten von
Hitze.

Hitzige Ge-
brechen der
Brust vnd
Lung.

heisser Huste.

Keichen.

Harnruhr.

Brechen des
Harns.

Schädigkeit
des einge-
nommenen
Arsenicks.

Fieber bet
Koffz.

Blut stallet
des Pferd.

Bauchflüß
des Koffz.

Fluß vnd Ge-
schwâr der
Augen.

Schrunden
der Leffen.

Schrunden
des Munds
vnd Zungen
in hitzigen Fe-
bern.

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.

Sahnwech.

Schunden an den Wargen der Weiberbrust.

Vnmäßiger Schweiß.

Amelmeel mit Rosenwasser wie ein dünnes salblein temperiert / heylet die Schunden 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 erfolgt: Nimb rein gepulvert Amelmeel ij. Vnsen/die

B Dröcklin von Weyrach auch zu einem reinen pulver gestossen/temperiert die Strick 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 dürr werden/davon gib morgens vñ abends j. quintl. gepulvert mit einem Trümplein 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

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

Wasserader Wucherfluß.

So einem Weib ein wasserrechtige böse Feuchtsaft auf der Mutter fleußt: Nimb rein gepulvert Amelmeel ij.loth/ gepulverten Weyrach ij.loth/ Gerstenmeel anderhalb loth/schifferrechtigen Alaun j.loth/alles rein gepulvert vnd durchgeschiebet. Diese stück alle vermische wol durch einander/ vnd zertreibe die mit Eßelsmilch/geuß darnach lauwarm durch ein bequemes Instru-ment in die Mutter.

Stößen der Guden Aden.

Amelmeel zu einem subtilen Pulver gestossen vnd mit Eyerweiss temperiert zu einem salblein/füllet das heffig Stößen der gülden Aden/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

D Pflaster/ vnd lege es auff ein Tuch gestrichen über die Stirn/ es hüfft bald.

Schmerz in Gichtsucht vnd Zipperlein.

Oder nim 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.

Schunden an heimlichen Orten.

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

E einem subtilen Pulver/ vnd zettels in die Schunden.

Verfehrung der Kinder zwischen den Weinen.

Amelmeel zu pulver gestossen/heylet die Verfehrung vnd verfehrung der jungen Kinder zwischen den Weinen vnd am Hindern/von der schärfte 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 Rurthen/sie heilet sehr bald.

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

Rosendes Hundbiß.

Wider den Brand vom Feurwer machet man ein gute Salb auß dem Amelmeel: Nimb Amelmeel/ge-

Brand von Feurwer.

wäschen Silbergleth/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.

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 Managolblätter darüber.

Rotlauffen.

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

alte Schanden Geschwür.

Auß dem Amelmeel machet man auch schöne Bilder vnd allerhand Getzier mit Zucker wie folget: Nimb rein gepulvert Amelmeel acht Vnsen / schönen gepulverten Maderu od Feinzucker xxij. vnsen/Traganth der hüpsch weiß ist/Arabisch Gummi das klar vnd lauter ist/jedes ij. loth/ der Traganth vnd Gummi Arabicum thut man in ein Geschirlein/vnd schütter vier vnsen frisch Wasser darüber/lasse die xxvij. stunden darüber beysen/darnach thut man alle Strick mit einander zusammen in ein Mörser/vnd köffet die auff ein stund wol durcheinander / so wird ein feiler Teig darauß/darvon machet vnd trucknet man allerhand Bilder vnd Thier in Formen wie man die haben wil / lasset die darnach trucken werden/die illuminiert mandarnach 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 durcheinander / 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.

Gedistillirt Wasser klar zu machen.

Die schwürige Augen der Rossz zu heilen: Nimb Amelmeel zu einem Pulver gestossen ij. loth/ gestossen Weyrach 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 Sommergetraid vnd dem Wägen nahe verwandt / die Acher haben rauhe/spizige haar/wie die Gerstenäher/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 auff der Mühlen geschellet. Dieses Getraid wird im Westreich auf den guten Feldern gezelet mit den andern Sommerfrüchten / am Rheinstrom aber ist diese Frucht vnbelannt.

Teutscher Keiss.

Vonden Namen der Teutschen Keiss.

Es wird dieses Getraid von dem Bauwersvold im Basgaw vnd Westreich / Teutscher Keiss genannt / wiewol es keine Gemeinshaft oder Gleichheit mit dem Keiss hat / daher es auch von den Kräutlern Oriza Germanica,vnd Risum Germanicum ist genennet worden. Ertliche wöllen das Tragum Dioscoridis darauß machen/aber sie irren sich/dann Tragus ist kein besonder Geschlecht des Getraids/ sondern ein gemachter vnd geschelter Kern / der gemeinlich auß dem Amelkorn vnd auch bisweilen auß dem Wägen durch die Kunst bereitet wird/ wie wir hievor in dem zehenden Capitel von dem Amelkorn auß Dioscoride

A ride vnd Galeno er wi. sen haben / vnd ist aber solches Gewächs das Tiphia Theophrasti, welches von ihm Griechisch/Ti^{phi} genannt wird/vnd Lateinisch/Tipha, oder Typha, vnd Typha cerealis oder Frumentacea zum Vnderscheid des Wasserkolben / der auch Tipha genannt 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 Wässigen vnd der Gersten/dann es ein halb Wässigen / 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
strausförmige 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/vñ 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. Röhren 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 Spitzel der FruchtKolben/sind mit reinem
vnd langem zottelichtigem Haar gezieret/etliche ist weis
etliche geel/ etliche braun oder rothfarb/ 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 vñ feinsten Grund
haben / kan keinen Frost oder Kälte nicht leyden / vnd
sonderlich thun im die Neysen bald schaden/im April-
len yfset 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.

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.

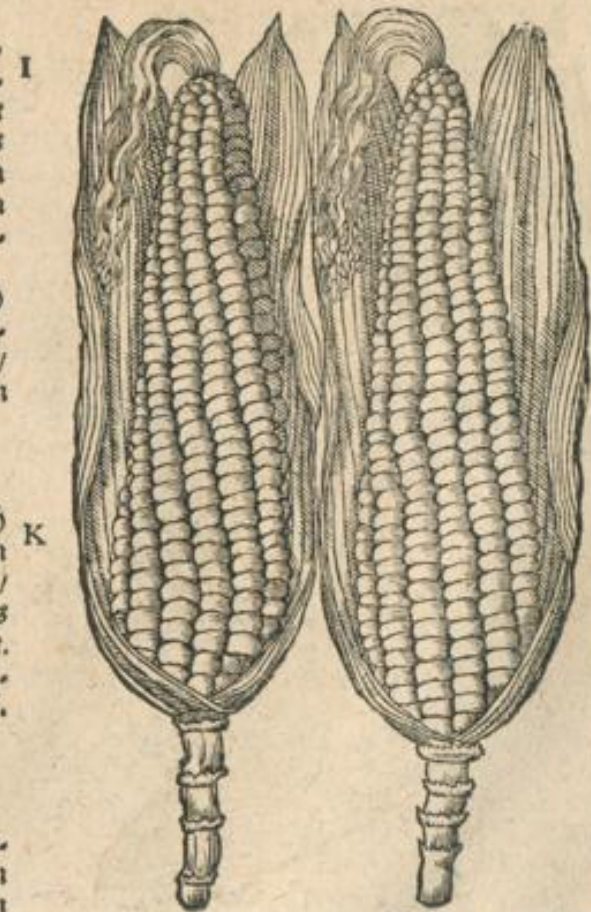
Das Türckische Korn ist ein wenig wärmer dann der Weizen/welches leichtlich von dem süßen Geschmack abgenommen werden mag. Doch nehret es viel weniger als kein Getraid vnder allen denjenigen so bey vns wachsen. Das Brodt das von dem Meel dieses Korns gebacket wird / ist zimlich weiß so es wol gebentelt worden ist/ ist aber trucken vnd hart / ist fast schwärtlich zu dāuwen/ 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 verdāuwen können.



Wider die lanwtrigen Bauchflüß: Nimb Türckisch Kornmeel das wol gebentelt 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 genetzt 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.

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

Fff iij Kalle

A Kolben vom Indianschen Korn.
Frumenti Indici spica.



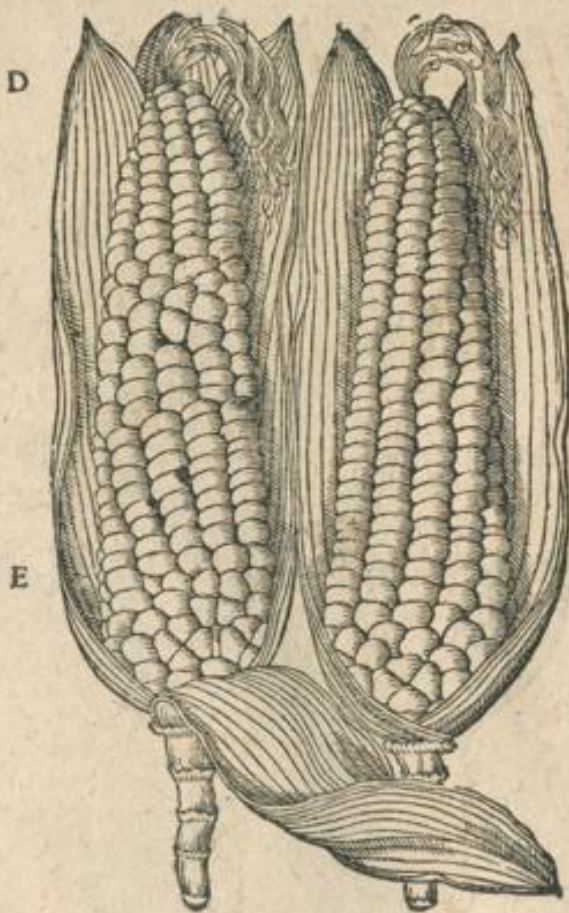
F Weiß Indianisch Korn. Schwarz Indian. Korn.
Frumentum Indicum album. Frumentum Indicum nigrum.



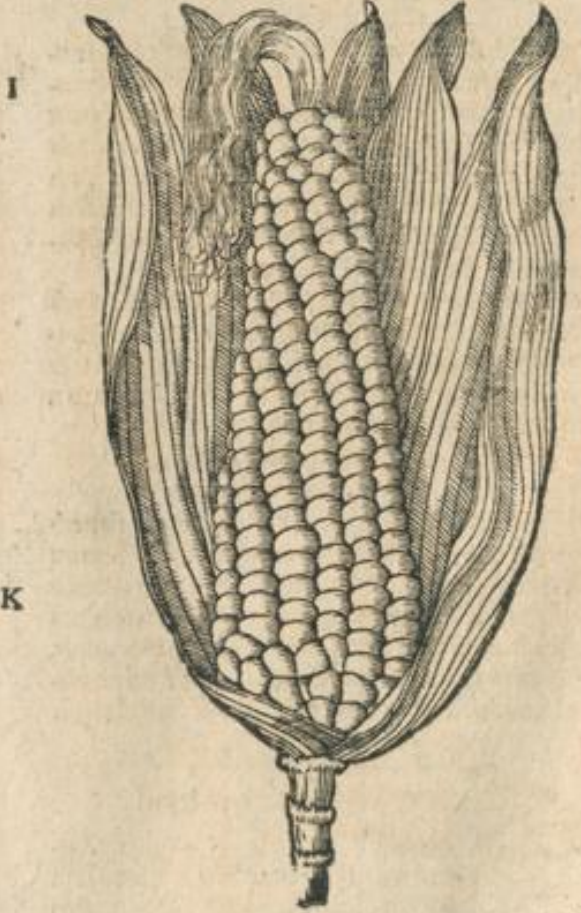
stalt haben auch ähnlich/aber doch wie das ganze Ge-
wächs grösser vnd schöner / desgleichen auch die Kör-
ner oder Granen / vnd siset man ein besonder groß
wunderbarlich Geheimniß an diesem Kolben / daß
Gott der HERR also wunderbarlich durch die Na-
tur / die ihm dienen muß / spielet vnd handelt in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

Wercken / vnd sonderlich in diesem Gewäch & des wolt
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 send mit ihrer Frucht ganz weiß / etliche
schwarz vnd schön glanzend / etliche geel / etliche braun /

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



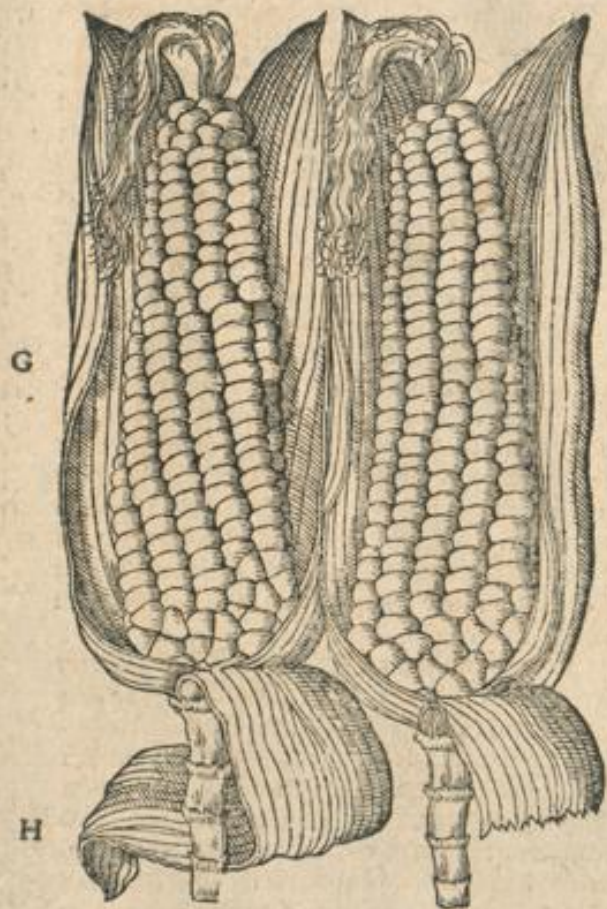
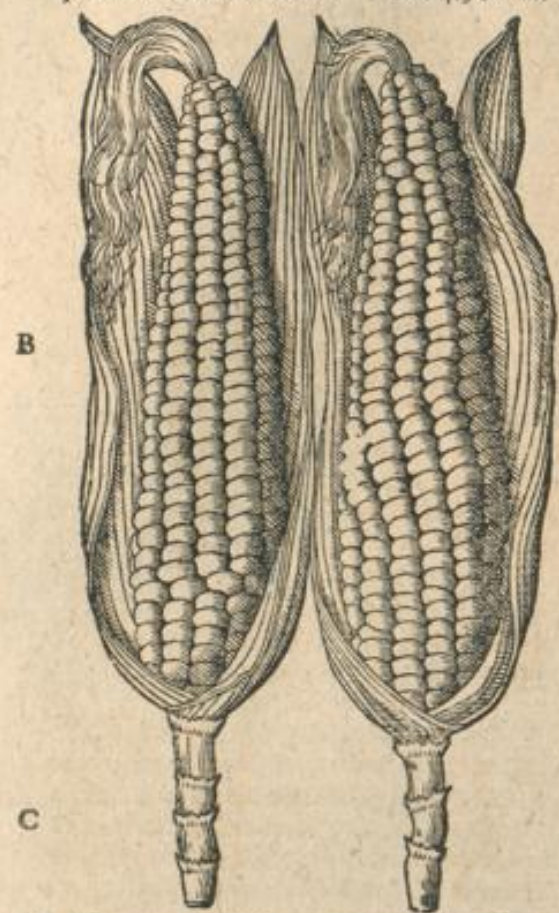
Geel / weiß / auch etliche blau vñ veielbraun : auch etli-
che geel vnd weiß Indian. Korn mit veielbraunen
vnd blauen Pünctlein besprenat.



vnd die

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

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

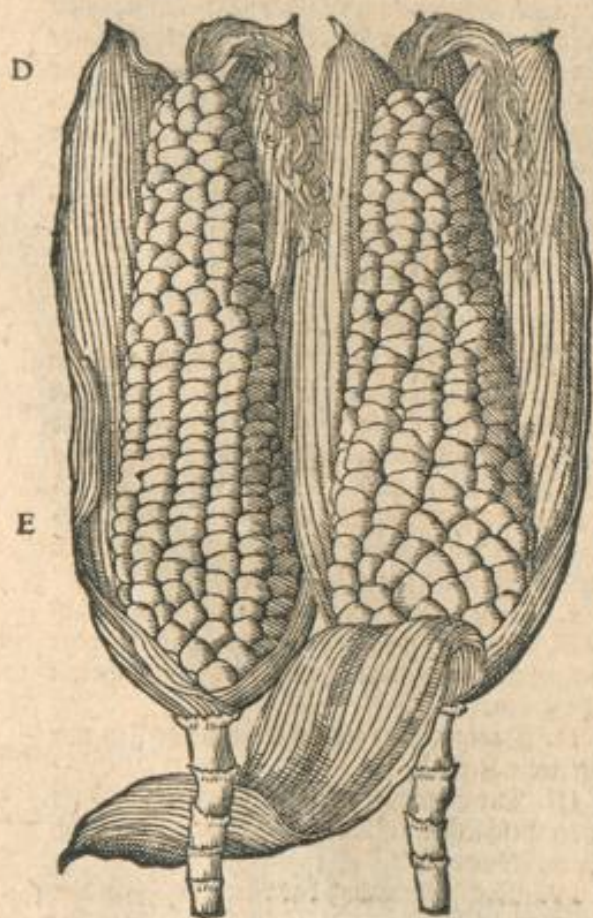


vnd die andern weiß/braun vnd blauw durcheinander gemenget / also das etwaen etliche Dreyen halber weiß/ die andern braun / vnd die dritten blauw / vnd etliche Granen darnach durcheinander vermenger vnd ver- setzet seyn/ also das etwaen eines / zwey oder drey n eist/

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 vmb's ander / etwann zwey oder drey / auch vier / mehr vnd weniger eins vmb's 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 Pünctlein besprenget seynd / vnd hergegen widerumb die Weisbraunen vnd blauwen mit geelen vnd weissen Pünctlein. 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 Korn's fünffschen Geschlecht / da die Frucht allein mit ihren Farben also vnderscheiden wird.

Desen habe ich noch ein ander Geschlecht gesehen / bey Herren Stephan Vesu der Churfürstlichen Pfalz Schaffner zu Libenaw / welcher es in seinem Garten gehabt / vnd ihm 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 / braun / schwarz / vnd auch bisweilen mit den Farben vermengt oder versetzt / allerding's wie wir von dem Indianischen Korn angezelt 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 ruck / macht auff jeden Schritt ein Gruben / bis er seine ganze Zeile vollbracht hat. Gleicher gestalt thun die andern 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 Korn's.

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 Eigenschaft / vnd dem Gebrauch des Indianischen Korn's.

H Das 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 / wiewol 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 kolbeckte Acher / vnd ist ein jedes Acher mit vier Versen oder Zeilen besetzt / etliche aber auch mit sechs vnd etliche mit acht Zeilen.

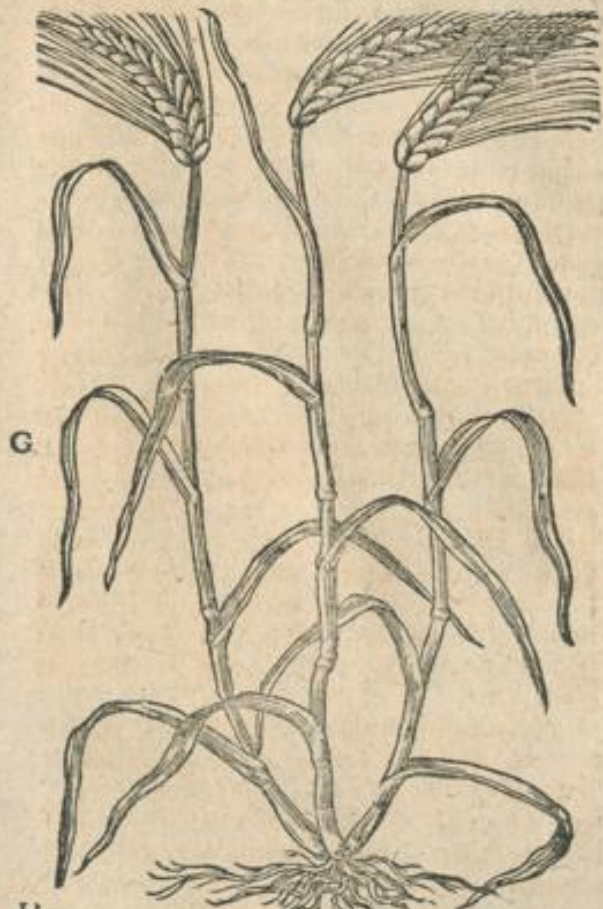
II. Dagegen ist die gemein Sommergersten nur mit zweyen Zeilen besetzt.

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.*



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 Spizen 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 villeicht 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 / *Πολυστικόν*, 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 vernū*: C. B. *Lobelienis versibus*, Matth. Cam. *Septentrioni notissimum* *Πολυστικόν*, Lob. ob.] Die Wintergerst wird gemein-

A gemeinlich Gerst vnd groß Wintergerst genannt / wie F 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 mundum* vnd *Hordeum nudum* genannt / ohnangesehen daß der nacklet Haber auch *Hordeum nudum* genannt wird. Diese Frucht soll auch in Cappadocien wachsen vnd gemein seyn / wie *Oribasius* li. 1. coll. c. 1. bezeuget.

Sonst wird die Gerst von Serapione lib. simp. ca. 13. auff 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*, *Sebahar*, *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 geschleet 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 / *πασυς* 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 / sämftiget / 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 Speißen 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 Speißen die Natur überladen / den Magen also verderben / daß wir ehe Zeit vnser Leben zur Erafft 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 gesotten 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 gesotten / 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 gesotten werden soll zu allen speißen / 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 gefalzen seyn.

Gerstenbrühelein von reinem Gerstenmeel mit frischer Milch gesotten / ziemlich gefalzen / 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 gesotten / stopffet den süßigen Bauch.

Ein kräftiges vnd nützliches Müßlein wider die Schwind vnd Lungensucht. Nimb ein Handvoll rein gebeytelte 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.

Nieren vnd Blasen Geschwår. Innerliche Geschwår.

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 Hüner-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 bequemes Geschütz / sende sie wol mit guter Fleischbrühe biß sie zersehret / die streich auß ein Pfefferkuch / thue darzu frisch vngesalzenen Butter daß genug ist / vnd rühr etliche frische Eyer darein / laß sitziglich mit auffsteden / 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 bequemes 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 zuvor 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 / Lungenucht / Brustgeschwår / Seitengeschwær / deshalichen in dem dünnen vnd truckenen 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 Fiebern 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 vngesalzenen Butter darzu vnd ein wenig Salz oder so viel genug ist / lassens wol sieden biß die Gerst auffbricht vnd weich wird / darnach nemmen sie Peterleinkraut / 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 Hüner / 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 Feuchte 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 Lungenfranckheiten / in der heßsere vnd truckene 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 zuvor 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 Bauchstüß 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 eisenen 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 Gerstenhuppen 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 ohngefährlich 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 Schwindstüchtige 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 aufdörren 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 / seihe 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 auffsteden 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. Lungenucht. Seitengeschwær. Trakter Duffen. Hitzig Fieber.

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

Bauchstüß.

Lungensucht.

Bluspenen.

Schwindstüchtige Fieber.

Aufdörren der Nieren.

A vnd j. 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 Hüßf 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 ij. 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 ij. vngen geschelcter Mandeln/Kürbensaamen/ Citrullensaamen/ Cucumeren vnd Melonensaamen/ alle von ihren Hüßfen

B gereiniger vnd geschelct/ weissen Magsaamen / jedes j. loth. Stosse alle gemelte stück auff's 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 will.

Schwertlich harnen. Harnwind.

Ein Gerstenmüllein von ij. vngen gerollter Gersten/j. loth/ ein saamens/ Cucumeren/ Melonen Kürbisen vnd Citrullensaamens alle von Hüßfen 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.

Täglich Zieber. Drittägig Zieber.

Nein gebeutelt Gerstenmehl 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.

Zieber 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 Zieber.

D Wider das viertägig Fieber: Nimb geschelcte Gersten viij. vngen/ Zisererbsen ein wenig gestoßen j. vng/ Fenchelwurz j. loth/ Süßholz/ Bennishaar/ jedes ein halb loth/ Weirnut/ Weirrauchen/ Hirszungenblätter/ jedes j. quintlein. Diese Stück scude alle in ij. Maß wassers bis ein vierter theil davon eingesotten ist / darnach seihe 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 seihe 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 / seihe 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 Imbsen seinen Wein wol damit temperier.

Allehand Zieber.

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 seihe 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 seihe das Wasser davon zu dem anderen / das thue auch zum drittemal/

F vnd wann du die drey Wasser bey einander hast / so wirff die Gerst hin / thue darnach zu dem gesottener Wasser drey loth Wegweisswurzeln/edel Camänderlein/vnd blauw Fiebertraut/jedes ein Handvoll. Lasse diese Stück sitziglich miteinander zum halben theil einsieden / darnach seihe den Tranck ab / vnd drucke die Wurzeln vnd Kraut hart auß: Nimb weiter ij. loth Senablätter von den Steinlein vnd Stenglen gereiniger/weissen Ingber klein geschnitten drey quintlein/thue dieselbige in ein Kammen / 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/seihe 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 ij. vng warm zu trincken / vnd behart das so lang der Tranck währet.

Verstopfung in Ziebern.

Ein sanftes vnd lindes Elstierlein in den Ziebern ohn alle Gefahr vnd zu jeder zeit zu gebrauchen/ wann Verstopfung vorhanden ist: Nimb gerollt oder geschelcte Gersten / Beieltraut / Mangelt/ Pappelen/ jedes ein Handvoll. Scude diese Stück in drey Pf. Wassers den dritten theil cyn / vnd seihe es dann durch ein Tuch/Nimb der durch gesiegenen Brühen ij. vngen/ Merzviolen ij. vng/frischen Butter ij. loth/gemeinen Speißzucker ij. loth/ j. frischen Eyerdotter/vnd anderhalb q. salz/ vermische wol durch einander/vnd thu dz 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/Merzviolen kraut j. des anderthalb Handvoll. Scud diese in einer halb Maß Wassers bis es halber eingesotten ist / seihe die Brüh dann durch ein Tuch/nimb deren ij. 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 ij. vng. vngen / schütte darüber drey Maß frisch Brunnenwassers/vnd lasse bey einem Feuer den drittentheil einsieden / dann seihe es ab von der Gersten in ein bequemes Geschirz / thu darein Wegweisswurzeln vier loth/ Fenchelwurzel ij. loth/Bennishaar/ Endwientraut/ jedes ij. Handvol/ Borragekraut/ Dhsenjungent/ auf jedes ein Handvoll. Zerschneide diese Stück klein/vnd lasse sie widerumb den drittentheil einsieden / darnach seihe den Tranck ab/ zerlaß darinn ein vierling Maderry oder Canarienzucker / las ein wall oder zwo auffsteden/darnach seihe es wider durch ein sauber Tuch/vnd trincke alle Morgen vnd Abend nüchtern ij. 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 seihe das Wasser ab / vnd thu darein ij. oder iij. Löffel voll Honigs/ lasse es siedn/vnd verschume es wol/darnach vermische so viel Meicken darinnen 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-wundten Därm vnd heilet sie.

Ragen vnd stechen der Därm.

Wider das nagen/schmergen vnd stechen der Där-me: 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.vngen Rosendlen/vnd x.grän des aufgetruckenen Magsaamensaffes Opj/mach solches warm vnd thu es zu dem Krancken durch ein Eustierzeug / so wird solches den schmergen vnd stechen bald legen.

Bogelund trüb Wasser verbessern.

Wann man ein böß vngefund Trinckwasser ver-bessern 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 Ge-schwulst 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.

Hauptweh-thumb vnd Hernwien der Koff.

So ein Koffz groß Hauptweythum vnd das Hirn-wüten darvon überfompt/so laß ihm an beyden Schläf-sen oder am Haupt/vnd gib ihm frisch Gerstenstro mit Lattichblättern/Eppichtraut/vnd Kleyen durcheinan-der gemischer zu essen.

Koffz zunem-men 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 Habern zu gebē pflegt) zu essen fürschütten. Oder gib ihm Ger-sten 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 Ausflaß hat/ so laß ihm am Haupt/vnd gib ihm lauw Wasser zu trincken / darinn j. handvoll Gerstenmeel zertri-ben ist.

Husten der Koff.

So ein Koffz anfängt zu husten: so nimb ij.hand-voll 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 kräm-pffig 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.

Gersten gesotten vnd dem Kindvieh zu essen geben/wird es über die maß seift darvon / so man auch die Gersten malen läset vnd gibt es ihme mit ihrem Ge-brühst 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 Blä-terlein mit einem glüenden Eysen/darnach nimb Ger-stenmeel vnd gerösch Wägensmelmeel/ jedes xv.vn-gen/vermisch diese durch einander/machs darnach naß mit Wein/vnd gibs dem Kind oder Ochsen zu essen.

Durchlauff den Kindvieh.

Wann ein Kindvieh den Durchlauff hat/das sein Speiß wider vngeäuwet von ihm hinweg geht: So nimb xv.vngen Gerstenmeel/ vnd gerösch Wägen-meel achthalb vngen/ vermischs mit Wasser vnd gib es dem Kind zu essen/oder schüt es ihm cyn.

Grasfleh Kind.

So ein Kind Grasfleh ist vnd Blut harnet/ so seude Gerst mit Speck in Wasser / zernebel Nocken-brudt dareyn / vnd schütte es dem Kind durch ein be-quem Instrument warm cyn.

Unbekante Krankheiten des Kindvieh.

Etliche pflegen Gersten sehr wol vnd lang in Was-ser zu siedē bis sie auffr. isset vnd zerschret / vnd schüt-ten die Brühe mit der Gersten dem trancken Kind-vieh cyn/ für ein jede vnbestante Krankheit/vnd befin-den 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 vngen / das nege vnd theils ab in drey theil/vnd gibs dem Kind nach einan-der zu essen.

So man geschlachte Kälber begehrt zu haben/so soll man den Springstier oder Streiger zween Monat zu-vor 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 mä- sten/die werden sehr seift darvon / vnd bekommen ge-schlachte Ferklein.

Geschlachte Ferklein.

Gerstenmeel in Wein genezt/vnd mit Wachs vnd gesottener Granaten oder Küttendöfelbrühen zu ei-nem Teiglein bereitet/ kleine Kügeln darauß gemache vnd den Hünern zu essen geben/heilet denselbigen den Bauchfluß.

Bauchfluß der Hünern.

G Gerstenmeel mit Wasser eyngerührt/zu einem teig vnd Kügeln darauß gemacht/dieselben lassen trocken werden/sind ein löfliche Mastung Gänß vnd Hünern damit seift zu machen vnd zu mästen / vnd überfomē die Gänß schöne vnd große Lebern darvon. Es schreibet Alexander Benedictus, das er ein Leber von einer Gänß gesehen hab/ die also gemästet worden/die habe über die 48.vngen 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/ dar-mit sie nicht hinweg stichen können/in der mitten aber des Zwingers soll man gras säen/ vnd soll ihnen Ger-sten in Wasser werffen/ vnd sie deren genug lassen es-sen/so werden sie sehr seift darvon.

Antvögel mästen.

Wann man die Antvögel seift machen vnd mästen wil/soll man sie in beschlossenen Zwingern ziehen/ dar-mit sie nicht hinweg stichen können/in der mitten aber des Zwingers soll man gras säen/ vnd soll ihnen Ger-sten in Wasser werffen/ vnd sie deren genug lassen es-sen/so werden sie sehr seift darvon.

Antvögel mästen.

Wiltu das die Hünern große Eyer legen/so gib ih-nen 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 dar-von/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 Pfan-wen außzu-bringen.

Die jungen Zasanen bringet man erstlich mit Ger-stenmeel mit Wasser eyngerührt auff / folgendt gibt man ihnen außgequollenen Leinfaamen vnder das Gerstenmeel/ vnd auch jedertweilen gerollte Gersten/ darvon werden sie groß vnd seift/ so man aber ihneu die Gerst in Milch weicht vnd gibt ihnen sonst nichts anders zu essen/ vnd auch kein andern Tranck zu trin-cken dann Milch/so werden sie seift vnd stark davon/ vnd bekommen ein schönes / weißes vnd müttes/ wol-geschmacktes Fleisch / ist ein Speiß für große Fürsten vnd Herren.

Junge Zasa-nen außzu-bringen.

Turteltauben die werden mit geschelster Gersten seift gemacht vnd gemästet/vnd muß man ihnen dar-neben des Tags etlichmal frisch Wasser fürstellen / da-rinnen sie baden vnd sich abwäschen mögen.

Turteltaubē mästen.

Gerstenmeel mit Wasser gesotten vnd mit zersto-senen Korbfagen mit ein wenig Honigs durch einan-der gekneten vnd den Tauben zu essen fürgestellt / ma-chen das sie nit hinweg stichen vnd ihre Jungen lieb gewinnen.

Tauben das sie nicht hin-weg stiegen.

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

Häsel vnd Nebhünern 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 in Fieberen.

Wider das hitzig Hauptwechschumb in den Fiebern: Nimb Gerstenmeel zwo Handvoll/temperier das mit frischem aufgezpressem Fenchelkrautsafft vnd frischem Rosenöl zu einem Pflaster/ vnd leg es 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.

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.

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.

schwarzen Nasen vnd Flecken im Angesicht.

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.

Oder nimb gescheltes Gerstenmeel / Ervenmeel/ Bonenmeel / Costenwursel / 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 Eselsmilch das es ein Teig darauf werde/ darvon mach runde Kuglein wie obgemeldet/ laß sie trocken werden/ vnd gebrauch sie auch also:

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/ schüppechte 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.

Die abschewliche Nöte des Angesichts zu vertreiben: Nimb Gersten vnd Habersprewer/ siede 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 beh 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/ Küttelnern/ geschabten vngeschmitten Süßholz/ Süßholzsafft/ jedes j. loth. Seude 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.

Oder seude 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.

Wider die Bräun/ schwarze/ verbrannte Jung.

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.

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

harte Geschwulst des Hals/ Kröpf.

Wider das Halsgeschwür Anginam, auß Hitz: Nimb Gersten ij. loth/ geschabten Süßholz/ Maglsamen des a eissen / Corinthträublein / Quittentenn/ Pflillen/ aufsaamen/ jedes ein halb loth/ zeigen ij. lot. Seude 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.

Halsgeschwür.

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 wol vmb den Ranfft 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 Spi-
canarden vnd Beilwurz / jedes ein weoig/ das dem
Pulver nur einen guten Geruch gebe / vnd reibe dar-
mit die Zähne/so werden sie schön vnd weiß.

Oder mach nachfolgendes Zähnpulver/welches du
nicht wol verbessern kannst: Nimb Gerstenmeel 120. vn-
gen / 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 dar-
über/ verlutier den Deckel vnd Hasen wol / vnd setze
darnach den Hasen in ein Blut/las die Materi darinn
xiiij. stund mit stärem Feuer wol brennen/wann das
geschchehen / vnd der Hasen kalt worden ist / so thue die

B materiam heraußer/vnd nimb ferner darzu außerte-
sener Mastixkörner ij. vnzen / Beilwurz j. vnz/ In-
dianische Spick/vnd Indianische Blätter/jedes j. lot/
stoß alle ding zu Pulver / vnd schlags durch ein härin
Sieblein/vnd behalt zum gebrauch: Nimb von die-
sem Pulver/ vnd reib die Zähne darmit / vnd thue das
täglich/so werden die Zähne nicht allein weiß darvon/
sondern sie werden auch fest / zu dem wehret es den
Flüssen.

Nohe 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 xiiij. stunden in einem stärem
Feuer gebrannt/vnd darnach erkalten lassen/die Ma-
teri folgendes auß dem Hasen genommen vnd wol in

C einem Mörser gepülvert/ darnach mit Honig tempe-
riert wie ein dünnes Sälblin / ist auch ein fast gute
Arzney die Zähne damit zu säubern vnd weiß zu ma-
chen/so man dieselben offtermals damit reibet.

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

D 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.

E Wider die Geschwulst der Brüst von übriger milch:
Nimb Gerstenmeel/ Bonenmeel/ Rinderkaat/ jedes
ij. vnzen/ lebendigen Kalk ij. loth / Chamillenblu-
men vnd Steinklee zu einem subtilen Pulver gesto-
sen/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 leges darüber.
Ein anders wider die Geschwulst vnd hitzige Ent-
zündung der Weiberbrüst: Nim Gerstenmeel ij. loth/
Bononmeel ij. loth / des sauren 3 onigsyrups Oxy-
mellis simplicis, vj. vnzen/Rosenöl ij. loth/ vermische
diese stück durcheinander / vnd lasse sie sitziglich über et-
ner Blut siedem/bis das sie dick werden wie ein Drey/
darvon streich auff ein Tuch vnd lege es warm über die

F Brüst wie ein Pflaster.
Oder nimb Gersten vnd Bononmeel/ jedes ij. vn-
gen/ gepülverten Pfefferkümmeel j. loth / Lippen oder
Gerinsel von einem Ziegenböcklein dritthalb loth klein
gestossen/Mergveielöden ij. loth. Seude diese stück mit
Saurampferafft/oder dem gedistillierten Wasser von
Sauerampffer so viel genug ist zu einem Pflaster/vnd
gebrauchs wie das vorgemelde.

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

F Schleichkraut/alles zu pulver gestossen/jedes j. loth/
gepülvert Rosen ein halb loth/frischen Butter / Cha-
millen vnd Mergveielöden/ jedes ij. loth. Seud diese
stück alle mit Nachtschattensafft vnd halb Essig so viel
genug ist zu einem Pflaster/ vnd leges enstlich auff ein
Tuch gestrichen warm über.

Wider das Hertzittern in den hitzigen Fieberen:
Nimb Gerstenmeel ij. handvoll/ Eybischttraut klein ge-
stossen ein handvoll / thue darzu gepülverten Sandel/
gebrannt Bonen vnd Campffer/jedes ein wenig/ seud
das mit Hauswurzsafft oder Bürzelkrautsafft zu et-
nem Pflaster/ streichs auff ein Tuch / vnd lege es lau-
lechtig über das Hertz. Dieses Pflaster dienet auch wi-
der die Entzündung des Magens gleicher gestalt ge-
braucht.

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) ge-
fotten / darnach ein wenig aufgedrucket / das das
Säcklein nicht träuffet/vnd über das schmerzhaftige
Stechen der Seiten warm gelegt / so warm es zu ley-
den ist/vnd solches offtermals wider gewärmet/ miltert
den Schmerzen vnd vertreibt das Stechen / dann
der Essig der macht die zähe schleimige Feuchte dünn/
löset sie ab vnd zertheilet dieselbige.

Oder nimb Gerstenmeel vier vnz/ Steinklee vnd
Magsaamenhäuptlein zu reinem Pulver gestossen/ je-
des zwey loth / Schäffinbutter der frisch ist vier loth/
Hünerschmalz ij. loth. Vermische diese stück mit ge-
nugsamem Wasser darinnen Dillsaamen innen ge-
fotten worden ist/vnd seuds zu einem Pflaster/das lege
auff ein Tuch gestrichen warm über die schmerzhaftige
Seiten.

Oder nim Gerstenmeel ij. handvoll/ gepülvert Cha-
millenblumen 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 mö-
ge/das gebrauch dann wie oben gemeldet.

Wider die Hartigkeit vnd Schmerzen der Seiten:
Nimb Gerstenmeel vier vnzen / Griechischeusamen
meel ij. loth/ Baumöl ij. loth/ Hünerschmalz ij. loth.
Vermische diese stück durch einander in einer Pfan-
nen / 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. vnz/
gepülvert Ladanum j. loth / Aloepatel rein gepülvert
anderhalb loth/ roter gepülvertter Rosen ij. quintlein/
weiß Lilgenöl vier oder fünf loth. Seude die stück
alle mit einander in genugsamen Weirichsafft zu et-
nem 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/ Pappelen-
wurzel zu reinem Pulver gestossen/ jedes anderthalb
loth / Rosenöl v. loth / Alle gemeldte stück soll man
vermischen/vnd mit genugsamem Nachtschattensafft
zu einem Pulver siedem / darvon auff ein Tuch strei-
chen vnd warm überlegen. Dieses Pflaster dienet auch
wider die Entzündung des Magens / der Leber / vnd
aller anderer Glieder des Eyngeweids.

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

Wider die Aufblehung der Därme: Nimb Ger-
stenmeel ij. vnz/ Leinsamenmeel/ Meel von Fönigree/
jedes ij. loth/ gepülvert Rauten anderhalb loth/ Dillöl
vj. loth / sende mit einander in genugsamem Trauff-
wein in einem Pflaster / vnd leges auff ein Tuch ge-
strichen

Hertzittern
in hitzigen
Fiebern.

Entzündung
des Magens.

Seitenstechen

Hartigkeit
vnd Schmerz
der Seiten.

Magens
schmerz von
fallen oder
stossen.

Hitzige Ge-
schwâr des
Magens.

Entzündung
des Magens/
der Leber vnd
andrer Witte-
der.

Magens-
schwâr.

Aufblehung
der Därme.

Hauptfluß,
Schnuppen.

Entzündete
Weiberbrüst

Geschwulst
der Brüst von
übriger milch

Geschwâr
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 Endwienwasser 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 das nichts darein falle/vnd stells in die Sonnen oder im Winter auff einen warmen Ofen/bis es trocken vnd dürr wird: Nim 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

C 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 auf setz 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.

Lebergeschwür Gerstenmeel mit gestossenen Feigen/Dattelien vnd Rosenölen in wasser zu einem Pflaster gesotten/dienet

D wider die Geschwür der Lebern / dieselbige damit zu erweichen/auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt.

Geschwür des Milzes. Wider Geschwür 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/das es ein Pflaster geben mag/ stoß es wol durch einander/streich darvon auff ein Tuch / vnd lege über das Milz.

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 pflasterdick 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 das Geschwür 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/ Mercuriolen/ Sereintloe/ 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/darvon 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/ Mercuriolenkraut/ 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 Merveilöl ij. vnggen/Pflitsenfaamenschleim iij.loth/aufgezogener Cassien oder Latwergen davon keriet ij.loth/vnd ein Eyerdotter / vnd gibs lauwarm durch ein Stückerzeug ein par stund vorm Essen/es thue sehr wol/vnd miltet darneben das Fieber / ist ohn alle gefahr zu gebrauch.

Gerstenmeel mit gescheltem Ritten 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

Geschwür des Milzes.

Entzündung des Magens vnd der Leber.

Nierengeschwür.

Bauchflüß.

Harnruhr.

Bauch erweichen in hitzigen Fiebern.

Entzündung des Zippelcins.

Gliedsucht.

Kniewehe.

Verrenckung der Glieder.

A **Geschwür** vnd Schäden der Mutter vnd heimlichen Dertter der Frauen vnd Mannen: Nimb Gersten zu Pulver gebrannt ij. loth/ Silbergleich/ gewaschen vnd bereitet Deyweiß/ alle zu einem subtilen Pulver gestossen/ jedes ij. loth/ Bänfischmalz vj. Vngzen / Geissenunschit fünfthalb Vngzen / Myrthenöle ij. Vngzen/ Honig ij. Vngzen / vnd Terpentini ij. loth/ lasse das Silbergleich vnd Deyweiß ein wenig mit dem Myrthenölen sieden / biß sie sich miteinander vermischen/ darnach thu das Bänfischmalz vnd Geissenunschit darzu / rühre es wol durch einander / vnd wann es schier kalt werden wil vnd genng überschlagen ist / so thue das Honig vnd den Terpentini auch darzu / vnd leutlich die gebrannte Gersten zu einem subtilen Pulver gestossen/ rühre sie alle wol durch einander / so wird darauff ein köstliche Salbe / die die Schäden vnd Geschwür der Mutter vnd der Scham kräftiglich heylet / vnd löschet darneben die Hitz / vnd mildert den Schmerzen der von gemelten Schäden herkompt.

B **Apothemen.** Gersten vnd Kleben / jedes gleich viel so lang gefotten / biß die Gerst zerfret / vnd die Kochung dick wird wie ein Drey / dienet wider die Apostemen / Schlier vnd andere dergleichen Geschwulst / wie ein Pflaster übergelegt.

Postilente bäulen. Gerstenmeel mit etlichen Eyerdottern / Salz vnd Honig / jedes so viel genng ist / durcheinander temperiert wie ein Pflaster vnd übergelegt/ erweicht die Postilente bäulen vnd Zimblatern.

Schwaue schwaue. Wider den Schmerzen vnd Geschwulst der Hoden: Nimb Gerstenmeel ij. Vngzen/ zwey hart gefotener oder gebratener Eyerdotter/ Nachschattensafft/ Rosenöl / jedes ij. Vngz/ Meth oder Honigwasser so viel genng ist / feud sie mit einander biß zu einem Pflaster/ das streich auff ein Tuch / vnd legß über die Geschwulst.

D **Geschwür** der Mannstruthen. Oder feud Gerstenmeel i. theil / mit Chamillenblumen vnd Nagelkornhöllein zu reinem Pulver gestossen/ jedes ein vierden theil in genngsamem Honigwasser oder Meth/ vnd gebrauchß wie gemeldet ist.

Oder nimb Gerstenmeel ij. loth/ Einfenmeel/ Bonnenmeel / jedes ij. loth / Merzviolen zu Pulver gestossen ij. loth/ Rosenöl ij. loth/ feuds mit Meth oder Honigwasser zu einem Pflaster / vnd gebrauchß obgemelter massen.

D **Geschwür** der Mannstruthen. Gerstenmeel mit Meth oder Honigwasser vnd Wein/ jedes gleich viel zu einem Drey gefotten / auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt / vertreibt die Geschwulst des Jagels oder Mannstruthen.

Haute **Geschwür** der Mannstruthen. Wider die faulen Geschwür der Mannstruthen/ mache folgende Salb: Nimb Gerstenmeel/ Bonnenmeel/ jedes j. loth/ ein frischen Eyerdotter/ Rosenhonig ij. loth/ Taubenkroyßafft/ Schellwurzafft / jedes ein wenig oder so viel genng ist / temperiers zu einer Salben / vnd gebrauchß es mit Fäselein oder wie Pflasterlein auff ein leinen Tuch gestrichen.

Saamenfluß Gerstenmeel mit Essig vnd Rosenöl zu einem Pflaster gefotten/ vertreibt den Saamenfluß auff ein Tuch gestrichen/ vnd über die Nieren gelegt.

E **Stipperi.** Gerstenmeel mit Bärenschmalz/ oder Hüner/ oder den Bänfischmalz zu einem Pflaster temperiert/ leget den Schmerzen des Zippereins vnd der Bliesucht/ auff ein Tuch gestrichen vnd über die schmerzhaftigen Ort gelegt.

Schmerz **Schambein** **vnd Hüften.** Gerstenmeel ij. theil mit einem theil Leinsaamenmeel in Nachschattensafft zu einem Drey gefotten/ dienet wider den Schmerzen vnd Aufschbung der Schambein vnd der Fuß/ von gehen/ grossen Nüssen/ oder anderswoher verursacht / auff ein Tuch gestrichen vnd wie ein Pflaster übergelegt.

Träg **der** **Sachen.** Gerstenmeel mit Essig wol gefotten vnd die Brüh darvon aufschreyß vnd mit Pech wol gefotten / ist gut wider die Träg der Bleichen übergelegt.

F Gerstenmeel mit dem sauren Honigstrop (Oxy-^{Schmelz} melice simplicis) zu einem Pflaster gefotten / heylet die Biß der Zismäuf wie ein Pflaster übergelegt.

Gerstenmeel mit Wein darinn Weintrauben ge-^{Scorpionen} fotten worden ist / zu einem Pflaster gefotten vnd über-^{sich.} gelegt/ ist gut wider die Stich der Scorpionen.

Gerstenmeel mit Honigwein darinnen grosse Fei-^{Erbsinnen} gen / Ranthen vnd Lorbaumbblätter gefotten worden^{ist.} sind/ zu einem Pflaster gefotten vnd temperiert/ heylet die Biß der giftigen Erbsinnen.

Gerstenmeel mit Wasser vñ Honig zu einem Drey^{Schädlichkeit} gefotten/ darnach auff ein Tuch gestrichen/ vnd wie ein^{den rinas-} Pflaster über den Magen gelegt / benimbt die Schäd-^{nommenen} lichkeit des eyngenommenen Dschenbluts.

Gerstenmeel mit Pech zu einem Pflaster gefotten/ ^{Rauhe Näs-} vertreibt die rauhen vngeleichen Nagel an Händen^{gei an Hän-} vnd den Füßen/ auff ein Tuch gestrichen vnd darüber^{den vnd} gelegt.^{Füssen.}

Gerstenmeel mit Korbseigen vnd Taubentaat zu^{Geschwulst.} Muß gestossen / vnd in genngsamem Essig zu einem^{Geschwür.} Drey gefotten / zertheilet alle Geschwulst / Geschwür vnd Versammlung/ wie ein Pflaster übergelegt.

Die Geschwulsten vnd Geschwür von hitziger feuch-^{Geschwulst} ten zu zeitigen: Nimb Gerstenmeel ij. vngz/ rot Rosen/^{von Adersaf-} Merzviolen zu Pulver gestossen / jedes j. loth/ Chamil-^{sen.} lenblumen / Steinklee/ die obersten Gypffel von Dill-^{Geschwulst} kraut/ jedes j. quintlein/ alles rein gepulvert/ Baumöl^{von sauren} ij. loth/ Chamillenöl/ Dillenöl/ Ziegenöl/ jedes ein loth.^{oder steffen} Solche Stück alle soll man wol vermischen vnd in ge-^{Geschwür.} nungsamem Wasser sieden zu der dicke eines Pflasters/^{harte Ge-} vnd solches überlegen.^{schwulst.}

Gerstenmeel mit Scariol oder kleinem Endivien-^{Geschwulst} krausafft zu einem Pflaster disemperiert/ vertreibt vnd^{von Adersaf-} zertheilet die Geschwulst so vom Adersaffen ihren Dr-^{sen.} sprung her hat.

Gerstenmeel mit Eubischkrausafft zu einem pflaster^{Geschwulst} gefotten vnd übergelegt / vertreibt die Geschwulst die^{von sauren} vom fallen oder stossen ist verursacht worden.^{oder steffen}

Gerstenmeel mit Wasser gefotten / vnd die Brüh^{Geschwür.} heraus gepreß / darnach mit Pech vnd Baumöl ge-^{Geschwür.} fotten vnd übergelegt/ brunt die Geschwür zu Eyer.

Gerstenmeel mit Pech/ Kibelharz vnd Taubentaat^{harte Ge-} zu einem Pflaster temperiert / erweicht alle harte Ge-^{schwulst.} schwulst/ darüber gelegt.

Gerstenmeel mit Taubentaat zu einem Pflaster tem-^{Brodrge-} periert/ heilet die Brodrgeschwür Panos.^{schwulst.}

Gerstenmeel mit Butter zu einem Pflaster vermi-^{Schmerzen.} schet vnd übergelegt/ legt allerhand Schmerzen.

Oder nimb Gerstenmeel v. Vngzen / rote Rosen zu^{Schmerz} subtilen Pulver gestossen ij. loth/ Rosenöl vnd frischen^{des Poda-} Butter/ jedes drey loth. Eude diese stück mit Trauff-^{gramm.} wein zu einem Pflaster/ vnd wann es kalt worden ist/ so^{Schmerz} vermisch darmit ij. loth rein gepulvert Mastix/ darvon^{des Poda-} streich dann auff ein Tuch/ vnd legß über das schmerz-^{gramm.} haftige Ort/ es legt auch allerhand Schmerzen/ auch^{Schmerz} die Schmerzen des Podaagramm.

Wider die Beinbrüch: Nimb Gerstenmeel ij. vñ^{Beinbrüch.} gen/ Myrrauch zu einem subtilen Pulver gestossen ij.^{Beinbrüch.} loth/ vermische diese Stück durcheinander / vnd tempe-^{Beinbrüch.} rier sie mit Eyerweiß zu einem weichen Pflaster / das^{Beinbrüch.} streich auff ein Tuch/ legß über den Bruch/ vnd verbin-^{Beinbrüch.} de den Bruch getings herumb wol / daß es nicht von^{Beinbrüch.} einander gehen mag/ vnd laß ein Tag etlich darauff li-^{Beinbrüch.} gen biß der Bruch wider angeheilert ist/ das geschicht^{Beinbrüch.} bald wann er nur recht eingericht wird.

Gerstenmeel in scharffem Weinessig gefotten vnd^{Brind.} wie ein pflaster übergelegt/ heilet den grund vnd Kende.^{Brind.}

Gerstenmeel mit frischer gemoltenen Milch die ge-^{Hitzige Wä-} wässert ist wie ein Sälblein temperiert / heilet die hitz-^{terlein.} gen Bläterlein des Leibs / dieselben offtermals darmit^{Hitzige Wä-} angestrichen vnd gesalbet.^{terlein.}

Die Nüssen vnd Bläterlein der Frankosen zu heil-^{Nüssen vnd} ten: Nimb Gerstenmeel vj. vngzen/ Pappeln ij. Hand-^{Bläterlein} voll^{der Frankose.}

Egg ij voll

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 herauf / 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 / damit 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.

Pflasterblättern.

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 Nagasaamen safftis Opü drey Branen / Nachtschattensafft / 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 gebeutelt 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 zugelleybt / dann in ein starkes Feuer gesezt vñ vier vnd zwanzig Stunden lang gebrennt / den Hasen lassen erkalten / die Materie darinn herauf 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 herauf gehn / vnd verbinde den also daß der Dampf nit zu den Augen komme damit 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 verwüset 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 vnrerbichtren 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 fassstu 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 böschwäser / fer alle innerliche Hitz damit zu löschten / jedertwilen ein vngen / zwo bis in drey darvon vor sich selbst allein getruncken / oder mit kühlenden Syrupen vermischet / vnd Julepsweiß gebraucher.

Euf

A Eusserlicher Gebrauch des Gerstengraswassers.

Erstengraswasser ist ein sonderlich gut Augenwasser/die hitzigen/süßigen 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 gescheltes Mandeln/bitter Mandeln vnd Pfersingkerne alles gescheltes/diese soll man klein in einem Mörser stossen/darnach ij. Löffel voll Rosenessig darzu thun/vnd solches mit acht vngen 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 Gerstentörnlein nemen/vnd darauß soll ein kräftig Gerstengwasser werden/welches nur ein eytel Wahn ist vnd ein Aberglauben der alten Weiber. Man soll aber erstlich mercken/wann man reinigen/saubern vnd abwischen vnd trucken wil/ soll man ganze Gerst mit den Rinden oder Hülsen nemen: So man aber miltren/weichen vnd den Durst löschten wil/ soll man gescheltes Gersten zu dem Wasser nemen. So man aber darneben den Kranken nehen vñ speisen wil soll man der Gersten desto mehr nemen/ 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. vngen/ 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 vngen Gersten nemen/ 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. vng/ oder so man es kräftiger haben wil auch drey oder vier vngen/ gewäschener Gersten/guten Canarten od Madernzucker vier vngen/ 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 beschaffet sind/ dient den Lungfüchtigen fast wol 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 scharpfen 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 Eyer vnd filtert die zur Heylung/derwegen soll man zu diesem Wasser vngescheelt Gersten nemen.

Wider die Bräun vnd schwarze/ verbrannte vnd verwundte Zung in den hitzigen Fiebern: Nimb des stärckesten gemeinen Gerstengwassers ij. vngen/ Canditzucker ij. loth/ des Schleims von Psittensamen 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 Eyer aufwirffest/ so nimt ein Maß Gerstengwassers von roher Gersten mit ihren Hülsen gesotten/vnd vermisch darmit vj. vngen Rosenhonigs/vnd brauch das zu einem gemeinen Speisetranc/vnd nimb darneben des stärckesten Gerstengwassers ij. vngen/vnd zerreib darinn j. vng 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 Eyer von der Brust vnd Lungen sein abwischen vnd saubern.

Wider den Krampff der von Dedn vnd His seinen Ursprung hat: Nimb anderthalb Maß Gerstengwasser von gescheltes 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 vngescheelter Gersten ij. Handvoll/kleiner gewäschener Rosenlein ij. vng/ 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 Herzog 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. vngen/ Zimmarrinden anderthalb loth/ die aufreißer vnd scharpf 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 süßige Augen.

Hitzig Hauptwechthumb.

Hauptwechthumb von Higen. Lungfücht. Seitenstechen. Nippensellingschwär. Hitzige Seelsucht. Hitzig Fieber.

Brustgeschwär. Lungfücht. Innerliche Apostemen. Husten. Heißere.

vnd raude Brust vnd Lungen/ die von scharpfen 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 Eyer vnd filtert die zur Heylung/derwegen soll man zu diesem Wasser vngescheelt Gersten nemen.

verbrannte vnd verwundte Zung in den hitzigen Fiebern: Nimb des stärckesten gemeinen Gerstengwassers ij. vngen/ Canditzucker ij. loth/ des Schleims von Psittensamen 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.

Eyer aufwerffen.

Krampff.

Hitzig Hauptwechthumb.

Hauptschmerzen von fallen oder verwundung.



A verlutier den Kanste der Kanten wol mit einem zwey-
fachen Luchlein in einem Tengel von Weismel 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 stä-
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 / Merzviolen ein Händlein voll / Ve-
nushaar ein halbes Händlein voll / der Gypfflein von
dürrem Ysoy / so viel man mit dreyen 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 nussich 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 / Betelwurz klein geschnitten/jedes j. loth / Ve-
nushaar / Ysoykrantz/jedes ein Händlein voll. Alle ge-
melte stück seud in vierthalb Maß Regenwassers den
druten theil ein / seibe 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 seibe 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 / Merzviolen/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 seibe 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/
Nieren vnd Bla-
sen reinigen.
Aberhand
Fieber.*

D
Ein Gerstenwasser den Saugmüttern die Milch zu
bringen. Nimb geschelct Gersten vier vng / Ziferrei-
sen ij. vng / Jenchelsaamen ij. loth. Seude solche stück
in drey Massen Wassers den drittentheil ein/darnach
E seibe 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/
Kürbisen saamen / Citrullensaamen/jedes j. loth / Bür-
gelkrautsaamen / Lattichsaamen/jedes iij. quint. Seude
diese stück in drey Maß Wassers den dritten theil ein/
seibe den Tranc ab durch ein Tuch vnd trincke den
vor ein gememen Speisstranc / bist du genesest.

*Kaltsch
brennen des
Harns.*

Ein Gerstenwasser fast nussich 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 / Ziferreisen / der roten vnd schwarzen Brustbeer-
lein / Corinthträublein / alle sauber gewaschen/jedes ij.
loth/seuds mit ein ander in dritthalb maß Wassers den
drittentheil ein / seibe 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 nussiches vnd heilsames Gerstenwasser in
den hitzigen Fiebern / welches sich sehr im gebrauch ha-
be : Nimb gewaschen Gerst iij. vng/klein geschnitte
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 stä-
tem Feuer sieden/ thue hernach die Kannten herauf
vnd lasse von sich selbst kalt werden / alsdann mache die
Kannten auff / vnd seibe den Tranc darvon durch ein
Claresack bist er klar wird/so wird er lustig vnd fast an-
nützig zu trincken.

F
Ein sehr nussiches vnd heilsames Gerstenwasser in
den hitzigen Fiebern / welches sich sehr im gebrauch ha-
be : Nimb gewaschen Gerst iij. vng/klein geschnitte
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 stä-
tem Feuer sieden/ thue hernach die Kannten herauf
vnd lasse von sich selbst kalt werden / alsdann mache die
Kannten auff / vnd seibe den Tranc darvon durch ein
Claresack bist er klar wird/so wird er lustig vnd fast an-
nützig zu trincken.

Gerstenmeth. Mulla hordeata, oder Mul-
fa ex hordeo.
Auf der Gersten pfleget man ein guten Meth zu be-
reiten / welches ein fast annütziger vnd gesunder
H Tranc ist denen so mit Fiebern beschaffet sind vnd
ihnen der Wein zu trincken verbotten ist / dienet auch
denjenigen so stätigen 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 / Kürbisen saamen / Citrullen / Cucu-
meren vnd Melonensamen / alle von ihren Hülflein
gereiniget/jedes j. halb loth / Süßholz anderhalb quint.
Näglein / Zimmatrinden / Indiamische Spicanard /
Muschätenmüß / jedes ein quintlein / der weissen Weier
oder Seebumen / Balsam / jedes ij. drittel eines qu.
Santfer j. drittel 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 drittel eingeseigt ist/
seib 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 fäs-
lein / vnd hende die Gewürz / Indiamische Spick / See-
bumen vnd den Santfer / groblich gestossen in einem
Säcklein in das Fästlein / lasse den Meth 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
ber.*

*Fieber.
Schmerz im
Herzgrü-
blein.
Ohnmacht.*

Gerstenöle. Oleum ex hordeo.
Es wird das Gerstenöl auff mancherley Form vnd
K Weiß bereitet / gleich wie das Wägenöl / wie wir sol-
ches hievor angezeiget haben / vnd dienet solches eben
zu den Obbrechen dazu dz Wägenöl gebraucht wird.

Das XVI. Capitel.

Von dem Gerstenmeel das von gerösch-
ter Gersten gemacht / Polenta
genannt.

Es wird auch besonders ein Gerstenmeel von
geröschter Gersten gemacht / das wird zum vn-
derscheid des gemeinen Gerstenmeels Polenta
Lateinisch / vnd Griechisch / *Αλφίτος* bey dem Hippo-
crate

Gerstenmeel.

A crate genant/ wie das gemein Gerstenmeel / Liquidus
vnd *Κεραυνωσις* zum Unterscheid des vermisch-
ten Gerstenmeels/ mit dem Meel des Leinfaamens vnd
des Feuntigree / welches auch von den Griechischen
Koffjarsten/ wie Pelagonius bezeuget/ *Πυλδωσις* vnd
Lateinisch Omelysis genant wird. Die Practici nen-
nen das Alphicum oder Polentum, Hordei rosti oder
fricti farina, vnd wird solches also bereitet: Man
begießt 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. Etliche die
röschten sie noch besser / vnd besprengen sie noch ein we-
nig mit Wasser/lassen sie darnach trucken werden/ che
sie dieselbige malen lassen. Galenus lobt das geröschte
Gerstenmeel/ welches auß frischer Gersten die ziemlich
geröschet worden ist/ bereitet wird.

B Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Ei-
genschafft des geröschten Gersten-
meels.

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.

*Pilificat
Bauch.
Baderzick.*

Auß dem geröschten Gerstenmeel werden gute/ kräfti-
ge Drey gemacht / mit Hüner oder Fleischbrüh-
en/ oder aber mit Milch/ die stärcken vnd nehren sehr
wol/ sind sonderlich den jenuge dienlich die ein stüßigen
Bauch haben vnd die stättig mit der Baderzick (*Cito-
cacio*) beladen seynd. Diese Drey mit Wasser vnd
Butter gekocht/ sind den arbeitenden Leuten die große
Feldarbeit thun/ ein gute vnd gesunde nahrung/ wann
sie speßen wol.

*Wastreib zur
Speiß.*

Ein Dreylein von geröschtem Gerstenmeel mit ei-
ner kräftigen Hüner- oder Fleischbrühen gemacht vñ
wol gefotten / darnach mit Quittenfaß oder saurer
Granatapfelfafft oder aber Agrest / temperet vnd sauer-
lechtig gemacht / ist fast ein gute Speiß den jenugen so
ein Waschleid 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.

*Hüner vñ
Capannen
müßen.*

D Willu die Hüner oder Capannen bald seyst machen/
so thue sie in ein warm fuster Gemach/ röff ihnen die
Flugfedern auß/ vnd speise sie mit geröschtem Gersten-
meel/ das mit Wasser oder Wein angesuchtet seye.

*Bauchfluß
der Hüner.*

Wann die Hüner den Bauchfluß haben / so nim
eine Handvoll geröschte Gerstenmeel/ vnd gleich so viel
Wachs/ das zerlaß vnd vermische diese zusammen mit
Wein / vnd mache Kügelgen dar auß/ vnd gib ihnen
das vor anderer Speiß zu essen.

*Fieber der
Hüner.*

Wann ein Dohs oder Hund das Fieber hat / so rüh-
re geröschte Gerstenmeel im Wein vnd gebe es ihme zu
essen. Oder rühre das gemelt Gerstenmeel mit Salz-
wasser ein/ gib ihme zu essen/ vnd decke ihn mit einer
Decken zu das er erwarmet/ so wird ihm gehoffen.

Eusserlicher Gebrauch des geröschten
Gerstenmeels.

*Faute Be-
schwärt der
Zahnfleisch-
der Viller
vnd Mandel.*

E Ad die faulen Geschwäre des Zahnfleischs/ der
Viller vnd der Mandeln im Hals: Nim zwey
theil geröschte Gerstenmeel vnd ein theil Salz/ stoffe die-
se wol durcheinander in einem mörser mit Weinmich
oder Honigweß 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 tempe-
riere es mit Wasser zu einem dünnen Sälblein / vnd
schmiere damit das Zahnfleisch vnd die geschädigten
Drt des Tags oft vnd dick damit/ so heilen sie.

*Zahn weiß zu
machen.*

Die schwarzen vnd gelben Zahn weiß zu machen:
Nimb geröschte Gerstenmeel ein gut theil/ mache dar-

F auß ein Teig mit dem allerscharpffsten Weinessig/ fülle
damit ein Hasen/ thue ein Deckel darüber vnd verlu-
tler den Deckel vñ Hasen allenthalben wol mit luto sa-
pientiae/ setze den darnach in ein Hassners ofen vnd laß
darinn brennen biß die Hasen gebacken seynd/ darnach
thue den Hasen auß / vnd pulver die Materi darinn
vnd schlags durch ein härin Sieblein/ das behalt dar-
nach in ein Büchlein od Schächlein zum gebrauch/
nimb jederweilen ein wenig vnd reib die Zähne wol da-
mit / vnd thue das oft / so werden sie schön vnd weiß.
Wann du dieses Pulver gern wolriechend hertest / so
magstu ein klein wenig gepulvert Florentinisch Weich-
wurg damit vermischen.

Die hitzige Entzündung vnd Geschwulst der Wei-
ber brüß zu vertreiben/ mach folgende Pflaster: Nim
Schweinschmalz vi. Unzen / das weiß von zweyen
Ecern/ Honig vier Loth. Zerlaß das Schmalz/ vnd
wann es überschlagen ist/ so vermisch die Ecernweiß da-
mit vnd das Honig / darnach vier loth gepulvert Ni-
tersals / vnd zum letzten so viel geröschte Gerstenmeel als
viel genug ist/ das es die dicke eines pflasters haben mö-
ge/ davon streich auß ein Tuch vnd legs über. Dieses
Pflaster zertheilet alle hitzige Geschwäre vnd erhöhet die
Deulen.

*Entzündung
der Weiber
brüß.*

Oder nimb geröschte Gerstenmeel xij. vng / Schwe-
nenschmalz xij. ungen/ eilff Eyer mit den Dottern vnd
Weissen / gepulvert Nittersals vier loth/ vnd Honig so
viel genug ist zu einem Pflaster / temperier diese Stück
alle durcheinander vnd gebrauchts wie oben gemeldet.
Willu aber das es den Schmerzen mehr mildert dann
die Geschwulst/ oder Deulen zertheile / so laße das Ni-
tersals herauf.

Geröschte Gerstenmeel mit den Syfflin von Brom-
beerstauden / oder Burselkraut / oder Haußwurz wol
gestossen vnd mit ein wenig wasser besprengt/ folgendts
wider wol gestossen das es ein Pflaster werde / ist ein e-
del Arzney wider den erlöscherten Magen/ auß ein Tuch
gestrichen vnd über den Magen gelegt.

*Erlöscherten
Magen.*

Geröschte Gerstenmeel mit altem Baumöl gefotten
zu einem Pflaster / vnd so warm es zu seiden ist auß ein
Tuch gestrichen vnd überadlegt / heilet die runden vnd
harten Knollen des Hindern/ S. Fiackers Krankheit
genannt/ vertreibt auch die Knollen an andern Orten
des Leibs.

*S. Fiackers
Krankheit.*

Geröschte Gerstenmeel mit Wasser zu einem Drey
gefotten/ heilet den Brand vom Feuer / auß ein Tuch
gestrichen vnd wie ein Pflaster über g- legt.

*Brand vom
Feuer.*

Wann der Brand aber schon Bläterlein bekom-
men hat / so nim zwey theil geröschte Gerstenmeel/ vnd
ein theil rein gepulvert Sumachkörner / feude die mit
einander in autem Weinessig zu einem Drey/ streichs
darnach auß ein Tuch wie ein Pflaster/ vnd legs über.

Willu viel Fisch fangen so nimb geröschte Gersten-
meel / mache das mit Wasser an vnd mache Kügelgen
dar auß/ die wirff ins Wasser so kommen die Fisch herbey.

*Fisch zu fan-
gen.*

Das XVII. Cap.

Von der dick gefottenen Gerstenbrüh.

Psilana vnd Cremor Psilanae
genannt.

S Jeweil wir hievor viel von der Gersten vnd
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 et-
was von den dicken Gerstenbrühlein oder den lauern
Müßlein die man Psilanas nennet oder Psilanae cre-
mores Meldung zu thun / sinemal der berühmteste
Griechisch Arzet Hippocrates ein eigen Buch dar-
von vnd seiner Nutzbarkeit geschriben hat/ welches nit
allein lib. de victus ratione in morbis acutis/ sondern
auch liber de Psilana genennet wird. Es wird aber
sonst

*Gefottene
Gerstenbrüh.*

A sonst fürnemlich durch das griechisch Wort Πριζανον oder Πριζανον. oder Lateinisch Prifana, die geschlecht Gersten/Hordeum decorticatum, oder mundatum verstanden/ wiewol sie aber auch von vilen nachmalen Prifana Hordeacea genant ist worden / sintermal sie auch auß andern Früchten/ als auß der Spelz/ Wägen / Keiß vnd den Linsen ist bereitet worden/ hat man dieselbigen mit schlecht Prifanas genant / sondern die Namer der Früchte darvon sie gemacht worden seyn/ hinzu gesetzt/ als die von der Spelz haben die Griechen genant Ζεακ Πριζανον, Zeaceam Prifanam, die von dem Wägen Πριζανον Τριζανον, Prifanam Triticeam, die von dem Keiß, Ορυζακ Πριζανον, das ist/ Oryceam Prifanam, vñ die von den Linsen. Βακο Πριζανον, das ist/ Prifanam ex lentibus. Hernachmals aber ist

B auch das dieß Breylein von der geochten Gersten/ beyde von den Griechen vnd Lateinischen Prifana genant worden / wie solches dann auch noch heutiges Tags von den gelehrten Aerzten genant wird / welches Wort die gemeinen vnd vnserfahren Practicanten/ vnd sonderlich die Calenderschmid vor das gemein Gerstenwasser verstanden haben/ vnd es noch mit den Apoteceren/ die es von ihnen gelehret/ fälschlich Prifanam nennen.

Es lobet der alt Hippocrates diese Gerstenküßlein oder Breylein/ Prifanas sehr höchlich an dem obgemelten Ort/ vnd gibt ihnen den Vorzug vor allen andern Speislein die auß den Kornfrüchten gemacht werde/ sonderlich aber in den hitzigen Fiebern vnd dergleichen

Hitzig Fieber

C schwindt Krankheiten. Diese Breylein aber zu bereiten hat man vielerley weisen/ aber die gemetne weiß bey den Griechen beschreibet Galenus lib. 1. alim. Man nimbt geschlechter Gersten/ wäscher die sauber/ vnd klaubet alle Spreitwerlein von den Hüßlen 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 anfanglich 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 Gerstenküßlein zu bereiten/ die Zebriatanten in hitzigen schnellen Krankheiten damit des Tags zweymal zu speisen.

D Vnsere erfahren vnd gelehrte Medici Practici, die pflegen die Prifanam oder Gerstenküßlein 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 Sathyfannen lauffen / das gebrachen sie darnach den Kranken/ vnd so es die Nothdurfft erforderet/ thun sie ein wenig Essig dazu/ desgleichen Dill vnd andere gute Kräuterlein geschnitten / je nach Belegenheit der Krankheit. Wann sie auch wollen daß sie mehr nehren vnd stärken sollen/ siedem sie die geschlecht Gersten mit xv. mal so viel Hüner/ Capaunen oder trästiger Ochsen oder Hammelstschbrühen / vnd speisen die Kranken Zebriatanten damit.

E Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschafft der dicken Gerstenbrühen.

Das dieß Gerstenbrühelein Prifana simplex, das allein mit frischem Brunnenwasser/ ein wenig butter vnd Sals ohn allen andern Zusatz bereitet wird/ kület vnd befeuchetiget / nehet zimlich / vnd gebühret ein gut Geblüht/ wüscher ab/ vnd öffnet die Adern. Das aber mit Hüner/ Capaunen oder Fleischbrühen bereitet wird / nehet mehr / stärker beßet vnd gibet sehr gute Krafft.

Gebrauch der gemeinen dicken Gerstenbrühen Prifanae.

Die gemein dieß Gerstenbrühe Prifana so allein mit dem frischen Brunnenwasser bereitet wird / ist heylsam in allen hitzigen Fiebern / in dem hitzigen Hauptwechthumb / vnd allen geschwinden / hitzigen Schwachheiten/ vnd bekombt sonderlich denen wol die Hauptwechthumb haben vom trincken hitziger vnd geschweßelter Wein / stillt die subtielen Catharren vnd Hauptflüß / dienet wider den düren hitzigen Husten/ ist gut wider das Seitenstechen/ die jnerliche Geschwären der Leber/ Lungen vnd Brustgeschwären/ wider die hitzige Seeltsucht vnd den Leidendenschmerzen / ist fast heylsam den Lungenstüchtigen vnd denen so mit dem Schwindstüchtigen 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 Ebrechen der Augen/ der Ohren vnd in der wilhrenden Kranckheit des Hirns Phrenesis genant / ist gut denen so stätig Gallen brechen/ änderet vnd verbessert die hitzige Entzündung 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 Milstüchtigen vnd verbessert die giftige Schädlichkeit der eingenommenen Goldküßlein/ 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 vñ überensigem Geblüt beladen seynd / desgleichen den Weibern die von vbrtiger Hit vnd Trucne ihrer gebürlichen Monatblumen verstopffet seynd/ vnd sonst allen anderen Kranckheiten so von vnaturlicher Hit mit herrschung des Bluts verurrsacht werden. Diejenigen/ so Gibs oder Kalck eingenommen haben / die sollen stätig der gemeldten Gerstenbrühelein genessen/ die verbessern auch die Schädlichkeit des eingenommenen Meßelssaamens.

Diese Gerstenbrühelein mit Essig bereitet/ sind dienlich in der Darmruhr / in Krümmen von der hitzigen Gallen verurrsacht / desgleichen denen so mit hitziger Entzündung des Nitzes beladen seynd.

I Ein Gerstenbrühelein mit ein wenig Kleien vnd Mandelölen gesotten/ darnach durchgesiegen vnd genuzet/ ist eine gute Speis vnd köstliche Arzney denjenigen/ so das Seitenstechen/ Brustgeschwären vñ jnerliche Apestemen haben.

Ein Breylein mit der durchgesiegenen Brühen Blut speyen von der Gersten vnd reingepülvertem Amelmeel gemacht/ ist denen nuszlich vnd gut so da Blut speyen.

Diese Gerstenbrühelein mit roten vnd schwarzen Brustbeerlein vñ weißem Nagsaamen gesotten/ vñ darnach durchgesiegen / ist dienlich wider die hitzigen Hauptflüß vñ den trockenen Husten.

Die gemeldten Breylein mit Honig gesotten vñ temperiert/ vertreiben die alten trocknen Husten.

K Ein dickes Gerstenbreylein mit kleinen Roseinlein/ schwarzen Brustbeerlein vñ ein wenig Mandelmilch gesotten vnd durchgesiegen / dienet wider die Entzündung der Lungen.

Durchgeschlagene Gerstenbrühelein mit frischen Eyerdotten ein wenig erwallt / ist ein köstlich vñ trästige Speis denjenigen so lang tranck gewesen/ vñ sich am Leib verzehret haben.

Ein dickes durchgesiegenes Gerstenbrühelein / mit reingepülvertem Amelmeel vñ Zuckerpend zu einem dünnen Breylein gesotten/ ist eine köstliche Arzney die Heißerigkeit zu vertreiben/ neben dem daß es auch den Leib speiset/ vnd gute Nahrung gibet.

Ein

A Ein dickes Gerstenbrühlein mit Mandelmilch/Zucker vnd frischem Butter gefotten vnd bereitet/ist denen dienstlich so da feichen vnd ein schwären Athem haben/ von His verursacht.

Schwind- suchte. Wider die Schwindsuchte. Nimb des durchgeschlagenen Gerstenscheims 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 auß wider das Seitenstechen vnd erweicht denselben Kranken den Bauch/ vnd bringet Stulgång.

Milchsuchte. Dick Gerstenbrühlein mit Honig gefotten vnd temperiert sambt ein kleinem wenig gestoffenem Pfeffer/ ist ein heilsame Speiß vnd Arzney vor die Milchsuchtigen.

Kotersüß. Ein dickes Gerstenbrühlein mit Kalbsfüßen gefotten darnach durchgeschlagen/vnd ein wenig Essig saurer gemacht / ist ein sehr gute Speiß wider die rote Ruhr.

Saufler- Stul- gang maql. Ein dünnes Gerstenbrühlein mit Honig vnd Baumöl vermische/vnd durch ein Elstierzeug gebrauchet vnd zu sich genommen / erweicht den verstopfften Bauch/vnd machet saufler Stulgång.

Tenehmus. Ein Gerstenbrühlein mit ein wenig roter Rosen gefotten / durchgeschlagen / vnd darnach durch ein Elstierzeug warm zu sich genommen/vertreibt den Zwang/ vnd die grosse schmerzliche Belüßt zum Stulgång Tenehmum.

Eusserlicher Gebrauch der Gerstens brühlein.

Etz der Jung- in Fiebern- Drüsen- Schmerz. In durchgeschlagenes Gerstenbrühlein in dem Mund gehalten/löschet die grosse His der verbrannten Zungen in den hirtigge 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/Pappelfaamenschleim/ Süßholzwurzel/ jedes ij. loth/ Peniducker ij. loth/ vermische diese stück durch einander zu einem dünnen Larweralem/ 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 hinah die his im Hals zu legen/vnd die Schründen vnd Verwundung von der His zu heilen. So offst du aber diese Arzney gebrauchten wilt/soltu den Mund vnd Hals zuvor wol wätschen vnd gurgeln/ vnd die Zunge sauber fegen.

D Durchgeschlagene Gerstenbrühe offermals ein gute weil im Mund gehalten / miltret das Zahnwehe das von His vnd Trüchne verursacht wird.

Zahnwehe von His. Durchgeschlagene Gerstenbrühen in dem Mund gehalten/heilen die hitzigen Geschwärtlein des Zahnfleisches/vnd legen die His vnd den Schmerzen.

Das XVIII. Capitel.

Von dem Gerstenbrodt.

Das 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 Wäizen haben. Etliche vermischen halb Wäizenmeel vnder das Gerstenmeel wann sie backen wollen/vnd wird dasselbtge Brodt besser vnd verdawlicher/die andern da es nicht Wäizen hat/ die thun Speltz oder Roggenkornmeel 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 auß lauterem Gerstenmeel gebacken wird/heisset Griechisch Κεράνη *κέρνη*. Lateinisch/ Panis Hordeaceus. *t*alianisch/ Pan d'orzo. Hispanisch/ Pan de cenada. *Fr*anzösisch/ Pain d'orge. *Fl*emisch vnd *Dr*abändisch/ Gerstenbroot.

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

Das Gerstenbrodt ist zimlich temperierter Natur/ an ihm selbst zimlich trocken vnd kühlender Eigenschafft/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 gebrauchten/das sie aller Krankheiten der Stüß sich sicher seyn sollen. Es schadet dieses Brodt denen/ so mit dem schweren Athem vnd Reychen beladen sind/ vnd ist den Weibern so ihre Monatsblumen überflüssig haben nutz/ dergleichen auch den Wasserfüchzigen.

Sonst kan man auch gute Brodbrey vnd Milcher mit Milch oder Fleischbrühen auß der Dreßsam bereiten/wie auß andern Brodt/die speisen das Befind vnd Tagelöhner wol/ vnd geben gute Nahrung.

Eusserlicher Gebrauch des Gerstenbrodts.

Gerstenbrodt zu Pulver gebrennet/ folgendt in einem Mörtel klein gerieben/ vñ 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 Bœckinnenschitt ein Salz darauß.

Ein warmes Gerstenbrodt in der mitten entzwey geschnitten wie es auß dem Ofen kompt/vnd gepulverten Weistümel darauß gestrewet/ erkläret vnd schärfset das trübe gesicht vor die Augen also warm gehalten.

Die schwarzen vnd geelen Zähne weiß zu machen: Nimb Gerstenbrodt viij. vngen/ die Schalen von 60.

Eiern/roter Corallen/Weyrauchrinden/jedes ij. loth/ Tag vnd Nachtraut/lein Milstraut / in der Apoteken Ecterach genant/jedes ij. androvol. *Ma*che diese stück in einen Hasen / thue ein Deckel darüber / denselben verlutier wie auch den ganzen Hasen mit Luto sapientie/ setze den darnach in ein Feuer/ laß ihn xx. stund in stäter His darinnen breunen / darnach nimb die maceriam herauß/ stoffe die zu Pulver / vnd thue fermer darzu Fischbein die die Goldschmidt brauchen/ ein loth Nägelein/bereiten Coriander/ Zimmarinden jedes ein halb quintlein/ Beilwurz 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.

So sich ein Wein verlehret hette / so nimbe ein heiß Gerstenbrodt wie es auß dem Ofen kompt / schnide von etnander / vnd lege ein theil also heiß über den Pundren/ laß sigen biß 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 stinck/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 verlehret hat/ soltu in gleicher

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 Käyser 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 herauf/laß wol ertrieffen / vnd stelle den

B Hasen darnach verdeckt in die Sonn/oder im Winter auff 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 Aëcio, 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 Tags den mehrtheil zum Bierfieden gebraucht. Die Fiehmung vnd Bräbänder nennen es auff 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 nachstfolgenden Capitel neben dem Grauch des trinkens angezeigt werden.

Wachtstühen

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 Teuschland 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 nusslicher 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 gesotten 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 auff/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 geberet/ zu zuschreiben ist / sondern dem Getz vnd falschen Betrug der Menschen/ die ander Leuth nicht allein vmb ihr gelt beschweissen/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 / nüsser 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 auff 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 geberet / 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 Bier 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 löfchen / sondern zum Überfluß getruncken
wird / daß große schwere Kranckheiten darauß entste-
hen / wie wir solches an den vollen Weinzapffen erfah-
ren / die sich Tag vnd Nacht mit dem besten vnd köst-
lichsten Wein überfüllen / was vor großer vnheilbarer
Kranckheit darauß erfolgen / als Hauptwehethumb /
Zittern der Glieder / Augenkranchheiten / Lämde der
Glieder / Gliederschvchten / Zitterlein / Aufzass / Wasser-
sucht / das Parlyß vnd auch bisweilen die Hand
Gottes vnd dergleichen schwere Kranckheiten / wie
die tägliche Erfahrung das bezeiget / solte darumb
einer darauß ohne allen Vnderscheid in hauffen
hinczu schließend / der Wein wäre ein vngesunder böser
Tranck / der solche Kranckheiten zuwegenbrächte / würd

B man denselben mit für ein tollen Fantosten halten / der
der lieben vnd edlen Eremit des Weins / die Gut der
Herr vns zu einer besondern Auffenthalung des zeit-
lichen Lebens erschaffen / solches zulegen wolt? Wöl-
len wir nit weiter fortschreiten vnd von der Prepara-
tion vnd bereitung des Biers auch etwas anzeigen.

Diocorides beschreibet an dem hievor bemeldten
Die 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
stätt des Weins gebraucht / er machet aber Hauptwe-
hethumb / vnd gebiuret böse Feuchten / thut den Ner-
ven schaden. Solche Getränel werden auch auß dem
Wäigen von den Inwohnern der Landschaft Hi-

C spanien / das gegen der Sonnen Nidergang gelegen
ist / gemacht / beßgethen in Engelland. Wie aber sol-
ches vnd dergleichen Getränel bereitet werden / das ge-
denck er gar nicht / dieweil es gemeine vnd bekante
Getränel der Inwohner der gemeldten Landschaften
gewesen sind / wie sie dannoch auff den heutigen tag
an den gemeldten Drißen beraitet werden / vnd in täg-
lichem gebrauch seind / derowegen nicht zu zweiffeln
daß der Alten Zythum vnd Curmi eben dieser Ge-
tränel Arten vnd Sorten seyen die wir Bier nennen
daß aber Diocorides auch von dem Curmi / welches
kein ander Getränel ist / dann eben das Bier / wie es
heutiges Tages noch in Engelland beyde von dem
Wäigen vnd der Gersten gemacht wird / meldung
thut / daß es Hauptwehethumb mache / böse Feuchten
generiret vnd gebäre / vnd die Nerven beschädige / ist al-
lein von dem Überfluß 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 gebrauch / macht Haupt-
wehethumb vnd thut den Nerven schaden / welches nit
allein von dem Bier / sondern auch von dem allerbe-
sten Wein den Vollsäuffern widerfahret.

D Einige machen das Bier zu vnser Zeit also wie fol-
get: Sie nemmen Wäigen / Gersten / Speck / 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 Hepsenwasser / so lang / biß die Frucht außspringt
darnach lassen sie das Wasser darvon / vnd dörren die
Frucht in der Sonnen / das Wasser aber darinn die
Frucht geweichet worden ist / das heben sie auß vnd
verwahrens / vnd wann die Frucht wohl dörz worden
ist / lästet man die in der Mälten malen / thut das Meel
in das vorige Wasser / darinn die Frucht geweichet ist
worden / vnd lästet das drey oder vier Stunden darinn
sieden / vnd wirfft im sieden ein gut theil Hopffen dar-
zu / vnd schäumet das im sieden wol vnd fleißig ab /
wann solches gesehehen / lästet man es durchsiehen /

vnd in andere Geschirz eynsaffen: Eiliche weiffen
ein wenig Sawerzeig dareyn / so gewinnet es bald ein
zangerenden vnd biselenden 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 eyngemacht / zu henden.
Die Flemingingen aber mischen auch Honig oder Zu-
cker vnd Sperey darunder / machen einen Tranck
darauf wie ein Elaret 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

C Künst das Bier wolgeschmackt zu machen / die auch
vnseren Bierbräuern durch die Flemingingen vnd
Niderrländer bekant worden seind / die seind noch wol
zu dulden vnd zu leyden / wie auch die / so mit Lorbee-
ren / Erdkyffer Chamapirix genant / Bagel vnd
Scharlachkraut das Bier stärken / daß es wahrhaftig
bleibe / vnd nicht bald abfalle oder sauer werde. Die
aber / so mit Luchsamen / Rufs / Bilsenamen / In-
dianischen Rocoellernen vnd anderen dergleichen
schädlichen Dingen das Bier stärken / sollen ver-
worfen vnd verdampft werden / vnd solte man auch
die jenigen / so mit dergleichen schädlichen Künstten
das Bier verfälschen / als abgesetzte Feind des mensch-
lichen Geschlechts / 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 gut-
ter Frucht gemacht vnd dem Hopffen bereitet wird.

Eiliche machen ein herrlich gut Bier mit einer ge-
wissen Maß auff folgende weis: Sie nemmen acht
Sümmel oder ein Malter grob gemalen gut Mals /
es sey von Wäigen / Speck / Gersten / Rockenorn oder
Habern / ein jedes besondere oder deren eilich durch ein-
ander gemischt / weichen das in zwo Rheinischer Oh-
men / da sechs Ohmen ein Zuder machen / schönes /
lautes siedenheißes brennen oder bachwassers auß
die vier Stunden lang / darinnen zuvor auß die r.
oder r ij. handvoll Wäigenkleyen gesotten worden
seyen / darnach soll mans fleißig durch ein Stroh in ein
ander Gefäß ab lassen lauffen vnd durchsiehen / das
I nun also durch das Stroh durchgesiegen ist / thut man
in ein Viertel / vnd noch feriner darzu vier Pfund
gebrottet vnd gerinnlicher Hopffenblumen / laisset sol-
ches anderhalb Stund / auch zwo biß in drey Stun-
den / nach dem man das Bier schlecht oder kräftig
vnd gut / vnd auch langwährend haben wil / in einem
stären Sud sieden / dann je besser es gefotten wird / je
kräftiger vnd besser das Bier wird / vnd je länger es
sich auch halter / wann es nun also gefotten ist / thut
man es in ein breiten Zuber der nicht zu hoch / darin-
nen lästet 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 / geuisset
K also allgemach von dem abgekühlten Bier zu biß 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 daflo 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 gemeldt /
gefotten worden ist / nimbt man vnd geuisset wider frisch
vnd heiß Kleyenwasser dar über wie zuvor / fochet vnd
bereitet das gleicher gestalt wie angezeigt / so gibt es ein
D h h dünnes

D h h dünnes

A dünnes vnd schlechtes Bier vor die Armen vnd auch das Gefind damit zu speisen.

Sonst werden die Bier je nach gelegenheit der Landschaffren andersv vnd andersv gemachet / etliche nemmen frisch Brunnenvasser / die anderen Bachwasser oder stießend Wasser / die andern stillstehende Wasser auß vnfaubern Lachen vnd Pflügen / darinn allerhand Wust vnd Unsaubereit geschütet vnd getragen wtrd/welches nit durchauß zu loben ist / vnd ob wohl die besten vnd beständigsten / langwährenden Bier auß altem faulem Wasser gemachet 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 darauff das Bier gemachet wtrd / 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 / darein Wisflachen lauffen / der Menschen vnd des Viehes Harn / Spülwasser vnd andere Pureinigkeit vnd Wust kommet / zum Bierfieden nicht nemmen / vnd wiewohl ein jedes faules Wasser durch das fieden widerumb rectificiert wtrd / beständiger vnd langwtrtiger bleibet / dann das so von einem frischem Brunnenvasser gefotten wtrd / so wtrd man doch den Harn vnd andere Pureinigkeit 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 ficieret werden / vnd zur Fäulung gerathen. Wann man aber je ein beständiges vnd gutes Bier machen wil / das das Alter leiden kan / soll man etliche Zuber vnd Fässer mit gutem frischem Brunnenvasser / oder in Mangel dessen / mit einem reinen vnd saubern stießenden Wasser füllen / dieselbigen verwahren / daß kein Wust oder aber sonst etwas vnfaubers darein fällt / vnd verdeckt oder zugemachet 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 Mals allerding / wie oben gemeldet misfieden / so wtrd diß Wasser durch das fieden widerumb rectificiert vnd frisch / vnd wtrd das Bier / das darvon gefotten wtrd / nicht

D allein beständiger vnd lange zeit gut vnd besser / dann das so mit frischem Wasser gefotten wtrd / sondern es wtrd auch zu trincken anmützig / vnd machet ein gutes Geblüt / so dargegen das ander vnrein Wasser den guten Safft der auß dem guten Mals gefotten wtrd / an sich zeucht / vnd denselben corruptiert / daß er schädlich vnd vngesund wird. Daß aber ein sauber Brunnenvasser / 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 feudet / darneben auch ein frisch Brunnenvasser auch beson- der / vnd sie beyde hinsetlet / so wtrd man befinden / daß das erste Wasser so von dem faulen Wasser gesotten worden / beständiger vnd zweymal länger gut bleiben wtrd / dann das frisch gesottene Brunnenvasser.

Von den Namen des Biers.

Das Bier wird von Dioscoride Griechisch / Ζυθος oder Ζβθος vnd von Theophrasto Ζβθος vnd Ζβρθος / genannt. Hellanicus bey dem Achenazo sagt / daß auch Bryton, das ist Bier / auß dem Naf gemacht werde. Von Aristotele, Ζεθος oder Ζυθος, oder Ζβθος vnd Ζβρθος. Simeon Sethi einer auß den neuen Griechischen Ärzten / nennet das

F Bier mit einem Nahmen von den Arabern entlehnet / **Φύκας**, **Φουάδριον** vnd **Φουάδρον**. Die andere Art des Biers / davon Dioscorides nach dem Zytho meldung thut / wtrd von ihme **Κύμα**, genannt. Latensch / Curmi, vnd von dem Possidonio, Corma. Sonst heißet das Bier bey den Latenschischen Zythum, oder Zythus, von Theodoro Gaza, Zethum, von andern Pinum, Phucas: Phucadium, vnd Phocadium, wie es dann auch noch heutiges tags in Griechenland von dem gemeinen Mann also genannt wtrd. Bey den Arabern aber wtrd nicht allein das Wort Phucas, von dem Bier allein oder dem Tranc auß Berssen verstanden / sondern auch von einem andern Tranc der auß Semelbrodt / (Ex panie Heveri vel Alhaveri) Balsammung vn Peterlein gemacht wtrd / wie solches die Arabischen Arzt Razius, Avicenna vnd Haliabbas bezeugen. Sonst wtrd auch das Bier von etlichen / wie Plinius davon schreibet / Celia, Celia, Sicerca, vnd von Hermolao Barbaro, Sicerites vinum, Hordeaceum vinum, vnd von den Poeten / Peleusiacus porus, genannt. Dieser Tranc wtrd zu vnserer zeit von den Gelehrten Cervisia vnd Cerevisia, geheissen / von den Italianern Zitho vnd Cervigia. Hispanisch / Ceria vnd Cerveisa. Französich / Bierum, Cerveise de la Bere, vnd de la Cerveise. Arabisch / Fuca, Foca vnd Alfoca. Böhmisch / Piva. Engllisch / Beere vnd Bier. Das beste Engllisch Bier wtrd von ihnen Ael / vnd Latensch Ala genannt / Stehmisch / Drabändisch vnd Hochreusch / Bier / welche Namen wie etliche vermeynen von dem Griechischen Wortlein Byn, welches zu Teutsch Mals heißt / seinen Ursprung her bekommen haben soll.

Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschafft der Bier.

Es wtrd das Bier auß mancherley Sorten der Frücht gefotten vnd bereitet / wie wir hievor erzehlet haben / derowegen es auch mancherley Kräfte bekommt. Das Bier so allein auß Berssen wtrd gebräuet / wiewol es eine kleine wärmende Krafft durch die Præparation des Malzes bekommt / so tüt 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 gebräuet werden in der Wärmde das Gerstenbier / ohnansehen daß ihre Wärmde des Weins Wärmde nicht zu vergleichen ist / sondern halten allein das Mittel / vnd ist ein jedes Bier / so es genug gefotten vnd von guter Mals gebräuet wtrd / ein gesunder vnd nütlicher Tranc / nehret wol / machet stark / vnd gebiret gut Geblüt / treibet den Harn / löset den Durst / ersüßet den Leib mäßiglich / wie solches auch die Schul zu Salerno in Engelland mit folgenden Versen bezeugt / da sie vom Bier also spricht:

*Craffos humores matrit Cerevisia, vires
Præstat. & augmentat carnem, generatq, cruorem.
Provocat urinam, ventrem quovque molli, & inflat,
Frigidat & modicum.*

Das ist /

Das Bier gibt grober Feuchten viel / Stärckes Geblüt / vnd mehrers Fleisch ohn Ziel / Es löret die Blasn / vnd weicht den Bauch / Es tüt ein wenig vnd bläset auch auff.

Es soll aber auch das Bier zimlich alt seyn vnd nit sauer / von guter gesunder Frücht vnd wol gefotten / dann sauer Bier vnd das so zu dünn vnd übel gekocht ist / nehret weniger / machet viel Bläst vnd rehet Feuchten / vnd beschwäret den Magen / wie dann auch die vorgemeldete Schul zu Salerno vermahnet / wie folget:

Non

Harn treibet / lösset den Durst.

Schädlich des sauren Biers.

A Non acidum sapiat Cerevisia si bene clara,
 Ex granis si cocta bonis satus ac veterata
 De qua potetur stomachus non inde gravetur.

Das ist.

Das Bier sey klar vnd alt von Jahren/
 Nicht saur/gerocht von gutem Korn.
 Dem Bier so Malz oder Farb gebreicht/
 Das saur oder jung ist/trinck nicht/
 Trinck doch nach noch vnd still den Krag.
 Nur das nicht werd beschwert dein Mag.

Unerfahre
 ne Bier
 würdungen.

B Das Bier so auß Gersten vnd Habermalz gemacht
 oder gebrauen wird / verstoppft weniger / macht auch
 weniger Bläß vnd nehet vnd führet minder. Das
 auß Wägen oder anderm Geräud/ist hitziger/wärmt

vnd stopffet fester/nihet auch besser / je dicker ein Bier
 ist je mehr es nehet/vn je großer 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 macht/dringer auch bald durch / blähet den
 Leib weniger vnd macht wol harnen. Das Bier so
 wol gehopffet ist / halter den Bauch offen vnd für
 dert den Harn. Die Bier so mit dem Scharlach/La-
 vanderblumen/Saghel/vnd andern hitzigen überfich-
 richenden Dingen bereitet werden/seyen schädlich vnd
 sonderlich denen Menschen die ein bißdes Haupt vnd
 Hirt haben/dann sie schwächen dieselbigen mercklich:
 Es ist auch die Trunckenheit vom Bier nachtheiliger/
 schädlicher vnd langwehrender dann des Weins/sin-

C temal sie viel großer auffstiegender Dämpff macht
 vnd jähren Schleim / die schwerlich vnd langsam ver-
 gehret werden. Die Bier aber die mit Bilsensaamen/
 Indiamischen Kockelkernen vnd dergleichen Sti-
 cken / bereitet werden / soll niemand trincken/dann die
 jensigen so das Leben verwirret haben / dann die bring-
 gen Hirnwüren/Vnsinnigkeit vnd biswelten den gä-
 hen Todt: So durren die so mit Auz inficirt werden
 die Leber vnd Lungen auß/verbrennen das Geblüt/mä-
 chen ein vnersätlichen Durst/ vnd machen abschewli-
 che/heftliche/rote Angesticker gleich dem Aussag. 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 seudet/wie an etlichen Orten
 am Rheinstrom der gebrauch ist/ verursacht viel Bläß
 vnd aufflauffen des Bauchs vnd gebieret viel unge-
 dawrer böser Feuchten/vnd daß aber noch mehr so mit
 der neuen Kunst der Weidenblätter die man an statt
 der Hopffen braucht / macht Krimmen vnd Darm-
 geicht/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 darum
 diweil sich der Safft vnd die Kraft 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 inficirt
 Wasser von Menschen vnd Viehhorn/ 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

D
E demselbigen inficirt/derwegen solche Bier die damit
 bereitet werden/ allerhand bösen Brind / Mulsucht/
 Krebs / Schorbock/vnd auch den Aussag generieren/
 derowegen alle die jensigen/so ihre Gesundheit lieb ha-
 ben/die sollen sich solcher Bier enthalten vnd sie nicht
 trincken.

Danher
 Bier ist das
 beste.

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 Landschafften
 Bier in seiner Stärke vnd Kraft/das ist/schön braun-
 rot vnd dick wie ein Syrup/es nehet sehr wol/machet

F viel großes vnd dickes gutes Geblüt/vnd machet ein
 schöne lebliche Farb / so man dessen wenig vnd nicht
 zu viel trincket/vnd sonderlich aber den jensigen so des-
 sen von Jugend auff gewohnt seind/vnd ist in einem
 Tischbecherlein voll dieses Biers mehr Kraft vn Nahr-
 rung / dann in einer ganzen Maß gemeines Biers.
 Aber die jensigen so es nicht gewohnt seynd zu trin-
 cken/den macht es großen Durst/dann es vilmehr
 ein Arzenei ist dann ein gemeiner Tranck / vnd so
 sie dessen zu viel vnd es übermäßig trincken/so werden
 sie erhitigt darvon / gewinnen Hauptwehthumb vnd
 rote auffülige Angesticker. 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 vn stark Bier dar auß/das wol
 nehet/den Durst löscht vnd gut Geblüt machet.

Die Polnische Bier seind gute weisse Bier/die auch
 mancherley bey den Polen gebrauen werden / vnd
 werden aber die vor allen andern gelobt/die ein Weis-
 sawrechtigen Geschmack haben/die löschen den Durst/
 nehren auch sehr wol / gebähren ein gut Geblüt / vnd
 wärmen mittelmäßig.

Potnische Bier.

Das Hamburger Bier wird gemeinlich auß dem
 Wägen gemacht vnd wird andern Wägenbieren
 vorgezogen/die in Teuschland gemacht werden/es hat
 ein guten anmäßigen 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 halter man auch vor gewiß / daß
 die jensigen 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 zusauffen wil/so macht
 es ein rotes vnd buckelechtiges Angesticht / das mit der
 zeit abschewlich wird/vnd von blauwer/ bleifarber vnd
 roter vermischter Farben anzusehen ist/wie die Eugeln
 der Indianischen Hanen / gleich wie es denen begeg-
 net/ so die starcken hitzigen Wein übermäßig trincken.

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 Indianischen Kockelkernen bereitet wird / vnd
 bringet auch darneben langwtrige Hauptwehthumb/
 ist ein böser / schädlicher vnd vngesunder Tranck/den
 jensigen sonderlich die ein bißdes vnd schwaches Haupt
 haben.

Das Goelarsch Bier hat ein zimliche wärmende
 Natur vnd Eigenschaft / ist etwas süßlichtig im An-
 fang/darnach büßet es mit einem Weingeschmack auf
 der Zungen/ist ein gesundes Bier/gibt gute Nahrung
 vnd gebieret ein gut Geblüt.

Das Embeckisch Bier ist dünn/ subtil/ klar vnd
 durchdringend / ist am geschmack bitterrechtig mit einer
 lieblichen Schärffe auß der Zungen/löschet den durst
 wol/setzt sich bald vnd blähet sehr wenig / halter sich nit
 lang vmb die Hergsamern/es treibt 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 führet auch die Gallen durch den harn/
 ist ein nützlicher Tranck in der Gelsucht / dergleichen
 in allen Fiebern/dann es hitziger nicht/so löstret es auch
 nicht zu viel / sonderen ist in seiner Natur temperiert/
 vnd ist derowegen ein gesunder Tranck im Sommer/
 beyde von gesunden vnd krankten Menschen getrun-
 cken.

Das Brannschweigisch Bier/das man auch Müm
 nennt/ist dem Embeckischen Bier fast gleich/ ist doch
 nicht so kräftig

H h ij and

- A** an der Substantz etwas dicker vnd nicht so subtil wie das Embelisch / der Geschmack ist demselbigen auch gleich / vnd wiewol es den Harn sehr treibet gleich dem Embelischen / so machet es doch gern den Kaltenschich vnd die Harnwind / sonst ist es an seiner Natur vnd Eigenschafft temperiert wie das obgemelte / 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 anmüthiges 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 hält das mittel vnder den obgemelten 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.
- Brabandisch Bier.** Das Brabandisch 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 schlecht 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 eines das andere in der Güte von Kräften 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 läßt 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 allgemächlich 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 / läßt 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 gepülverten Zittat
vnd Saffran / vnd solches mit quentm gestunden Bier
zerreiben / ein Broßam Weißbrodt darin ribeln / dar
nach mit stätigem röhren über einem Kolseuwerlein
sieden lassen / im sieden Butter vnd gepülverten 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 Breylein / die schwachen
vnd verzehren Kranken darmit zu speisen vnd zu
laben.

Schwache
vnd verzehre
Kranke.

Bierbreiten
für die Kin
der.

Bierbreiten allein mit Broßam von Kocken oder
Weißbrodt / zerfloffen Eyern vnd ein wenig But
tern gemacht / vnd wol gesotten / ist ein sehr gesunde vnd
gute Speis die Kinder darmit zu speisen / dann darvon
werden sie stark / wachsen sehr / nehmen wol zu / vnd
bekommen ein schöne / selbliche vnd gesunde Farb.

Natürlichen
Saamen
mehr.

Wäsgenbier mit allem zum Tranc / sonder auch in
der speis gebräuch / Suppen / Müßlein / vnd Breylein
darauf gemacht vnd genossen / mehret den natürli
chen Saamen / richtet die hangende Mannsruehen
wider auff / vnd hilfft den schwachen Männern / die in
den ehelichen Wercken vngeschickt seynd / wider in den
Sattel.

Schwache
Männer.

Milch der
Säugmü
tern mehr.

Neu vnd frisch Bier macht den Säugmüttern viel
vnd überflüssige Milch / beyde getruncken vnd in der
Speis gebräuch / vnd kan ein Säugmutter die Bier
trinck / sanffter zwey Kinder säugen dann die eines
säugen kan die Wein trincket / aber vnser Weiber am
Rheinstrom 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 wolahrt bedäch
ten / sollt ihnen das Bier so gut ist zu trincken anmüt
ger vnd auch viel gesünder seyn / dann die starcken vnd
hitzigen / geschwefelten Wein / darauf ihnen vnd den
Kinderen hernachmal grosser Durath entsteht / also
das sie lahm werden / die Kinder Begichter überkom
men / da sie doch so sie Bier trincken / gesünder bleiben /
vnd die Kinder desto mehr / vnd darzu stärker vnd
wolgefärter. Doch ist es bloß den Weibern / denen die
Reinigung nicht von statt will gehen / die ihre eigene
Kinder selbst säugen müssen / rathsamter / das sie einet
mlten sinnen Wein hatten 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 gedüngten Säugmüttern aber sollt man
allein Bier zu trincken anfferlegen.

Stungang
machen.

Bier das frisch vnd gut ist mit einer Baumnuß
groß gefalzenen Butter aufgesotten / vnd darnach
warin getruncken / erweicht den Balg vnd macht zu
Stul gehen.

oder nimb ein guten Trundt frisch Bier / thue einer
Baumnuß groß Butter darzu / vnd zween frischer
Eyerdotter / zerfloß die Eyerdotter wol mit dem Bier /
thue feriner darzu anderhalb loth Speiszuoker zu pul
ver gestossen / seze es auff ein Hasen mit siedendem was
ser / rührs wol / vnd las es warm werden / bis der But
ter vergeht / vnd lasse es nit sieden / das trinck also warm
nächtern / es sey vor Mittag oder nach Mittag / nur ein
halb stund vor dem Imbiß / so erweicht es den Balg
vnd macht Stungang. Zu diesem aber ist das Dan
ger oder Joppen Bier ein außbund.

Eder mach folgendes Haubstlerlein von Bier:
Nimb frisch vnd wolgesotten Bier auß die zwölff oder
vierzehn vnzen / zertrab darinn iij. loth Zuckerhonig /
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 lau warm zu dir durch ein Listertent / behalt es
i. stund oder ij. bey dir / so machet es sanffte Stungang.

Ein Becherlein voll warmes Dampger oder Jopp
pender warm gemacht vnd im Bad getruncken / so
warin es zu leyden ist / macht gewaltig schwinen / als
wann einer Theriac 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 Waßmeel zu
einem Teiglein / das zerschneiden 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. Eitliche röhren vnder den gemelten
Teig zerfloffen Eyerdotter vnd backens darnach / so werden
diese Becklein desto besser vnd anmüetiger zu essen.

Andere geben die Bierhöfen den Schweinen zu es
sen / vnd machen dieselben darmit feist / weichen dann
diese speis viel gesünder vnd mager ist dann den Men
schen.

Schwein
mäßen.

Eusserlicher Gebrauch des Biers.

Das Bier macht ein schön glatt Angesicht vnd woi
he zarte Haut sich damit gewaschen. Es vertreibt
auch also gebräuch die Schrepen des Angesichts / das
thut auch der Schaum von dem Bier.

Sabbat glatt
Angesicht.
Schrepen
des Auges
sich zu ver
reiben.
Neugeborne
Kinderin zu
mäßen.

Man pfleget die neugebornen Kindlein mit Bier
darin Butter zerlassen ist / warin zu reiben vnd strei
chen bey einem Feuer oder warmen Ofen / das stär
ket ihnen die Glieder wol / nehmen kein zu / vnd wer
den stark darvon. So man auch gestoffene Farn
wurzel darmit vermisset / 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
Deiffams oder Sawerzeigs / vnd bereiten ihre Tag
darvon / das macht dieselben wol auffsteigen / vnd das
Brodt so darvon gebacken wird / das wird lutz vnd
schwammrechtig.

Bieressig. Cerevisie acetum.

In Niderland / Flandern vnd andern landen / da
steim Wein wächst vnd der Wein schwer ist / pfleget
man auch zumlichen guten Essig auß Bier zu machen
auff folgende weis: Eitliche nehmen Bier / viel oder
wenig / nach dem sie viel oder wenig machen wollen / sie
den es / vnd lassens widerumb kalt werden / darnach
thun sie gerösche Erbsen also heiß darein vnd ein we
nig Höfel oder Saurzeig / so wird in kurzer zeit guter
Essig darauß. Andere werffen geröscht Weizenkör
lein in das Bier / diweil es im sähten ist / vnd geröscht
Kinder von Kockenbrodt / vnd ein wenig Weizen /
so wird ein guter Essig darauß.

Von der Natur / Krafft / Wirkung Eigen 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
Deshenfleisch: Eitliche 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 vnrecht / 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 der selbig 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. Habern.

I. Das erst vnd gemeinst Geschlecht ist mit seinen ersten Keimen/Grasblättern/Hältern vnd Gewer-lein/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 Rühr. 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 außgespreitet vnd mit ihren Flügeln auffgerhan / an- zu sehen 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/Wasgau/ im Hessenland vnd in der Eyffel zu sehen ist/dann dieses Geträid marget 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. gedentzt/da er also spricht:

H Vrit enim lini campum vrit Avena.
Vrum letho perfusa papavera somno.

Es muß der Habern soll er schön/vollkommentlich vnd reichlich wachsen / simlichen Regen haben / den pfleget man zu mehen / wann man das Rockenkorn/ Wägen/Spels vnd Gersten eingeerndet 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, Αχρίστος vnd Σπάρμιον, genant. Lateinisch/Bromus, Acrospilus, 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, Caes. 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/ welches Wort eigentlich dem wilden Safran gebühret / von andern wird er auch Polmelarisch geheißen. Italiensisch/Vena, Lavena, Geva. Avena, vnd Biava. Hispanisch/ Avena vnd Avea. Fransösisch/ Aveyne vnd Aveyne. Böhmisch/Wo- wes. Ungersisch/Zab. Englisch/ Etes/Dtes vnd Haver. Flemisch vnd Brabändisch/Haver/vnd Hochteutsch Habern.

II. Das ander Geschlecht wird von den Kräutlern/ dierevil es nit wie der gemein Habern in den Hülßen be- schlossen ligt / sondern bloß darinn wächst/ Avena nu- da. [C.B. Adver. Lobelo, Dodonæo. Ger.] Englisch/ Naked Haver. Flemisch vnd Brabändisch/nackete Haver/vnd Hochteutsch/nacketer Habern. Das Habern- meel nennen die Fransosen/ Grualdum. Latei- nisch wird es Avenacea farina, geheißen.

Von

A Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschaft des Haberns.

Der Habern ist ein wenig küler als die Gerst / vnd hat auch etwas stopffender Art vnd Engenschaft / also daß sie auch die Bauchflüss stopffet. Sie trücknet 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 nutzlich gebraucht.

In innerlicher Gebrauch des Haberns.

Plinius lib. 18. cap. 17. schreibt / daß die Teutschen kein ander Genuß oder Drey essen dann Habernbrey / welches falsch ist / dann obwol der Habernbrey ein gemeine Speiß ist / vnd mehr in vnserm Teutschland / **B**sonderlich in Wasgau / Odenwald / Algau / Togau / Schwaben vnd andern vielen Orten / da sie diese Brey sonderlich wol zu kochen vnd bereiten wissen / genossen werden / so gebrauchen sie doch auch darneben Griechmel / Heydenkornmel / Wätzen vnd Spelzenmel / daraus sie dann auch gute Brey zu machen pflegen. Sonst ist nicht ohne daß zu vnsern Zeiten das Habermel vnd Haberkern also in ein guten Kuff / als ein gesunde Kost kommen / das nicht allein das Bauerweib / Handwerckleuth vnd gemeine Bürger / sondern auch die vom Adel / ja auch Grafen / Fürsten vnd Herren des Haberkerns vnd Habermels in ihren Küchen nicht entzihen wollen / sonder lassen köstliche vnd gute Suppen / Brey vnd Müßlein daraus machen / die nit allein die gesunde Menschen essen / sondern auch die **C**Krancken vielfaltig genossen.

Hitzig Hauptweche. Augentranckheit. Zelsucht. Schwindel. Parlys. Husten. Entzündete Leber und Milzsucht. Contracte Menschen. Bliesucht. Podagran. Tertian und Quartan Fieber. Griech. Harnwind.

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 Tobfüchtigen / denen so mit dem Schwindel beladen seynd / vnd die das Parlys gerührt hat / bekomt über die maß wol den Hustenden vnd denen so mit innerlichen Passetten oder Seitenweche behaffet sind / desgleichen den Leberfüchtigen vnd Milzfüchtigen / vnd alteriert die hitzige Entrichtung gemelter Glieder / dienet auch den Contracten Menschen / desgleichen den Bliesfüchtigen / Podagranischen / vnd den jenigen so das Tertian od

Pestilenzliche Fieber.

D Quartan Fieber haben / ist auch ein fürtreffliche gesunde Speiß vor das Grün in der Nieren / die Harnwinde vnd das schwerlich harnen / dient vor die Heißerigkeit / 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 Pestilenzlichen 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 stärken vnd geben sehr gute Nahrung.

E Die Breylein oder Süpplen von Habermel werden auch auff viel weg bereitet. Etliche bereiten das Habermel mit ein wenig Butter / giesen darnach Wasser zu / lassens wol sieden / salzens das genug ist / vnd gebrauchens vor ein Süpplein / etliche thun ein wenig Essig oder Agrests darzu daß es ein wenig saurwerlechtig werde / sonderlich aber wann sie diese Süpplein den Febricitanten geben wollen.

Febricitant.

Etliche röschen das Habermel wie oben gemeldet / vnd machens an mit einer Erbsbrühen / gebens also den Krancken / oder machens ein wenig saurwerlechtig mit Agrest oder Essig.

Etliche nemmen Haberkern / quellen die vnd wäschen die sauber auß / segen die zu mit Erbsbrühen / thun but-

F 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 annühige Speiß daraus / die sehr wol speiset vnd nehret.

Die Reuter vnd Kriegsvolk wann sie zu Feld stehen / so rüsten sie sich mit Habermel / röschen 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 nemmen sie ein Löffel voll oder vier Habermel das also in Buttern geröschet ist / thuns in ein Psan oder Hasen / giesen 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 nemmen sie des Habermels mehr / giesen 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 Kriegleuten 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 Wahrheit ein gute vnd gesunde Kost / die sehr wol nehret vnd stärcket / welches die tägliche Erfahrung bezeuget / ohnangesehen daß der Habern bey den Alten darvor nicht gehalten / sondern allein vor ein Speiß vnd Futet der Pferd vnd des Rindvihs ist gebraucht worden. Aber wir haben auß täglicher Erfahrung / daß die Kinder vnd Jugend / die mit Haberkern vnd gekochtem Habermel gespeiset werden / sehr stark vnd wol gefärbt davon werden / wie solches auch die Fremden 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 / darnum sie die Dressam von Rockenbrodt 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 fürtrefflichen vnd Hochgelhrte 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 sonderm Würden gehalten.

Wil man aber die Haberbrey besser haben / so mag man die mit guter Hünnerbrey / oder aber mit Ochsenfleischbrühe sieden vnd abbereiten / so nehren sie viel mehr vnd stärken besser.

Etliche sieden das Habermel mit frischer Milch fast wol zu einem Brey / das nehret auch sehr wol / ist alten vnd jungen Leuten / 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 aufgemachten 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 nemmen Habermel wenig od viel / schütten darüber guten weissen Wein vnd gute seyße Ochsenfleisch / Hammelfleisch / Hüner oder Capaunenbrühe / was sie jeder Zeit bey der hand haben / jedes gleich viel / thun Butter vnd Salz / jedes so viel genug ist dar-

Hh iij zu ver

A zu/vermischen etliche frische Eyerdotter darunder/ las-
fens wol fieden zu einem Drey/ machens süß mit ge-
stossenem Zucker / so wird es ein sehr eräftigter Drey/
sonderlich aber die Krancken damit zu stärken vnd zu
laben/vnd ist auch alten/schwachen vnd betagten Leu-
then sonderlich nutz vnd heilsam.

Erkaltete Krafft
Husten.

Etliche fieden Haber kern mit wasser biß es zerfehrt/
flossen den Kern klein/oder streichen es durch ein Pffe-
fertuch/thun honig darzu/lassens aufffieden zu einem
dicken Brühlein / trinckens darnach also warm / das
erwärmer die erkaltete Brust / vnd ist gut wider den
Husten.

Haber kern in Wasser wol gefotten daß es ein dick-
lechtiges Brühlein werde / vnd der Brühlein genommen
ij. vngen/ frischen vngesalznen Butter drey Vngen/
mit dem Brühlein zerlassen/dient wider den Schmerz
der Därmruhr vnd auch andere Bauchflüß / so man

Schmerz der
Därmruhr.

das warm durch ein Elffstierzeug in dem Krancken
thut. Man mag auch fast nüchlich an statt des Butter
in diesem Fall nemmen Gänßschmalz / Enten- oder
Hünerschmalz/od aber Böcken-oder Geyßelwuschlit.
Es lobet auch Dioscorides den Haberbrey zu den
Bauchflüß.

Bauchflüß.

Bauchflüssen/ vnd daß er den Stulgang stopffen soll.
Haber meel geröscht vnd mit Weiß oder Honig was-
ser getruncken / ist ein gute Argeney denen so stäts
husten.

Husten.

Etliche gebrauchen den Haber kern den Sod vnd
hefftig brennen des Magens damit zu vertreiben/ vnd
essen so oft sie der Sod antompt xx. Haber kern vnd
halten solches vor ein besonder Experiment.

Brennen des
Soda.

C Haber meel mit Wein vnd ein wenig Essig gefotten
zu einem Süpplein oder Brühlein/ vnd warm getrun-
cken/ sündert den Schweiß gewaltig/ der wegen etliche
wann sie beduncket / ihnen der Schweiß vonnöthen
seyn wil solche mittel gebrauchen/ sonderlich aber wann
sie in das Bad wollen gehen.

Schweiß
erlösen.

Etliche machen etliche Wochen die Schwein zu vor/
ehe sie dieselben stehen vnd messen lassen/ mit gequell-
tem Haber feyst vnd mästen sie auch also auff.

Schwein
mästen.

Es werden die Capaunen sehr seyst vnd über die
maß gut/ so man die einferret vnd ihnen nichts anders
als geweichtes Habern in Milch i. Monat lang zu essen
gibt/ vnd eitel Milch zu trincken sündert / so gewinnen
sie darvon ein zartes vnd mürbes / wolgeschmacktes/
weißes Fleisch.

Capaunen
mästen.

D Eufferlicher Gebrauch des Haberns.

Hauptweche
von Kälte.

Wider das Hauptwechthumb von Kälte oder kalter
Feuchtigkeit: Nimb Habersto ii. theil/ Zenchel-
fraut/ Heublumen/ jedes i. theil/ thue diese Stük in
einen Kessel/ schütte Wasser darüber / vnd laß wol sie-
den/ stelle darnach den Kessel in ein zugedecktes Düsten/
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
Luft/ so wird dir besser/ vnd der schmerzen nachlassen.

Uder nimb Haberstro ii. theil/ vnd ein Reutermaß-
lein Habern/ Zenchelfraut/ Heublumen vnd Valde-
riantraut/ jedes i. theil. Seid diese wol in einem Kessel
mit Wasser/ mach darvon ein Schweißbad wie zu vor
gemeldet/ vnd halt dich gleicher gestalt/ es wird dir baf.

Ein solches Schweißbad mag man auch in anderen
Schwachheiten machen lassen / wann schweigens von-
nöthen seyn wil.

hitige Augen

Der safft von dem jungen Gras des Haberns auf-
gepreßt/ vnd mit darinnen genegten Tüchlein über die
hitigen Augen gelegt/ zucht die Hitze her auß vnd leget
den schmerzen.

Ansehende
Staren der
Augen.

Wider die ansahende Staren der Augen: Nimb
die obersten theil des Haberns mit den Achren ij. hand-

voll/ Griechischheumsaam iij. loth/ Zenchel/ ou/ Zen-
chelstämm/ Augentrost/ Betonienkraut/ jedes i. halbe
Handvoll / Alexandrinisch Senabblätter / Steinsteet/
Chamillenblumen/ jedes j. handvoll/ Weintrauben so
viel man mit dreien Fingern fassen kan / seude solche
Stük in einem Hasen mit Wasser / vnd empfah den
Dampff des Morgens vnd Abends darvon in die Au-
gen/ thue darnach ein Tröpflein oder zwey gediffillirter
Honigwasser darein / das von einem Pfund Honig/
vnd einem halben loth gestossenem Pfeffer mit einan-
der vermisch/ gediffillirt worden sey/ vnd beharie das
also eine zeitlang / so wird der ansahende Staren sich
vertheilen vnd verzehret werden.

Haber meel mit Bleichweiß gemengen/ jedes gleich viel
in Wasser gefotten vnd das Angesicht offermals dar-
mit gewaschen/ macht es schön weiß vnd klar.

Haber meel mit Essig zu einem Drey gefotten / ver-
treib die Flecken vnd Anmäler des Angesichts/ wie ein
Pflaster auß ein Tuch gestrichen vnd warm übergelegt.

Die abscheunliche Rote des Angesichts zu vertre-
iben: Nimb Haberspreuwer iij. handvoll/ vngeschelste
Bersten zwö handvoll/ seude die in Wasser den dritten
theil ein / wäsche das Angesicht offermals warm dar-
mit/ darnach streiche es an mit Citronensaft / vnd laß
es von ihm selbst trucken werden.

Haber meel mit Taubenkaat zu einem Drey gefot-
ten/ darnach auff ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster
vnd übergelegt/ heilet die Dhrnigel oder Dhrkamm/
vertreibt auch die Kröpf vnd Drüsen.

Uder nimb Haber meel/ Leinsamen meel/ 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
geröscht / vnd folgendts in ein leinen Säcklein geßan/
vertreibt den schmerzen vnd stechen der Seiten von
Kälte oder windigen Blästen veruracht/ so warm als
es zu letzen ist/ übergelegt.

Wider den großen schmerzen vnd Krimmen des
Bauchs: Nimb ij. theil vngeschelsten Habern/ Wach-
holderbeeren ein wenig zerquetschet in einem Mörser/
Peterlinisaamen/ jedes ein theil. Solche stük soll man
vermisch in ein Säcklein thun/ das Säcklein mit ein
Zaden reiben/ damit sie nit zusammen lauffen mögen/
das soll man dann in halb Wein vnd Wasser fieden/
folgendts 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 vorgemelten Brü-
he widerumb wärmen / vnd das so lang antreiben biß
der schmerzen vnd Krimmen gar nachläßet.

Uder nimb Habern vnd Salz/ jedes ij. theil/ Lein-
samen/ Anisfaamen/ Zenchel vnd Dillsaamen/ jedes
ein theil. Rösche diese stük 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.

Uder nimb vngeschelsten Habern zwey theil/ vnge-
stampften Hirsen/ Kleyen vnd Zenchelstaamen/ je-
des ij. theil/ rösche die über dem Feuer vnd legs warm
über wie oben gemeldet/ biß der schmerzen nachläßet.

Wider das Krimmen vnd Leibweche: Nimb ein
Reutermaßlein voll vngeschelsten Habern / vnd halb
so viel zerstoffener Wachholderbeeren / vnd auch so viel
Knoblauchkraut das dürr seye vnd klein zerschmittet/
thue diese stük in ein leinen Säcklein / reibe die Rau-
thenweiß ein/ daß sie nicht zusammen lauffen/ lasse das
Säcklein ein wall oder vier aufffieden/ 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
Brühlein / vnd legs so lang über biß sich der Schmer-
zen leget.

Haber-

A Haberstro j. gut theil genommen vnd darzu gethan Waldriantraut vnd der obersten Sijffel mit den Aehren von Gerstenstro jedes zwe handvoll/ solches in ein Kessel gethan / wasser darüber geschüttet vnd gefotten/ darnach in eine Bürtten gefeser vnd ein Schweißbad darauff 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 friben.

Erkalte Schenckel.

Wann einem die Schenckel erkalte sind von Frost / vnd man die nicht erwärmen kan: Nimb ein halb zimern Habern/ sende den wol in halb Wein vnd Wasser so vil du dazu bedarffst vnd lass halber einsieden / thue darnach den Habern in zween Säckel / der ein jeder einer Elen breyt vnd lang ist / vnd binde dem Erkalten vmb ein jedes Bein oder Schenckel einen so warm er den leiden kan/das thue ihm des Morgens / zu Mittag vnd zu Abends / vnd beharr das drey tag nacheinander / so erwärmen ihme die Schenckel sein widerumb.

Zeit Bescht der Glieder.

B Wider das kalt vnd lauffend Gesicht in den Gliedern: Nimb Haberstro zwey theil / die Sijffel von den grossen brentenden Nessel mit den Blumen vnd Samen/Holderhschoss / Wachholderbeern zerstoßen / jedes ein theil/ Atischkraut vnd Hartheum/ jedes j. halb theil. Lasse solche stück in ein Kessel mit wasser wol sieden/ den stell darnach in ein wol verdeckte Bürtten/ darin schwig wol/ vnd damit du desto besser schwigen mögest / so nim ein halben Schilling grosse Kieselstein/ mach die glüendig vnd löschē jedertweilen ein paar in dem Kessel mit den Kräutern ab / wann du nun wol geschwitzet 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 andern/ vnd salbe damit den ganzen Rücken grad vnd die schmerzhaftigen Glieder warm damit/ vnd ruhe darauff im Beth/ so du nu trucken worden bist / so nimb Baumöl vnd Rindermarek / 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.

Beschwulst der verrenckten Glieder.

C Habermel mit Essig vnd Butter zu einem Pflaster gefotten / ist gut wider die Geschwulst der verrenckten Glieder / auff ein Tuch gestrichen vnd warm darüber gelegt.

Erharte vnd geschwollene Nerven.

D Haberstro in Wasser gefotten/ heilet den Erind der jungen Kinder so man sie darinn badet.

Erhartete Knollen vnd Geschwulst.

Habermel mit Loröl vnd Essig zu einem Pflaster gefochte / heilet allerhand bösen Erind darüber geschlagen.

Habermel mit Weizenmeel/ jedes gleich viel zu ein nem Pflaster gefotten/ thue desgleichen.

E Wider die Schäden vnd Löcher der heimlichen Orter: Nimb Habermel / Benenmeel/ jedes gleich viel / Pappelfraut vnd Armenischen Bolus so groß wie ein Eye. Seude diese stück zu einem Pflaster/ vnd legs alle Tag drey mal über den Schaden.

F Habermel 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.

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

gestossen/ vnd den dicken Schleim davon r: ein Pflaster über die erfrorenen Schäden so von Winterrost herkommen gelegt/ heilet sie.

Die Schaaff vnd Hammel werden sehr seyß vom Habern so man ihnen des Tags zweymal / jedes mal so viel was man in einer Hand halten kan / sitzen gibet/ wo man ihnen aber zu viel gibet/ werden sie so seyß das ihnen das Vieh zerspringet/ vnd müssen dar on sterben.

Wann ein Bier saurer worden ist / so h: s ihm also: so: Wamnder Haber in der Silb ist/ so schneid das stro mit dem Habern ab / mach Bilscheim darauff / 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.

Sauber Haberstro gewaschen / darnach wider getrucket vnd in ein Most oder einen andern Wein ein zeitlang gehenckel / wird der Wein gar schön vnd klar wie ein Gold.

Wann man gute/ gesunde vnd zeitige Trauben lang frisch vñ gut behalte wil/ soll man sie in Haberstro legen.

Wann ein Och oder Kind den Bauchstus oder Durchlauff bekompt / so gib ihm geröschte Habermel zu essen.

So ein Pferd rosig ist/ so sende Haberstro in einem Kessel mit Wasser/ schütte es darnach in ein Züber vnd setze ein Wannen mit Habern auff den Züber vnd lasse das Rossz dar auf essen.

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 Rossz warm über das Ereus/ 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.

Wann ein Rossz 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 ihme die Rehe nicht in die Schenckel.

Wider die Harnwinde der Pferd: Seude Haberstro in Wasser / schütte das Wasser in ein Züber vnd stelle es vnder das Rossz / das der Laum wol zu dem Schlauch mag gehn / decke das Rossz mit Decken vnd Sorgen warm zu/ wirff jedertweilen ein glüenden Sinctelstein in den Züber / wann nun das Pferd wol gebähet ist worden/ so reib es wol mit dem warmen Stro/ so wird ihm geholffen.

So einem Rossz der Bauch weh thut/ so wärm Habern/ thue den in ein Sack/ vnd binde ihn den Gaul also warm auff den Bauch/ so lässt im der schmerz nach.

Wann ein Pferd nicht ställen kan/ so sende Habern in genugsamen Wein den dritten theil ein/ vnd schütte dem Rossz den Wein warm ein/ so wird er bald ställen.

So ein Pferd erwanngeschwulst hetten/ es were gleich wo es wille/ so schweisse Habern in Essig / vnd binde den dem Rossz also warm über die Geschwulst/ das zerthetle sie vnd laet sie bald nider.

So einem Rossz der Schlauch geschwollen ist / so mache ihm ein Dampff von Haberstro/ vnd lege jedertweilen ein heißes glüenden Sinctelstein darein / das der Dampff wol den Schlauch berühren mag / so wird ihm geholffen/ vnd laet sich die Geschwulst.

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 du ch ein Tuch / damit salbe den Brand so heilet er.

Habergras oder Haberkrautwasser. Avena- ceae graminis aqua stillaricia.

Etliche distillieren auff dem jungen Gras od Kraut des Haberns in dem End des Meyens ein wasser/ wie

Schaaff vnd Hammel müssen.

Saur Bier gut zu mach.

Wein schön zu machen.

Traube lang frisch zu behalten.

Bauchstus der Kinder.

Rehe der Pferd.

Wurm vnd Feiffel der Pferd.

Rehe der Pferd.

Harnwinde der Pferd.

Bauchwehe der Pferd.

Ställen der Pferd.

Geschwulst an Pferden.

Beschwulst des Schlauchs der Pferd.

Brand der Pferd.

*Die
schwachheit
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 troppflein/
nezen auch zweysfache leinine Tüchlein darinn vnd le-
gens über die zugehanen Augen / das miltet den
Schmerzen vnd vertribt die Hitz vnd Entzündung.
Die Moscowiter pflegen auch auß Habern ein waf-
ser zu distillieren / welches sie an statt des Weins pfe-
gen zu gebrauchen. Solches Wasser hitzigt vnd macht
die Leusch so gar truncken vnd voll / als der beste Wein
jimmermehr thun mag.

Haberbrodt. Panis avenaceus.

Das Haberbrodt ist nicht allenthalben gebräuchlich/
doch wird man in grosser Heurwring 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.

Vom dem Heydenform.

Heydenform. *Ocymum cereale.*



Heydenform. Das Heydenform oder Buchwägen ist zu vn-
ser zeit sehr gemein worden in vnserm Teusch-
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 Kõl / hat ein eintzige 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-
cheiden / gewinnet viel Nebenästlein / die seynd allen-
thalben mit breiten vñ vornen aufgespißten Blättern
bekleidet / den Blättern des Ephenwentraut ähnlich /
aufgenommen / das sie linder / weicher vnd aufgespiß-
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 teglich zu dreyeckeligen schwar-
zen Körnlein gleich den Buchwinden / welche so sie ge-
mahlen werden / gibt es schön weiß Meel / vnd verglei-

chet sich dem Wätzenmeel / sonderlich so es durch ein
reinenbeutel gelauffen ist. Dieses Korn oder Ge-
traid wird viel vmb die Reichstatt Hagenaw in
sandeckrige Felder gesät / darinnen es dann sehr gern
wächset / desgleichen in den raichen / sandeckrigen Ge-
birgen / als im Ostwald / Wasgan / Spessart vnd der-
gleichen raichen Orten / vnd wird solche Frucht den
mehr theil dem Rind vnd andern Viech zum Futet
gesät / dann das Viech sehr seydt vnd stark davon wird /
wiewol die inwohner des Wasgan / Ostwalds vnd
der jergemelten Dertzer auch Brodt daraus machen/
vnd wirdsonderlich gut Dreyweel daraus bereitet.

Von den Namen des Buchwägens
oder Heydenforms.

Es irren sich die jenigen nicht wenig / die das Hey-
denform vor das Ocymum Dioscoridis halten/
denn derselbige Namen gehört keinem andern Kraut
zu dann vnserm Basilgenkraut / wie wir darvon an
seinem Ort weiteren Bericht geben : so ist es auch nit
das Ocymum Catonis oder Columellae, denn das
selbige Ocymum ist kein besonder Geschlecht eines
Krauts / sonder ein Namen eines Futets welches von
Getraid vnd Hülfsenfrucht 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 aufgethet vnd bald
wächset / vnd ist solches Futet noch heutiges Tages im
Elsas vñ andern mehr orten / in denen es nicht Wiesen
hat / gemein / da man solch Futet jährlich pflegt zu säen
vnd es wachsen läst bis es schier ansahen wil Acher o-
der Schoten zu bekommen / als dann mehret man es ab
wie das Gras / machet es dürr vnd behalt es über Jahr
dem Viech / vnd gibts ihm an stat des Heumes zu essen/
vnd ist vngeuiss wie das Heydenform bey den Alten
genennet worden / oder ob es ihnen auch bekant ge-
wesen seye / dann wo es nit das Erysimum Theophrasti
ist / wissen wir ihm auch keinen Namen bey den Alten
einzu räumen. Es wird dieses Gewächs heutiges Tages
von vnseren Kräutlern Griechisch *Τραγοπύρον* vnd *Ορυ-
ζόπυρον* genant. Lateinisch / *Tragopyrum*. Phego-
pyrum oder Fegopyrum, Fagopyrum, Fagotriti-
cum, Triticum hircinum, vnd Frumentum Fagi-
num, dieweil diese Frucht dreyeckelich 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. Caes. Ocymum veterum. Tra-
go Varronis, Anguil. Tragotrophon, & Fagotriti-
cum Dodo. Franco. Irio cerealis sive Erysimum,
Ruellio: Erysimum cereale, Gesl. in Cat. Port. Theo-
phrast. Lob.] Italianisch heist es *Formentone*, *Grano
Saracino*, in Trient *Formentone*, vnd in Friaul / *Saracino
vnd Saracino*. Böhmisch / *Pohanka*. Englisch / *Beche-
weate vnd Doekweate* / *Buckweate* / *Sleinisch vnd
Brabändisch* / da es dann auch in großer Menge gezeu-
let wird / *Doekweyd* / *Bueckenweyd* vnd *Doekweete*.
Hochdeutsch / *Heydenform* / *Doekwägen* / *Buchwä-
gen* vnd *Grün*.

Von der Natur / Kraft / Wirkung vnd Ei-
genschaft des Heydenforms.

Das Heydenform oder Buchwägen / gibt weniger
Nahrung dann das Rockenform oder die Gersten
führt aber mehr dan der Hirsen vnd der Pfennich.
Die Mispeln vnd die Kuchen / so von dem Meel des
Heydenforms gemacht werden / werden leichtlich ver-
dauet / setzen sich bald / vnd gebären ein zimlich gut
Geblüt.

Innerlicher Gebrauch des Heyden-
forms.

Wiewol das Heydenform erstlich allein in vnserem
Land vor das Viech ist gesät vnd gezeulet 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 helffen ieren/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.

Erltche siedeu vnd kochen diese Brey mit Milch wie den Hirschen / vnd ist ein gute Speiß die wol sättiget vnd nehet den Kindern vnd dem jungen Volck fast anmühtig vnd lieblich zu essen.

Erltche andere siedeu das Heydenkorn oder das gemahlene Meel darvon mit einer feinsten Ochsen- oder Hammelfleischbrühen zu einem Brey / vnd wird ein sehr wolgeschmacktes Essen / das wol stärcket vnd gute Nahrung gibt.

Andere siedeu das Heydenkornmeel mit lauter wasser vnd ein wenig Butter vnd Salz so viel genug ist/ gibt gute vnd gesunde Brey das Hauptgeschind vnd die Taalshner damit zu speisen.

Erltche andere bereiten diese Brey mit Mandelmilch/Hüner- oder Capaunenbrühen / die nehren vnd stärcken auch sehr wol.

Was sonst andere von dem Heydenkorn geschriben habe/ die es vor dy Ocymū Diolcoridis gehalten/ welcher Namen vnserm Basilgenkraut eigentlich gebührt/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 ihm selbst Schaden zufüge.

Sonst ist das Heydenkorn ein edele vnd gute Nahrung vor das Kindliche/vnd vor die Schwein dieselbigen damit seyst zu machen.

Die Hüner werden über die maß seyst von dieser Frucht/vnd das in kurzer zeit/ so man ihnen dieselbige allein zu essen gibt.

Weitern gebrauch diese Frucht oder Kraut eufferlich zu nutzen/ist vns zu dieser zeit nicht bewußt.

Heydenkornbrodt.

W Dstwald/Wahrgaun/ auß dem Speßart vnd vnderen rauhen Orten da man dieser Frucht viel zielet / 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 heffrig/seyer sich bald vnderlich / gibet zimliche Nahrung/ist ein gute Speiß vor die arbeitende Leuth/ dann es haltet zimlich wider / ist doch vnyverdäulichter dann das Haberbrodt.

Das XXIII. Capitel.

Vndem Staubmeel.

Staubmeel. **D**as 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 pfleget man mit Kehrwißchen zusammen zusegen. Diaweil nun solches auch in der Artzeney gebraucht wird/vnd wie wir bisz daher in dieser Section von altem Gerraid vnd darauff bereitem Meel gehandelt vnd derselben nützlichen Gebrauch angezeigt/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 sambten 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 τῆπιον oder Tῆπιον, Lateinisch / Pollen, Farina volatilis oder

Farina volatica, von dem Glossographo Haliabbatis wird es Arabisch genant/Gebara Gebaran vnd Gyris von Haliabbate, Girion, Girum, Geranera, Girion vnd Giris, welche Namen von den Griechen mehrtheils ohn zweifel ihren Ursprung bekommen haben/vnd also durch die Araber sind corruptiert worden. Italtanisch heist dy Staubmeel/Farinache disperde. Hispanisch/ Harinaque Busla. Frantzösisch/Fole farine. Englisch/Wyfl/Powder oder Wylduffte. Flemisch vnd Brabändisch/ Struffmeel/vnd Hochdeutsch/Staubmeel vnd Müßstaub.

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vnd Eigenschaften des Müßstaubs.

Der Müßstaub oder Staubmeel hat eine Krafft vnd Wirkung zu theilen vnd zu conglutineren/ also daß es auch die zerhauenen Nerven vnd die Beinbrüch in kurzer zeit wider zusammen bestet / wird innerlich vnd eufferlich nützlich gebraucht / vnd deswegen zur Nothdurfft außgehoben.

Innerlicher Gebrauch des Staubmeels.

Einem ein Ader in der Brust oder an der Lungen entzwey gesprungen were/dem sol man Breylein vnd Süpplein von dem Staubmeel machen/ vnd

die wol siedeu lassen/vnd dem Beschädigten offi zu essen geben / das wird ihm bald zur Heilung vnd Besundtheit verhelffen. Solche Breylein seyend auch fast dienlich vnd heilsam denjenigen so durch gestochene Wunden innerlich an der Lungen/ Leber/ oder dem Nils verletzt worden seyend/ dergleichen auch denjenigen so ein Bein oder ander Glied entzwey gebrochen ist/ dann solche helffen wunderbarlich zu der Heilung.

Staubmeel Breylein oder Müßlein mit gestählter Milch zubereitet / seyend denjenigen fast dienlich so mit der Darmluhr / oder anderen Bauchflüssen beladen seyend / dann sie heilen die verwundenen Darm vnd die Bauchflüss.

Eufferlicher Gebrauch des Staubmeels.

Wider dy schmerzlich Seitenstechen: Nim Staubmeel vnd mach mit Wasser ein Teig darauß / davon mach kleine Röhlein / backe die in Scorpionenöl in einem Pfännlein/ lege sie darnach also warm auß das schmerzhaftige Ort da du das stechen am meisten fühltest/vnd so bald eines kalt worden ist/ so leg wider ein warmes auß / vnd wechsel je eines nach dem andern ab/bisz so lang der Schmergen nachläßet/vnd das Geschwür anfängt zu brechen/vnd durch den Husten mag außgespeyer werden/darnach brauche Röhlein/Safft vnd Latwergen/die da machen außwerffen/so wird der Kranck wider gesund.

Staubmeel macht man ein gute Wundsalb.

Das bluten der Wunden zu stillen: Nim Staubmeel vnd streuwe es in die blutende Wunden / bisz sich das Blut mit dem Meel verpappet / darnach verbinde die Wunde/so verfehlet das Blut/vnd ist ein gewiß Experiment.

Von dem Staubmeel macht man ein gute Wundsalb / die heffret vnd heilt die Wunden ohne die Nadel/vnd wiewol solche Wundsalb gering vnd nicht von löstlichen stücken gemacht wird / so übertriffet sie doch in Heftung vnd Heilung der Wunden/ alle geserbie vnd gemahlere Karrensalbpfaster der Messerschleiffter vnd Baderhümmacher / die bereite also: Nim sauber Hönig 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 deinem gefallen/ nach dem du viel oder wenig machen wilt/ thu gemelte stück in ein Pfännlein vnd laße sie sitzlich zergehen/doch daß sie nit aufsiedeu/sondern sich nit allein vereiniget/darnach streuwe rein gebeutelt Staubmeel darcin so viel genug ist/ vnd vermisch es zu einer dieken Salben/darvon streich auß ein Tuch vnd lege es über wie ein Pflaster / vnd lege auch ein wenig mit Fäselein von leinnetem Tuch in die Wunden / die verbindt darnach wol / vnd thu das allen Tag / so wirft du Augenscheine

Kindliche vñ Schwein müssen.

Hüner seyst machen.

Zerhauenen Nerven, Beinbrüch.

Zerfrangene Hören der Brust vnd Lungen.

Luna/ Leber vnd Nilsverwundung

Darmluhr.

Seitenstechen.

Beuten der Wunden.

Wundsalb.

scheine

A scheinliche Hülf dieses Pflasters oder Wundsalben F
bestnden.

*Perbawene
Nerven und
Ader heffen.*

Ein anders das gleichfals wol heffet vnd heilet:
Nitrad rein gebeytelte Staubmeel ij. loth / Wägenmeel /
Weyrauch / Mastix vnd des Gummi Sarcocollae, al-
les rein gepülvert / jedes j. loth. Vermisch diese Stück
mit Eyerklar zu einer Salben / vnd legts über die wun-
den. Du magst auch die obgemelten Stück zu einem
Heffpulver gebrauchen ohne das Eyerklar.

Staubmeel mit den Schnecken ohne die Häßlein
in einem Mörfel wol durcheinander gestossen / darnach
wie ein Pflaster übergelegt / heffet die zerhawenen
Ader 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 schliefse wie es seyn soll vnd zu vor gestan-
den ist / vnd schlage ein tuch darumb das zu vor in Ros-
fenöl geneget seye / darnach nim Staubmeel temperet
es mit Eyerklar zu einer Salben / legs auff den Bruch
mit Häßleinwerck / schine das Glied darnach wol vnd
binds steiff / das es sich nicht bewege / vnd laß also sech
Tage liegen ehe du es wider auffbindest / es were dann
Soch daß der Schmerz so groß vnd der Schenckel
anfahen wolt zu apostemieren / so magstu es säfftig-
lich auffbinden ohne sondere Bewegung / damit der
Bruch nicht von oder ab emander gehe / bestreiche ihm
dann das Glied mit Rosenöl vnd verbinds widerumb
wel wie zuvor / vnd schlage ihm dargegen herüber ein
Ader / vnd halte den Beschädigten in einer mäßigen
Ordnung mit essen vnd trincken.

C Ders nimb rein gebeytelte Staubmeel iij. Vng. H
Gerstenmeel / Bienenmeel / jedes ij. vng. gepülverten
Bolos Armenus ij. loth / versiegelter Erden / Drachen-
blut / Mastix / alle zu einem subtilen Pulver gestossen
jedes j. loth / vermische solche Stück mit Eyerklar vnd
brauchs wie oben gemeldet. Damit du aber nicht besor-
gen dörffest daß das Glied apostemiere / so nimb Rosen-
öl acht vng. / Wachs vier vng. / Serpentin ij. vng. /
zerlaß vnd rühre des gemelten pulvers drein so viel ge-
nung ist daß es dick werde wie ein pflaster / davon streich
dann auff ein bequem leinen tuch / lege solches über das
ganzes Glied wie das vorige / das verhindert daß das
Glied nicht dick oder engündet werde / wehret dem apo-
stemieren / stärcket das ganze Glied / vnd fürderet den
Weinbruch / zur Heilung.

*Schrunden
im Hindern.*

D Staubmeel heilet die Schrunden im Hindern / so
man dasselbige rein gebeytelte / 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 zu-
schreiben nit vnderlassen wollen / damit vnserm Werck
nichts mangle / vnd wie wol wir auch bisweilen von je-
dem Geträid der Kleyen auch etwas also obenhin ge-
dacht / soll das vbrig das bis daher gesparrt worden vnd
zuvor vnderlassen ist worden / gesund erstattet werden /
sintemal die Kleyen in viel weg / beyde innerlich vnd
E außertlich mustich in der Speiß vnd Argeney mag ge-
braucht werden / ohn angesehen das man deren wenig
ochret / vnd sie nur allein zu der Mastung des Viehes
vermeinet dienstlich zu seyn / sonderlich aber die schwein
darmit seyst zu machen.

Von den Namender Kleyen.

Die Kleyen von einem jeden Geträid oder Meel / ist
die große unreinigkeit desselbigen / welche durch
das beuteln von dem Meel abgetrennet wird / das heisset
bey den Griechen / *Mitropos* vnd *Kugelion*. Lateinisch /
Furfur. Arabisch bey dem Serapione li. simp. cap. 29.

Nokale. Bey dem Glossographo Avicennae, *Alchirāti*.
Bey dem Glossographo Haliabbatis, *Hucha*. Sonst
werden auch folgende namen bey den Arabischen Arz-
ten in ihren Schriften gelesen / *Nochale*, *Nocale*, *Hucala*,
Hucala, *Huchala*, vnd *Amocazena*, wie Matthæus Sylva-
ricus bezeuget. Italianisch heisset die Kleyen *semola* vnd
Crusca. Hispanisch / *Salvado* vnd *Somas*. Franckisch / *Du-
son* vnd *du Bran*. Englisch / *Branne*. Flemisch vnd Bra-
bändisch *Semel* vnd *Gruyf*. Hochdeutsch / Kleyen vnd
Grüß.

**Von der Natur / Krafft / Wirkung vnd Ei-
genschaft der Kleyen.**

Es hat die Kleyen ein Natur vnd Eigenschaft ab-
zuwischen / zu säubern / zu reinigen vnd zu erwet-
chen / vnd wird mustich in der Speiß gebraucht.

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
Wägenkleyen sonderlich zum innerlichen Gebrauch
das Primat / wie wol die so von anderem Geträid meel
abgetrennet 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
kombr / je eine die andere.

*Mastung
des Viehs.*

Man bereitet auß der Kleyen treffentliche gute Süp-
plein vor die Krancken: Man seudet dieselbige in fr-
ischem Wasser bis die Krafft wol her auß kompt vnd ein
dicklechtes Brühlein gibet / das zwinget man dann
durch ein Tuch / thut Butter vnd Salt / jedes so viel ge-
nung ist darzu / laisset miteinander auffkochen / vnd trät
get den Krancken zu essen für mit oder ohne Brod /
nach dem die Gelegenheit des Krancken sich zurägt.
Etliche lassen ein klein wenig geriebelte Drossam von
Weißbrod mit dem gemelten Brühlein auffkochen zu
einem dünnen Breylein. Solche Speißlein nehren
zünftig / segen sich bald vnd halten den Leib offen / wer-
den sonderlich höchlich in nachfolgenden Kranckheiten
gelobt / als in den Catharren vnd Hauptflüssen / in der

*Hauptflüss.
Heisrigkeit.
Falscheswär
Husten.
Innerliche
Apostemen.
Seitenstech.
Nieren vnd
Blasengeschw.
bisige Stiebt
Darmwe.
Krammen.
Darmgicht*

Heisrigkeit / dem Halbschwär / Husten / Schwere
des Athems vnd dem Keuchen / in allen innerlichen
Apostemen / in dem Seitenstehen vnd Beschwär des
Nippfels / Pleuricid / ist sehr dienlich in den Kranck-
heiten der Brust vnd Lungen / desgleichen in den Ni-
ren vnd Blasen Geschwären / sind sonderlich gut denen
so Eyter außwerffen / bekommen wol in den hitzigen vnd
trucken Fieberen / in der Darmruhr vnd anderen
Bauchflüssen / daß sie säubern vnd reinigen die Darm
von der scharpfen / bösen Feuchten / vnd heilen die ver-
wundung derselbigen / vnd milttern deren Schmerzens
vnd bekommen sonderlich wol denjenigen so mit der
Leibwehe / Krammen vnd Darmgicht beladen sind.

So man aber haben wil daß die gemelten Süp-
plein oder Breylein mehr nehren vnd träfftigen sol-
len / mag man sie mit guter Hülme / Capaunen / oder
Fleischbrühnen bereiten.

Wider die Engündung / Verlesung der Lungen
vnd Lungensucht / dienet fast wol von der durchgeschla-
genen Kleyenbrühnen ein Breylein mit rein gepülver-
tem Amelmeel vnd ein wenig Tragant / bereit / dann
es ist in gemelten Gebrechen nicht allein ein speiß / son-
dern auch ein gute vnd bequeme Argeney.

*Entzündung
der Lungen.
Lungenucht.*

Ein Breylein von durchgeschlagener Kleyenbrüh / täglich zwe-
Mandelöl vnd ein wenig Gerstenmeels bereitet / ver-
vnd wol bis zu bequemer dichte gefotten / ist ein fast müs-
liche vnd heilsame Speiß vor das tägliche Fieber.

Ein Süplein von durchgeschlagenen Kleyenbrüh / tructnet
hen / mit frischem Mandelöl bereitet / dienet fast wol wi-
der den schwarzen vnd trucken Husten.

*Tructnet
Husten.*

Gerstenkleyen in Wasser oder Fleischbrühnen wol
gefotten darnach durchgeschlagen / vnd ein Drossam
von einem Weißbrod darinn geriebelte / folgendes fre-
schen

A sphen Butter vnd Zuck er oder Honig / jedes so viel ge-
nug ist/sambt ein wenig rein gepulverten 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 genuzet.

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 ver deckt 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 gepulvertes Anelmeele/laß wol sittig-
lich mit einander sieden vnd wirff ein wenig Saig
darzu/vnd wann es genug gesotten/ so temperiers mit
gepülverten Speisjucker nach deinem Gefallen / vnd

B gibts denen zu niessen denen die Brust verstopfet / vnd
die Lungenröhlein mit dickem vnd jähem Schleim ge-
füllt sind / dann es reiniget die Brust vnd Lungen vnd
macher wol aufzuwerffen/ vntreibt auch also den alten
bösen Husten.

Wider den Husten: Nimb durchgeschlagene Kley-
enbrühen xxij. Vngen/guten Zucker vnd Jungfrau-
wenhonig/ jedes ij. vngen / laß mit einander zer gehen
vnd i. wall oder vier aufsteden/davon gib dem Kran-
cken alle morgen vnd abend ein gemein Tischbechlein
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 Löff-
lein voll davon mit großem Nus geben mag / vnd

diener solches nicht allein wider den Husten/ sondern
auch den Bauch damit zu erweichen vnd den Stul-
gang zu sürdern.

Durchgeschlagene Kleyenbrüh mit Honig vnd süß
Mandelölen das frisch aufgedruckt ist worden ver-
mischt/vnd Morgens vnd Abends/jedesmal ein vngen
oder drey getruncken/erweicht den Husten vnd macht
aufzuwerffen.

Durchgeschlagene Kleyenbrüh ein Becher voll ge-
nommen vnd darmit in einem Schüssel zween frische
Eyerdotter zerrieben/ darzu gethan einer Eastan-
nen grossfrischen Buttern/das Schüssellein darnach
auff einen Haffen mit siedendem Wasser gesetzt vnd
lassen warm werden/bis der Butter zergangen ist vnd
nicht sieden lassen/dann so warm du es leiden kanst des

Morgens oder Abends ein Stund vor dem Morgen-
oder Nachtmittlich getruncken / erweicht den verstopff-
ten Bauch vnd machet Stulgang. Ist eine gute Arney
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.

Oder nimb der durchgeschlagenen Kleyenbrühen
ein Becher voll/zertreib darinn ein halbes Tischbecher-
lein voll Baumöl / vnd iwoer oder dreyer Baumöl
groß rohes Honigs/ vermischs durcheinander vnd laß
warm werden/thue es darnach durch ein Listierzeug zu
dir vnd behalt es eine Stund oder lenger/so bringet es
Stulgang/vnd ist eine Arney die ohn einigen Schade-
den zu jederzeit wann es die Nothdurfft erfordert/mag
gebrauchet werden.

Durchgeschlagene Kleyenbrüh durch ein Listier
warm zu ein gethan/miltet das Leibwehe vnd Krim-
men. So aber der Schmerzen gar groß ist/vnd das
Krimmen von kalter Feuchten herkumpt / die Verstopf-
fung auch groß ist/so zertreib ij. quint. oder i.loth des
Gummi Euphorbii zu einem subtilen Pulver gestof-
sen in der gemelten Brühen / so vollbringet es seine
Wirkung kräftiger.

Durchgeschlagene Kleyenbrühe allein vor sich selbst
ein Pfund ohngesährlich zu einem Menschen warm
gethan/das die Ruhr oder Därnruhe hat/miltet den
Schmerzen/wäscher die schärfste Feuchte ab/vnd heil-
et die Verwundung des Mastdarms.

F So einem mit Bistte vergeben wer/ oder sonst etwas
giftiges gessen oder getruncken hette / der netime ein
Becher voll warmer durchgeschlagener Kleyenbrühen
mit Baumöl ein/vnd breche es bald wider von sich/vnd
trincke die gemelten Brühe etlich mal also mit dem Oele
vermischet auff einander vnd breche sie allwegen wi-
der / so wird ihm geholffen daß ihm das Bistte nicht
schaden mag.

So ein Ross das Reichen hette vnd schlechbäu-
chtig were : Nimb ein gute Handvoll rein gestoffener
Kleyen vnd drey Handvoll gepulvert Saig / zertreibe
diese stuel mit weißem Wein/machs warm vnd geusse
es dem Ross neun tag nach einander alle Tag einmal
eyn/durch ein Rohr/so wird dem Ross geholffen.
Oder gib dem Ross ij. Tage nach ein ander nichts
anders zu essen/dann tractne Roetenkleyen.

Wann ein Ross ein Halsgeschwür hette / so lasse
ihm vnder der Zungen/vnd zertreib Kleyen in Wasser
daß es zimlich dick werde/vnd gib es dem Ross 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.

So ein Ross mager ist vnd nit zunehmen wil ob es
gleich Guter genug hat/so gib ihm Kleyen mit Wäigen
vermischt zu essen/vn laß es mit sittiger arbeit sich vben.

Wiltu daß die Hüner grosse Eyer legen / so nimb
ein Reutemäselein Kleyen/vnd vermische ein Becher
voll gepulverte Schneckenhäuslein darunder/machs
mit Wein vnd gibs den Hünern zu essen. Etlich nem-
men so viel Bersenkleien vnd vermischen gepulverte
Zigelstein an statt der Schneckenhäuslein darunder/
rührens an mit wein vñ gebens den Hünern zu essen.

Wiltu Capannen seist machen / so steche ihnen die
Augen auß vnd bereit ein Laß 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 seist.

Gänß seist zu machen / soll man sie in einem war-
men Ort halten/vnd vier theil Kleyen nehmen / vnd
ij.theil geröschte Bersenmeel / solches vermischen vnd
mit warmen Wasser einrühren/den Gänß fürwerf-
sen vnd sie essen lassen so viel sie wollen / vnd sie genug
lassen trincken.

Etliche pflegen die großen Hund vnd Niden mit
Kleyen in Melcken oder schmissigen Suppen einge-
rührt zu speisen/ davon werden sie sehr seist vnd stark.

Wit Kleyen macht man auch die Schwein gut vnd
mästet sie darmit 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 Weyde 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
Weyde haben geessen/ruhen darnach die Nacht über
desto besser auß/vnd werden nicht bald krank.

Eusserlicher Gebrauch der Kleyen.

Es wird die Kleyen auch eusserlich zu vielen Leibs-
gebrechen beyde den Menschen vnd Viech gebräu-
chet/ damit man wol so viel aufrichten kan als mit den
alleröstlichsten Arneyen.

Dun soll man mercken/so ofte wir in ein Pflaster o-
der folgender Arneyen eine die Kleyen begereu 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 vngestossen in ein Säcklein gethan/warm
gemacht vnd auff das Haupt gelegt/legt den Schmer-
zen desselbigen von Kält vnd Frost verursachet.

Wider die Schtepen auff dem Haupt: Nimb ein
ij. halbes

Eingemom-
men Bistte.

Reichen der
Ross.

Halsgeschwür
der Ross.

Ross zunem-
men machen.

Hüner grosse
Eyer legen
machen.

Capannen
seist machen.

Gänß seist
machen.

Hund stark
machen.

Schweinhäu-
sern.

Haupt-
schmerz von
Kält.

Schtepen
des Haupts.

Schwerer
Husten.

Verstopfung
der Brust vnd
Lungenröhlein
alter Husten.

Husten.

Stulgang
machen.

Krimmen.

Därnruhe.

Verwundung
des Mast-
darms.

A halbes Maßlein gangler Kleyen/Thu die in ein Geschirr/ 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 des Haupt offtermals/ vnd wäsche es je über xij Stunden mit warmem Wasser / darinnen Feigenbonen / oder Griechischheimsaamen / oder Mangoldkraut vnd Wurnel gekotten worden seye.

Gerntschäg des Haupt.

Wenn einem das Haupt zerkrüschet worden ist/es sey von schlagen / fallen / stößen oder würgen / 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 Haupt.

Kleyen mit Essig gekotten/ vnd das Haupt damit gewaschen/ vertreibt die Schreyen vnd tödet die Läuß/ rein gepülvert Kleyen mit scharffem Weinessig angestrichen wie ein Sälblein/ hat gleiche Wirkung. Dieser Argney gedendet auch der Poet Serenus lib. de re med. cap. 5. in folgendem Verhein/da er also spricht:

Quam etiam furfur mixto medicatur aceto.

Eiterende W. Accion des Haupt.

Kleyen zu reinem Pulver gestossen/vnd mit Honig zu einem Pflaster temperiert/ hetet die eiterende Blätterlein vnd Geschwären des Haupt wie ein Pflaster übergelegt.

C Saufen der Ohren.

Wider das saufen oder thönen der Ohren vnd Blödtit des Gehörs: Nimb Kleyen drey theil/ rote Rosen ein theil/ Wermuth j. halb theil sende diese stück mit einander in Wein / vnd schlage die warm über die Ohren wie ein pflaster/ vnd erfrische solches offtermal.

Nasenspißfaß.

Wäigentleyen in Wasser wol gekotten/vnd mit der durchgeschlagenen Brüh den Hals offtermal warm gegurgelt/ vertreibt den Nasenspißfaß.

Schön An- gesicht vñ zarte Händ zu machen.

Kleyen ein Handvoll mit ein Eyertlar mit weissem Wein gekotten/ vnd mit der durchgeseigene Brüh den das Angesicht vnd Hand offtermal gewaschen/macht daffelbig schön weiß vnd zarte glatte Hände.

Geschwär der Zung.

Kleyen in Wasser gekotten / bis das Wasser schließferrig wird / darnach durchgeseigene vnd mit Honig vermischet/dient wider die Geschwär der Zungen/ offtermal warm im Mund gehalten / vnd wann es kalt wird/wider aufgespeyen / wird darvon das Geschwär einweder zertheilet werden/oder aufbrechen.

Hitzige Geschwär des Munds vñ der Keelen.

Kleyen j. theil mit einem theil zer schnittenem oder zer quetschtem Süßholz in Wasser gekotten / vnd mit der durchgeseigene Brüh den Mund oft warm gespület / vnd eine zeitlang auch darinnen gehalten/damit auch den Hals offtermal warm gegurgelt/ist gut wider die hitzige Geschwär des Munds / vnd der Keelen/ vnd vertreibt alle hitzige Geschwülst.

Schründen des Munds.

Kleyen vñ Rosshaar/ jedes ein Handvoll auff einem heissen eisenen Blech zu Pulver gebrannt/ solches darnach mit Honig zu einem Sälblein temperiert/hetet die Schründen des Munds oder der zerpaltenen Leffgen/dieselben oft damit angestrichen.

E Zahnwehe von trüdn.

Kleyen in Wasser gekotten vnd die durchgeschlagene Brüh warm im Mund gehalten/ miltert das Zahnwehe von trüdn verur sacher.

Zahnwehe von Hitz.

Wider das Zahnwehe von Hitz verur sacht: Nimb das Wackel oder Fleisch von süßen geschelsten Deyffeln ganz klein zu Mus gekotten vier loth / vermische damit vj. loth Kleyen/ gepülverten Safran ein dritheil 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.

Heisserigkeit.

Kleyen in Meich oder Honigwasser gekotten / vnd die durchgeseigene Brüh warm gegurgelt / ist gut wider die rauhe Keelen vnd vertreibt die Heisserigkeit.

F Kleyen in Wasser gekotten bis die Brüh schließferrig wird / darnach durchgeseigene vnd mit Honig vermischet/dient wider das Halsgeschwär Anginam. offtermal damit warm gegurgelt.

oder nimb rein gepülvert Kleyen zwö Handvoll/ Pappeltraut/ Mangoldblätter / jedes ein Handvoll/ stoffe die Blätter wol / thue darzu eines Eyes groß Schweinenschmalz/ sende mit einander mit Meich oder Honigwasser zu einem Pflaster/ streich davon auff ein Tuch/ legg warm aufwendig vmb die Keelen/ vnd erfrische täglich zweymal/ vnd brache das obgemelte Burselwasser darneben so lang bis das Geschwär zeitig wird vnd auffbricht.

oder nimb rein gepülvert Wäigentleyen vnd gepülverten weissen Hundsdrock von einem Hund der Wein gessen hat/ jedes gleich viel / mache mit genugsamem Honigem Pflaster darauß/ das lege obgemelter massen vmb die Keelen so wird sich das Geschwär zertheilen/ vnd ist solches ein gewiß Experiment.

Gerntschlegen in warmem Weinessig gekoyet/darnach durchgeschlagen vnd warm gegurgelt/ thut grosse Hilff in den gemelten Halsgeschwär / so mans gleich im Anfang gebrauchet.

Gepülvert Kleyen in Wasser vnd Wein / jedes gleich viel mit frischem Butter zu einem Pflaster gekotten/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 gekotten/vertreibt die Seitenstechen Pleuritum. auff ein Tuch gestrichen/ vnd warm übergelegt/oder fill ein Säcklein mit Kleyen/ reibe es kreuzweish mit einem Faden / daß die Kleyen nicht zusammen lauffe/ machs warm in Wein/ druckts darnach mit zweyen Tellern hart auß daß es nicht mehr triffe vnd legg warm über das schmerzhaftige Ort.

Wäigentleyen zu Pulver gestossen vnd mit Wein zu einer Drey gekotten / 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 gekotten/zertheilet die gerunnene Milch in den Brüsten/ wie ein Pflaster aufgelegt.

oder sende gepülvert Kleyen mit Hartenwasser / vnd legg über wie ein Pflaster.

I Wider den Schmerz des Wagens: Nimb Kleyen zwö Handvoll/ Hirschen der ein wenig gestampft ist eine handvoll/ Salz halbe handvoll/ rühre diese stück in einer eisenen Pfannen/ thu sie darnach in ein Säcklein / besprenge ein wenig mit süßen Wein/ der den vierdientheil mit Rosenwasser temperiert vnd gebröchen 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/ legg wider über/ vnd thu das so oft bis der Schmerzen nachlästet.

Die Durchschlechten oder Purpeln bald zu zeitigen vnd zu heilen: Nimb Wäigentleyen ein Handvoll/ Mergriolen/ Chamillen/ blumen/ jedes ein halbe handvoll/ Aleopatriel ein loth. Send gemelte stück in genugsamem Wasser den drittentheil ein / seche es darnach durch ein Tuch/ nese leimne Tüchlein darinn/ vnd legg die warm über die Purpeln/ so werden sie bald zeitig.

Wider die kalte Geschwülst der Wassersuch: Nimb grobe Kleyen vier Handvoll/ Salz/ Pfefferklimmel/ Anisfaamen/ Hirschen/ Stremtee/ Chamillen/ blumen/ jedes ij. handvoll. Alle gemelte stück thu in einen bequemen leimnen Sack / den reiche Kautenweih 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

Halsgeschwär

Anginam.

offtermal damit warm gegurgelt.

Experiment.

Experiment.

Hilff in den gemelten Halsgeschwär / so mans gleich im Anfang gebrauchet.

Entzündung der Lungen.

auf ein Tuch gestrichen vnd warm über die Brust vnd Seiten gelegt.

Seitenstechen

Wider die harte geschwollene Brüß der Weiber.

Gerunnene Milch in Brüsten.

Haltenwasser

Schmerzen

Schlechten

Wasser such

Wasser such

Wasser such

Wasser such

Wasser such

Wasser such

Wasser such

Wasser such

Alein gehan vnd den Bauch warm damit gebähret/ mit-
tert den Schmerzen des Krimmens/so von windigen
Bläften herkombe.

Mischung Ein Pflaster von Kleyen zu Pulver gestossen/ mit
Wasser vnd Baumölten gefotten/ vnd warm auff ein
Tuch übergeschlagen/ leget den Schmerzen der Niere-
ren/welches auch der Poet Serenus lib.de re med.ca.
24.mit folgenden Versen gedencket.

*Furfur item parca fuerit cum feruidus unda,
Post oleo madidus succis immittitur aptis,
Que vix passivus urentes addito membris.*

Wschreibung Gemelte Arney dient auch wider alle andere schmer-
zen vnd Wechthumb des Leibs sie seyn wo sie wöllent/
gleichfalls gebracht.

Wschreibung Wider den Schmerzen der Nieren vom Stein

Bverursacher: Nim rein gepülvert Kleyen vier Vng/
Marek von Korbfeigen ij.Vngn/ Fönigreisaamen
Eyb./schwurzel/ jedes iiii.loth/ alles rein gepülvert/
Dillsaamen gepülvert/Beyfispulver/jedes zwey loth/
Baumölten sechs Vngn. Alle gemelte Stück soll
man mit genugsamem Wasser zu einem Pflaster sie-
den/darvon soll man auff ein Tuch streichen vnd über
die Nieren vnd Lenden warm legen. Man mag zu ge-
meldten Gebrechen obgemelde Stück in ein langen
Sack thun/den in Bachwasser siedem/ ein Lendenbad
darauf machen/vnd des Tags zweymal/ jedesmal ein
stund oder anderhalb darinn baden/vnd den Sack im
Bad vmb die Lenden winden.

Schmerzlich Wider den verhaltenen Harn vnd das schmerzlich
harnen: Nimb Wänsenkleyen vier handvoll/Eppich-
Ckraut oder Wasserpeppich ij.Handvoll/ send die in was-
ser bis das Wasser verzehret ist/schlage die darnach zwi-
schen zweyen Lächern über die Blasen/oder aber über
die Schloß so warm du es leyden magst.

Zwang des Wider den Zwang des Stulgans Tenesmus:
Stulgans. Füll zwey Säcklein mit Kleyen/laß die warm werden
in Essig/press ein auß mit zweyen Tellern/darnach
setze dich so warm darauff als du es leyden kannst/wann
dieses kalt wird/so nimb darnach das ander vnd wech-
sel 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 setze darauff. Oder nimb
Kleyen/ Hirschen/ jedes ij.Theil/ vnd salz ein Theil/
rösche die in einer Pfannen/thue sie darnach in ein
D Säcklein vnd setze darauff.

Schädigung Ein Pflaster von Kleyen/ Salz vnd Honig ge-
vom fallen. macht/dient denen so gestürzte vnd hoch gefallen seynd/
auff ein Tuch gestrichen vnd über die geschädigten Ort
gelegt.

Kleinste. Wänsenkleyen in Essig gefotten/miltert das Rute-
wehe/wie ein Pflaster warm übergelegt.

Zipperlein. Kleyen zu reinem Pulver gestossen mit Kühefaat
vnd ein wenig gepülverten Pfefferlümme vnd Bo-
nenmehl so viel der Kleyen ist/wol durch einander ge-
stossen vnd mit dem sauren Honigsyrup (Oxymelire
simplici) zu einem Pflaster temperiert / miltert die
Schmerzen des Zipperleins vnd der Gliedsucht / über
die schmerzhaften Ort gelegt.

Stulgang So ein Mensch gern wolt zu Stul gehen vnd kan
fürdern. es doch nicht/so nimb Kleyen vnd Pappelentraut mit
den Wurzeln / jedes gleichviel vnd fülle einen Sack
darmit / zerschneide das Kraut klein/ vermisch es mit
der Kleyen/ sende in Bachwasser / mache darauff ein
Lendenbad/setze dich darein bis an den Nabel so warm
du es leyden kannst/das wird dich erweichen.

Oder thue der Kleyen vnd des Pappeltrauts vn-
der einander- vermisch in ij.Säcklein/laß die in Was-
ser 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 das du
leichtlich wirst zu Stul gehen.

F Wänsenkleyen zu reinem Pulver gestossen vnd mit
frischem Butter zu einem Pflaster temperiert/ legt ge-
waltig 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 ge-
bößt/Wschreib-
fotten/ist gut zu allen bösen Beschwären übergelegt/
sonderlich aber im Anfang.

Rein gepülvert Kleyen mit dem sauren Honigsy-
rup zu einem pflaster temperiert/dient wider alle erhär-
te Geschwülst der Leber vnd des Milz/auf ein Tuch ge-
strichen vnd übergelegt. Es dient auch wider andere
harte Geschwülst wo die am Leib seyn mögen/gleichfalls
gebraucht.

C Oder nimb rein gepülvert Kleyen/ vnd mach mit
dem sauren Honigsyrup darin ein gut theil des Gum-
mi Armoniacks zerrieben ist wie ein pflaster / vnd ge-
brauchs gleicher gestalt zu erharten Geschwülsten.

Rein gepülvert Kleyen mit Essig zu einem Pflaster
temperirt/dient wider die Biß vnd Stich der vergiftten
Thier über die geschädigten Ort gelegt/ vnd sonderlich
aber wider die vergiftten Stich der Erdspinnen.

Wiltu im Sommer die Eyer gut vnd frisch behal-
ten/so vergrabe sie so bald sie gelegt worden sind in Kley-
en/so bleiben sie gut vnd frisch/Anderer reiben die Eyer
mit rein gepülvertem Salz/ oder wäschen sie ab mit
Lact oder Salzwasser/lassen die darnach ein stund oder
vier ligen/bis sie gar trocken werden/ darnach vergra-
ben sie dieselben in Kleyen.

H Wann ein Koff ein Geschwulst hat/so nim Kleyen/
Wänsenmehl/Essig vnd Honig/mach darauff ein pfla-
ster/thu dazu das weiß von einem Eye / vnd leg dem
Koff über die Geschwulst/laß es drey Tag darauff li-
gen/das erfrisch darnach je über den dritten Tag/ vnd
thue das so lang bis die Geschwulst vergehet.

Wann sich ein Saul gereicher hat: Nimb Kleyen
zu reinem Pulver gestossen/ sende die mit gutem Wein-
essig bis die dick wird wie ein Pflaster/ vnd bindt über
den Schaden mit einem Hasenbalg.

So du ein Koff zu reihe geritten hast: Nimb Ko-
ckentleyen/ rösche die in Essig bis die trocken wird/
schlage dann dem Koff sein warm über die Fuß mit
einem Hasenbalg/das 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 Gläßlein voll vnd rein
gepülverten Camtrus / rühre das durch einander/
das es werde wie ein Sälblein / solches schlage dem
Pferd mit Hähnchenwerck in die Fuß vnd verbinds wol
so wird ihm geholffen.

I Von dem Kleyentrant / Scharzbier genant.
An pfflegt ein Trant auß der Kleyen zu bereiten
der wird Bullo genant/ die Niederländer nennen
diesen Scharzbier/der wird also bereitet: Man sendet
Kleyen in Wasser vnd seihet das Wasser durch/wann
es kalt worden ist thut mans in ein Fäßlein mit ein we-
nig Höfel oder Saurteig/ vnd laßt es ein Tag erlich li-
gen/so wird ein heller vnd bisender Trant darauff/
das Befind damit zu speisen/ist lieblich zutrinken/meh-
ret aber wenig/ist doch besser dann schlechte Wasser/be-
kompt denen so es gewohnet seynd nicht übel / die es
aber nit gewohnet haben/denen machts bisweilen Leib-
wehe/geht doch bald durch die Därme/vnd wäscher die-
selben ab.

K Kleyenbrodt.Furfuraceus panis.

Es wird auß Kleyen auch Brodt gebaßen/das gibt
man in der grossen Herren Höfen den Hundent/
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.

Jij ij Bon

A Von den Namen des Kleynbrodts.

DAs Kleynbrodt wirdt von den Griechen *Nuroel-rac* vnd *Nuroelrac apr G*, vnd *Nuroelat* genant. Lateinisch/ *Panis furfuraceus* vñ *furfurosus*, vnd von Plinio, *Panis recremencicis*. Italtantisch/ *Pane piem discemola*. Frangösisch/ *Pain Plau de son*, vnd *Pain Plain de Bran*. Spanisch/ *Panillano de Salvades*. Englisch/ *Breadde of Branne*. Flemisch vnd Brabändisch/ *Bruysbroot*, vnd *Semelenbroot*. Hochteutsch/ *Brüßbrodt* vnd *Kleynbrodt*.

Das XXV. Capitel.

Von dem Sawerteig.

Sawerteig

Jeweil wir bis daher fast alles Beträid vnd was darauf berettet wird ordentlich beschreiben / vnd darneben auch deren Gebrauch beyde in der Speiß/ Tranc/ vnd Arzeneij angezeigt/ vnd zum fleißigsten so es geschehen können/ vnderweisen haben/ so haben wir es auch vor ein Nothdurft gehalten/ den Sawerteig oder Hölzl/ der auß dem Meel des Beträids gemacht wird/ die in diesem Ort auch zu beschreiben/ vnd desselbigen Gebrauch anzujzeigen/ sin-temal er auch neben dem gemeinẽ gebrauch zum brodtbacken/ nützlich zum Gebrauch der Arzeneij genom-men 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/ derwegẽ wir auch in denselben samt seiner bereitung wöllen beschliehben.

Von den Namen des Sawerteigs.

Der Sawerteig oder Hölzl/ wirdt von den Griechen *Zizan*, vnd *Zizanon* vnd *Zizana* genant. Lateinisch/ *Zyma* vnd *Fermentum*. Arabisch wirdt er von *Serapione lib. simpl. cap. 29. Kammr*, genant/ von *Avicenna*, *Chamir*, von dem alten *Glossographo Avicennæ*, *Alchamita*, von *Haliabbate*, *Wunizom*, vnd von andern auch *Chamir*. Italtantisch/ *Fermento* vnd *Levatoio*, Frangösisch/ *Levan*. Hochteutsch/ *Sawerteig/ Deiffam/ Hölzl/ Bhab/ Hebel* vnd *Hölzl*.

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

Es hat der Sawerteig ein widerwertige Natur/ sin-temal er auß widerwertigen Eigenschaften vermischet ist / dann von wegen seiner Säure kület er / von wegen aber des Salzs vnd Meels darauf er gemacht wirdt samt der Jährung vnd Putrefaction / betompt er etlicher massen eine wärmende Eigenschafft / also daß er auß solchen widerwertigen vermischten Eigenschaften ein temperierende Wärme vnd Krafft zu külen überkommet/ daß er weder zu viel hitzet/ noch zu viel kület / vnd hat eine Krafft zu resolviere / zu vertheilen / zu zeitigen / außzuberechen / vnd ohn beschwerung ohn beissen vnd schmerzen auß der tieffe an sich zu ziehen / mit einer durchringenden subtilen Krafft vnd Wirkung.

Innerlicher Gebrauch des Saurteigs.

Hitzig Fieber der Kinder.

Wider das Fieber der jungen Kinder von Hitz mit großem Durft/ mache nachfolgendes Tranclein; Nimb Saurteig i. loch/ Safran j. halb quint. halb ge-branntt Heiffenbein iij. scrupel / weissen Wadery oder Canarien Zucker dritthalb loch/ frisch Brummenwasser/ das ein wall oder etlich außgeforn hat vnd noch heiß ist vij. vnſ. Vermische alle diese stück durcheinander vnd laß sie iij. stund mit einander beigen/ darnach seihe es sitziglich durch ein tüchlein ab vnd gib dem Kind alle stund j. lößlein voll davon zu trincken/ das löschet die fe-brische hitz vnd den durft/ vñ stärkt darneben sehr wol.

Kuh der Kinder.

Wider die Kuh vnd Durchlauff der jungen Kin-der: Nimb Saurteig anderhalb loch/ zertreib den in xvj. vnſen wasser/ darin ander halb qu. zerstoſſene Tormen-tillwurzeln/ gebrant. Heiffenbein ein halbes qu. rote Ro-sen/ Galläpfel/ jedes ein dritheil eines qu. vnd thu dar-

F in iij. loch alten Rosenzucker von roten Rosen/ laß die iij. stund mit einander beigen/ darnach seihe es durch ein tüchlein ab/ vnd gib dem Kind nach durft zu trincken.

Eufferlicher Gebrauch des Saurteigs.

Saurteig mit Essig zerrrieben/ vnd wie ein dünnes Nidchen des

Saurteig mit Essig zerrrieben/ vnd wie ein dünnes Nidchen des stüblein temperiert/ verreibt die Niesamen/ Einſen- ſtecken/ vnd andere Flecken des Angesichts/ daßelb oft damit angestrichen / vnd des Morgens mit wasser da- rin türcklich Bonen gesotten worde sind/ abgewäschen. *Erbrechen des Magens*
Guten starcken Saurteig mit Balsamkrautsaft vnd starcken Betmeszig temperiert wie ein Pflaster/ kület das hefftig Erbrechen des Magens/ es komme gleich woher es wölle/ auff ein Tuch gestrichen vnd über das Herzgrüblein vnd den Magen warm gelegt.

Sawerteig mit Eyerdottern durch einander ge- ſtoffen/ vnd in einem pflaster temperiert/ erweichet die *Beschwär des Magens*
Geschwär des Magens vnd des Eingeweids/ Pfla- ſtersweiß übergelegt.

Sawerteig von Wäizenmeel gemacht/ hat eine *Beschwär vnd Krähen- augen der Züß.*
Krafft zu erwärmen vnd aufzuziehen (spricht *Diolco- rides*) sonderlich aber verreibt er die Schwellen vnd *Bis*.
Krähenaugen der Züß.

Sawerteig mit Salz vermischet/ zeitiget die har- ten Bäulen vnd die Bluteißen / vnd eröffnet dieselb- gen/ wie ein Pflaster übergelegt.

Alte Geschwär zu vertheilen oder zu eröffnen/ ist sol- gendes pflaster sonderlich berühmt: Nimb guten star- cken Saurteig iij. vnſen/ gepülvert Neuschgeel/ Seiſ- fen/ jedes ij. loch/ gepülvert Griechischheufamen j. loch/ Pinbarg vij. vnſen/ Griechischbarg/ Wachs/ jedes drey vnſ. Den Sawerteig zerlaße mit gnugsamem Was- ser/ zerlaße dann das Harg/ Seiſſen vnd Wachs/ ver- mische die wol mit dem Sawerteig / vnd thu die an- dern stück rein gepülvert darzu/ knette die wol durch einander in einem Pflaster/ darvon streich auff ein tüch vnd legß über die Geschwär.

Sawerteig von Wäizenmeel gemacht/ mit gnug- samem Schweinschmalz durch einander wol gelne- ten vnd in einem Pflaster temperiert/ diene wider die hitzige Geschwürff von der *hitzige Geschwürff*
Aderlässe verurthsacht/ vnd zertheilet die gerunnene Blutknothen.

Sawerteig mit scharpffer Laugen temperiert wie ein Pflaster/ zeitiget alle Faulnuß auß der tieffe der *Rautnuß der*
Fleis/ auff ein Tuch gestrichen/ vnd darüber gelegt.

Sawerteig mit Baumölen vnd Salz zu einem Pflaster vermischet / zeitiget vnd eröffnet die *Wirkung. Blattern.*
Plaster vermischet / zeitiget vnd eröffnet die Postillen- blattern oder Zinnblattern/ darüber gelegt.

Oder nimb Sawerteig vnd käume den wol nisch- tern im Mund/ lege den auß ein Tuch gestrichen über die Zinnblater wie ein Pflaster/ das reutet dieselbig da- rauß. Solches thut auch so man den Sawerteig als- lein mit Salz durch einander temperiert/ vnd wie ein Pflaster überlegt.

Oder nimb scharpffen Sawerteig iij. vnſen/ Hü- nerschmalz ij. vnſen / zween Eyerdotter / gepülvertten Safran xx. Berstenkörnlein schwer/ Vermische solche stück wol durcheinander mit genugsamem Rosenölen in einem Pflaster / darvon streich auff ein Tuch vnd legß über die Zinnblater/ das zeitiget sie sehr bald.

So ein Koffz ein Geschwürff hat die ihm nicht ver- gehen wil: Nimb Sawerteig vnd vermische den mit *Beschwürff der D.*
KSalz vnd Weinessig zu einem Pflaster/ vnd leg das so lang über bis die Geschwürff vergeht.

Wilm guten Essig machen / so nimb Sawerteig vnd backe den in einem Backofen / vnd lege den in ein Gefäß mit warmem Wein / vnd vermache daßselbige gehet so wird ein guter starcker Essig darauf.

Wilt du ein schlechten Essig gut vnd stark machen/ so henc ein guten Saurteig in das Faß oder Beschirz darinn der Essig ist/ vnd leg oder sene den Essig an ein warm Ort oder hinter ein warmen Ofen in ein Stü- ben/ so wird der Essig gut vnd stark.

Etlüche stopffen die Gefäß darinnen sie den Essig be- wahren

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 Moscoviter 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

B 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
Fermento atque acidis mutantur vitia sorbis.*

Das XXVI. Capitel.

Von dem Reif.

Reif. Oryza.



F nicht sonderlich in Griechenland vnd anderen Landtschafften 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 Frankreich auch mehr als einmal vergeblich ist versucht worden. In Ytalia wird der Reif heutiges Tages in zimlicher menge 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 feuchten / wasserreichen vnd pfulechtigen Boden haben / sonst gerähet er nicht. Die Indianer in dem Reich Calcuturen haben den Reif in großer Menge vnd hauffschick vnd wann sie denselben saen wollen / so thun sie dasselbige mit Cymbalen / Dangen vnd allerhand Freudenpiel / wie die Historien Schreiber solches in ihren Geschichten melden / vnd ruffen ihre Götter die Teuschel an / daß sie ihnen überflüssige Frucht wölten beschereu.

Von den Namen des Reif.

Der Reif wird von den Griechen *Opvza* / vnd von Theophrasto *Opvros* / genant. Latensch / *Rizum* / *Risum* / *Oryza* / *Oriza* / *Orysum* / *Hordeum Galaticum* vnd *Hordeum Syculense*. Arabisch / *Arz* vnd *Arzi* / wie Serapio lib. lmp. cap. 13. bezeiget / bey dem Haliabbati 2. Canon. c. de Granis / wtd er genant *Arfara* vnd *Aezum* vnd bey dem Glossographo *Avicennae* / *Isbeder*. Der Brei aber von Reif wird Arabisch genant / *Albede* / wie Andreas Bellunenlis bezeiget. Italtanisch heißet der Reif *Riso* vnd *Riso*. Hispanisch / *Arroz* vnd *Atroz*. Französisch / *Riz* / *Riz* vnd *du Riz*. Hunarisch / *Ris Kafa*. Böhmisch / *Nanze*. Englisch / *Rise* / *Rise* / *Rise* vnd *Drabandisch* *Ris*. Hochteutsch / *Reif* vnd *Ris*.

Vonder Natur / Kräfte / Wirkung vnd Eigenschafft des Reif.

Der Reif ist warm im ersten vnd trocken im andern Grad wie Galenus lib. 2. alim. bezeiget. Er nehret mittelmäßig / ist hart zu verdawen / vnd stopfet den Bauch / führet weniger denn der Kern / aber doch mehr denn die Gerst / dienet den arbeitssamen Menschen / 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 / dā man gute kräftige Suppen / Breien vnd Reif / mischlein darauß machet / beyde vor die Besinden vnd Kranken / vnd werden sonderlich solche Speißlein davon zu nachfolgenden Krankheiten höchlich gepriesen / 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 Adern / das Blut harnen / vnd vnmäßigen Blutfluß der Weibern / Blutspeyen vnd den Blutfluß der Lungen / bekommen wol den sentigen so den Leber küß haben / den Hustenden / Lungenküßigen / vnd den sentigen / so Lungen geschwår haben / auch denen / so der Mund stätig voll Speichel lauffet / die ein erlöcheren Magen haben / vnd stätig sich erbrechen vnd vnwillen müssen / auch so Geschwår im Magen haben / item wider die übermäßige Begird zum essen / sind dienlich in den Geschwårn der Eingewend / der Darm / Nieren vnd Blasen / desgleichen in den Bauch küßen vñ Darm / ruhr / dann sie hehlen die schwerende vnd verwundte Darm / vnd verreiben den Zwang zum Stulaang / stärken die schwachen Nieren / dienen wider den Ausgang des Afferns vnd die Harnruhr / verbessern die

Triß / Schäd.

Hauptweh
von der geelen Gallen.
Hauptküß.
Übermäßig
Bluten.
Blutspeyen.
Blutfluß.
Lungenküß.
Lungenküß.
Erlöcherter
Magen.
Geschwår im
Magen.
Darm / Nieren
vnd Blasen.
Bauchküß.
Zwang zum
Stulaang.
Lufang
des Afferns.
Harnruhr.
Schädlichkeit
von eingew.
nichten

Der Reif wird von Plinio vnd Cornelio Celso vnder das Getraid vnd Kornge-
Eschlecht gerechnet / Aecius 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 denn der Weizenhalm / einer
Elen lang vnd lenger / mit Gewerben oder Stiechen vnder-
scheidet / hat Blätter wie die Lauch / am obertheil
gewinnet es rote Blumen wie der Hirschen / darauß
werden lanalechtrige Hülsenlein gleich wie kleine Säcklein
darinn findet man den Reif / der ist etwan rot vnd etwan weiß / vnd hat dieses Gewächs die Art an
ihm / daß es gleich bissher vnd auch in die Kern wächst.
Diese Frucht oder Getraid ist zum zeit Theophrasti

A Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks/ Oper. F
ments/ Reuchzeils vnd des lebendigen Kalcks.

Etliche bereiten solche Sipplein vnd Breylein mit Wasser/ Butter vnd ein wenig Sals/ lassens wol sieden bis der Reiß zerfehret: Die andern lassens wol mit Hüner oder Fleischbrühren sieden / so werden sie kräftiger vnd nehren gewaltiglich/ doch gebären sie ein dickes vnd großes Geblüt vnd stärcken sehr wol.

Andere sieden die Reißmüßlein mit frischer Milch/ bis der Reiß zerfehret/ thun Butter darzu/ lassens sieden bis ein Müßlein oder Breylein darauf wird / salzens darnach das es genug ist / vnd richtens an/ das nehret über die maß wol.

B Etliche bereiten sie also: Sie nehmen Reiß/ wäschen den wol/ setzen ihn darnach zu mit frischem brunnenwasser/ lassen den sieden bis der Reiß wol aufquillet/ gessen allgemächlich drey mal so viel Mandelmilch darzu/ lassens sieden bis ein bequemes Breylein daraus 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/ Känthe der Keelen/ des Schlunds vnd Bestremung der Brust.

Husten.
Brust vnd
Lungen
Mängel.

Oder nimt rein gepülvert Reißmehl / 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 darauf wird/ die mache nach demem gefallen süß mit Zucker / das ist dienlich zu den gemeldten Brechen/ vnd bekämpft denen sonderlich wol/ die mit dem schwindstüchtigen Zieber beladen seynd / seynd auch dienlich in dem Halbschwär vnd andern Brechen des Schlunds.

Windstüchtige Zieber.

C Reißbreylein mit frischer Kühemilch gefotten vnd dieselben genossen/ machet den Säugmüttern die wachsende Milch dick/ gut vnd kräftig/ vnd ist fast dienlich den Weibern die ihren monatlichen Fluß zu viel haben/ oder mit dem Blutfluß der Mutter beladē sind.

Sauftschwär
Wind der
Säugmüttern
zu machen.
Weberfluß.

Darzu seynd auch dienlich gefottene Reißmüßlein mit Erbsbrühren gefotten vnd durch ein Pfefferkuch gestrichen.

Reiß in einer guten vnd seiffen Rindfleisch/ Hüner / Capannen oder Hammelsfleischbrühren gefotten/ also das die Kern noch ganz bleiben/ darnach mit klein geschnittem 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 Reiß 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 geschnittem Peterlein oder andere gute Kräuter darauff streuen.

Etliche machen ein gutes gebackens von Reiß also: Sie nehmen Reiß / 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 sie lanck / vierlechtige Stücker darvon / bestreuen die mit Meel vnd bakers süßlichtig 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 beladen seynd.

E Ein Reißmüßlein mit Milch oder Hüner / oder aber Fleischbrühren wol gefotten / darnach durch ein Pfefferkuch gestrichen/ ein par frischer Eyerdotter darunter gerühret vnd ein wenig widerumb auffgeden lassen/ ist eine siirtreffentliche gute vnd gesunde Speiß wider den Blutfluß der Leber/ vnd denen so Blut harnen.

Bauchflüß.

Leberfluß.
Blut harnen.

D 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 Reiß 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 geschnittem Peterlein oder andere gute Kräuter darauff streuen.

Etliche machen ein gutes gebackens von Reiß also: Sie nehmen Reiß / 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 sie lanck / vierlechtige Stücker darvon / bestreuen die mit Meel vnd bakers süßlichtig 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 beladen seynd.

E Ein Reißmüßlein mit Milch oder Hüner / oder aber Fleischbrühren wol gefotten / darnach durch ein Pfefferkuch gestrichen/ ein par frischer Eyerdotter darunter gerühret vnd ein wenig widerumb auffgeden lassen/ ist eine siirtreffentliche gute vnd gesunde Speiß wider den Blutfluß der Leber/ vnd denen so Blut harnen.

Reiß mit Milch vnd ein wenig weissen reiß gepülvert vnd Traganth zu einem Müßlein gefotten vnd genuset/ diener wider die Geschwär der Nieren vnd Blasen.

Nieren vnd Blasen.
Geschwär.

Die so vngeschickt seynd zu den ehelichen Wercken/ sollen Breylein oder Müßlein von Reiß mit frischer Milch oder Mandelmilch bereiten / vnd dieselben nies sen/ so wird ihnen widerumb in den Sattel geholffen.

Ein gute Reißsuppen vor gesunde vnd krancke Leutz mach also: Nimt Reiß/ quelle den in frischem Wasser vnd wäsche ihn seyn sauber auß / setze den mit einer lauterer Erbsbrühren zu/ lasse den wol sieden/ doch das die Kernen seyn ganz bleiben / thue frischen Butter darzu im sieden / vnd ein wenig Muschatenblüt / so wird es ein kräftige/ wol schmeckende Reißsuppen.

G Ein anders: Nimt Reiß/ quelle den in Wasser vnd laß den siede/ wann er nu wol aufgequollen ist/ so schneide frische geschelte Mandeln die nicht garstig seynd ganz klein/ röschte die mit dem Reiß 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 bakers/ gebens darnach warm oder kalt zu essen.

lungfluß.
schwindstüchtige Zieber.

Ein Reißmüßlein mit Kleynwasser / darinn ein Handvoll Kleyn xxij. stunden geweychet haben/ vnd durch ein Tuch gesiegen / zu einem Müßlein gefotten vnd ein wenig gesalzen/ vnd vngeschmeigt gessen/ ist ein köstliche Speiß vnd Arznei vor die Lungenstüchtigen/ vnd die so das schwindstüchtige Zieber haben.

Notte Kops.
Bauchflüß.

H Reiß geröschret in einer eisenen Pfannen vnd darnach auß Regen oder gestältem Wasser sauber aufgewaschen / vnd mit Beßmilch oder aber an deren mangel/ mit Küsmilch darinn glühende Waackel oder Ristlein abgelöschet worden sind/ zu einem Müßlein oder Breylein gefotten/ ist ein heilsame gute Speiß wider die rote Ruhr vnd alle andere Bauchflüß. Semeltes Breylein ist gut wider den ertlöcherten Wagen.

Erstlöchtert Wagen.

Ein ander wider die Därtrühr vnd alle andere Bauchflüß: Nimt geröschten Reiß/ setze den mit Regenwasser zu/ thu darein ein paar gebrührter vnd gefauberter Kalbsfuß / laß mit einander wol sieden bis der zerfehret vnd/ salz es zimlich/ vnd gib es dem 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 Hünerbrühren nehmen / vnd darnach mit den Kalbsfüßen sieden lassen.

Bauchflüß.

Ein Reißmüßlein mit Milch vnd ein wenig Arabischen Gummi rein gepülvert/ gefotten/ ein wenig gesalzen/ vnd genuset/ diener den jenigen so auß dem Wagen bluten / oder von einer zerbrochenen Ader in der Brust oder Lungen.

Bluten von dem Wagen.
Brust oder Lungen.

Reiß mit Schwetnenflüssen vnd frischem Wasser wol zu einem Müßlein gefotten / vnd mit ein wenig Sals genuset diener sehr wol den Weibern die Geschwär an der Beermutter haben.

Geschwär der Mutter.

Ein Reißmüßlein mit gestälter Milch bereitet vnd wol zu einem Breylein gefotten/ ist ein edle Arznei den jenigen so mit großem Schmerzen vnd Reissen im Leib/ kogen vnd stätig zu Stul gehn müssen / den wird bald mit diesem Müßlein geholffen.

Cholera.

K Ein Müßlein mit Reiß vnd frischer Milch wol gefotten / darein gepülverte Zimmerrinden vnd ein wenig gepülverten Saffran gerühret vnd zimlich geschmelzet vnd gesalzen/ ist ein fast dienliche Speiß den ertalten Mannen / die zu den ehelichen Wercken vngeschickt vnd ertaltet seynd.

Eraltete Männer.

Reiß in Wasser gefotten/ vnd dasselbig stätig vor einen gemeinen Tranc getruncken/ nimt hinweg die vergiffte Schädlichkeit des eingenommenen Arsenicks oder Rattengiffis/ desgleichen des Operiments/ Reuchzeils vnd vngelöschten Kalcks. Es ist auch dienlich

Schädlichkeit von eingenommenem Gift.

A denen dienlich die Schaden empfangen haben von den eingetommenen Treibsternern oder Springlibusenfaamen/Safft oder Wurzeln. Zu allen obgemelten Gebrechen seynd auch die Speisen/Süpplein vnd Nüsslein/so von dem Keiß bereit werden/dienlich vnd heilsam. Desgleichen auch wider die Schädlichkeit der eingetommenen Spanischen Kesslein.

B Wider die Darmruhr / setze Keiß zu mit Wasser/darinnen ein Handvoll breit Wegetichkraut wol gefotten worden ist / seude es wol bis der Keiß zerföhret/ schmelze es mit frischem Seyffenumschlitz / 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.

B Oder nimb wolgefotener durchgeschlagener Keißbrühen xij.vnggen/zerlaß darinn iij.vnggen frischen buttern/vnd gib es dem Kranken durch ein Elistierzeug/das er so langer es kan bey sich behalt/dz heilet die Beschryung des Mastdarms. Es ist auch treffentlich dienlich getruncken. Darzu dienet auch Entensmalt/Hühnersmalt/Böcken vnd Seyffenumschlitz/gleicher Gestalt mit der Keißbrühen genüset.

Esserlicher Gebrauch des Keiß. Keiß in einem subtilen Pulver gestossen vnd mit Milch vermischer / machet ein schön vnd weiß zart Angesicht/ offtermals darmit gewaschen. Es machet auch weiße vnd jarre Händ/ gleichfals gebraucher.

C Keim gepülvert Keißmehl mit Wein vermischer wie ein Sälblein/vertreibet das geyffern des Mundts / so einem der Mund stätig voll Wasser lauffet / die Zung offtermals darmit angestrichen. Das thut auch der Wein darinnen der Keiß gefotten ist worden / den Mund off warm darmit aufgeschwender.

H Keiß in Weich oder Honigwasser gefotten vnd den Hafft offtermals damit gegurgelt / ist gut wider das Halbsgeschwär Anginam.

Enggüßberg Weiß. Keiß vier oder fünf stund in Wein geyweichet/dar nach zu einem Mus mit dem Wein gefotten / auff ein Tuch gestrichen/ vnd über die erharten vnd enggüßerten Brust gelegt wie ein Pflaster/ heilet dieselben.

D Oder Keiß zu einem subtilen Pulver gestossen vnd mit dem sauren Honigshryp (Oxymelice simplici) zu einem pflaster temperiert vnd gleichfals gebraucher.

E Weisse/zarte Händ zu machen. Wilu weiße vnd jarre Händ machen: Nim Keißmehl/Serstenmehl/Amelmehl/Bonennmehl/Wolffbonennmehl / rein gepülvert Beilwurz jedes sechs loth/rein gepülverten weißen Tragant zwey loth. Solche stück vermischer alle durcheinander/vnd so du es gebrauchest/wilt/ so nimb ein wenig darvon / vermischer es mit Wasser/ reibe die wol darmit / vnd wäsche die darnach sauber. Du magst auch so viel Seyffen als des pulvers ist darzu thun/dieselig rein schaben/darnach mit dem Pulver in einem Mörser wol durch einander stossen/ vnd im stossen Rosenwasser zugießen / das ein dicker Teyg darauff werde/ alsdann mach darvon Seyffenkugeln nach dem gefallen / vnd gebrauch die zum Händ wäschen.

K Oder nimb Keißmehl iij.vnggen / die Broffam von Weißbrodt oder Semmelbrodt / gepülvert Ziesererbennmehl/jedes ij.vnggen/weiche Seyffen ij.vnggen/Honig so viel du genug hast ein dicken Teyg darauff zu knetten oder zu stossen/darvon mach darnach Seyffenkugeln.

Purpeln. Keim gepülvert Keißmehl in das Beth auff die Leisten gestrewet darinnen die Kranken liegen/die die Purpeln oder Durchschlechten haben/verzehret die überflüssige Feuchtigkeit derselben. Keim gepülvert Keißmehl von geröschtem Keiß be-

F reitet/vnd in die auffgerhanen Purpel gestreuet/ trucknet die auß/vnd heilet sie/also das keine Löcher oder hole Gruben darvon bleiben / wie gemeinlich zu geschehen pflegt.

Oder nimb geröschtem Keiß der fein braun ist/ stoffe den zu einem subtilen pulver/darvon nimb zwey loth/ durch ein reines härin Sieblein geschlagen / weissen Tragant i. halb loth / zerstoffe den Tragant/thu den in ein Geschirlein/ geuß darüber drey loth gut Rosenwasser/ lasse die Tag vnd Nacht verdeckt stehen/ bis der Tragant wol zergangen ist/vermischer darnach das gemeldre Keißpulver darmit in einem Mörselein / vnd geuß im vermischen so lang Rosenwasser zu / bis das es wird wie ein dünnes Sälblein/damit bestreich die Purpeln.

G Wider den feuchten vnd fließenden Grind: Nimb rein gepülvert Keißmehl ij. Vnggen/ rein gepülverten lebendigen Schwefel ij.loth. Vermischer es mit scharfem Essig zu einem Sälblein/vnd salbe den Grind damit/der wird bald trucknen vnd heilet.

Die Flechten oder Zittersehen zu heilen: Gib einem Kratirvogel nichts dann Keiß zu essen/samble dann den Kaat/oder Dreck/temperier den mit ein wenig Essig wie ein Sälblein/vnd salbe die Flechten damit.

Bedistillirt Wasser von Keiß. Orizæ aqua stillaricia.

Werwol man kein gemein Wasser auß dem Keiß zu distillieren pflegt/so bereitet man aber ein Wasser darauff mit einem Zusatz/welches das Angesicht lieber auß schön vnd jarre machet / so man dasselbig offtermals darmit anstreicht/ vnd von ihm selber läffet trucknen werden / das bereite also : Nimb Keiß zu Pulver gestossen xij.vnggen / frischen ungesalzenen Buttern xvij.vnggen/vier Fäß von einem Kalb / der Proffam von Semmelweck oder Wägenbrodt xij.vnggen/weiche die Semmelbroffam vnd das Keißmehl in Seyffnitze das genug ist / die Kalbsstut seude in fließendem Wasser so viel genug ist / bis das halb theil eingefotten ist/mische darnach alles durch einander/ thu darzu xvj. Eytclar sampt den Schalen vnd den inneren Häutlein/vnd distilliers sanfftlich in Balneo Mariae/dar nach zerlaß ein wenig Gansfer vnd Alaun in diesem Wasser vnd behalts zu dem obgemelten Gebrauch.

Betränc so von dem Keiß gemacht wird. Die Völcker gegen Auffgang der Sonnen die vnder dem Gebiet vnd Gewalt des grossen Can sind/ die machen einen Tränc auß dem Keiß vnd allerhand Specerey vnd Gewürz/den sie in täglichem Gebrauch haben/vnd wann sie den trincken/werden sie tollter vnd trinckener davon dan von dem Wein.Wan kan auch auß dieser Frucht wie auß anderem Beträd.

Keißbrodt. Orizaceus panis.

Das Brodt so auß dem Keißmehl gebacken wird/ist schwerlich zu verdawen/vnd stopfet den Bauch/wie das Brodt so von dem Türkischen Korn gebacken wird/wiewol es in den Landschaften India ein gemeines Brodt ist / da dann der Keiß in grosser menge gezelet wird/vnd wird von den Inwohnern vor anderer Beträd Brodt gelobet / vnd ist ihnen anmüthiget dann ein ander Brodt / vnd wiewol der Keiß so er gemahlen 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 Landen / vnd dörfte also ein Banwersman an Keißbrodt allein mehr verzehren sich auff einmal zu sättigen / dan ihn ein herrliche gute Mahlzeit kosten möchte.

Itt iij Das

A

Hirf. Milium.

F

Schwarzer Hirf. Milium nigrum.



B

C



G

H

Das XXVII. Capitel.
Von dem Hirfchen.

Es Hirfchens haben wir heutigs 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 kymmet bald nach dem er in das Erdreich gesäet wird herfür / vnd steigt in kurzer zeit in die Stengel/ die sind dick mit sieben oder viß. Gewerben vnd Gleychen vndercheiden / die Blätter seynd den Rohrblättern ähnlich / die Acher schließenn auß einer grasachtigen Scheiden / seynd ganz draus sellechtig vnd zortchtig wie Acher des gemeinen Deckrohrs/ blühet braun / 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. Etliche 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 Obergraffschafft Katzenbogen / welches man das Geranwer Ländlein nennet/ vnd dergleichen Orten. Er wil am Morgen früh oder auß den Abend in der küle gesäet oder in Grund geworffen werden. Dieses Zügemüß bedarff keines besondern grossen Vnfostens/ 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.

Von den Namen des Hirfchens.

Es wird der Hirfchen von den alten Griechischen Aerzten κίχρησ vnd κίχρησι genant/ von Hippocrate Νάρμα von Νάρμα, vnd von den neuen Griechischen Aerzten/ Νίσοι. 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. Milium semine nigro, C.B. Miliū nigri species apud Oribasium, Ang. Milium 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. levers, vnd Gezuers, bey dem Allaharavio, Algaures, bey dem alten Glossographo Avicennæ, Algenares, bey dem Haliabbati, Aurejium vnd Lauesjon in lib. de doctrina, Albari, vnd bey andern A'genari, Pomeri, Gichas vnd Gialares. Welche Namen entweder die Araber von dem Griechischen Wort Cencherus oder Cenchrus in ihre Sprach corrumptet/ oder haben die Griechen den Namen Cencherus von der Araber levers 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 / Milla, Milcho vnd Mirjo. Französisch / Mil du Mil; Millet, du Millet; vnd die Saphoyr / Carach. Englisch / Myll/ Mylen vnd Willeter. Dngertisch / Koles, vnd der gestampfte Hirfchen / Kasa. Zich.

A Flehmisch vnd Brabändisch heisset es Hirs / Milie F vnd Oheers vnd Hochteusch / Hirs / oder Hirschen. Das Hirschenmeel heisset Griechisch / *Kéyrov ákw-éov*, 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 Sefams vnd Fenchs genannt.

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

Der Hirschen ist kalt vnd trucken / stopffet den Bauch vnd trucket / ist harter Dämmung / er ist aber kalt im ersten Grad vnd trucken im dritten / oder

B im andern ganz vollkommen mit einer subtilen Substanz. Seinen Gebrauch vnd Wirkung sampt dem Fench beschreibet Baptista Fiera in seinem *Cœna* kürzlich mit folgenden Versen vnd spricht:

*Sunt jejuna, alvum durantis gratia dolori,
Similia ignitis sunt prius ista focis.
Lacte incolta sovent, molli vel immista liquore
Plenus, at Cœna tarda tenacis erunt.
Panici uberior liquoris mensa superbit,
Sapius exiguis cedere magna solent.*

Inntlicher Gebrauch des Hirschens.

Das gemeine Volck in Teurschland kochet gute Hirschenbrey auß dem gestampften oder geschel-

C ten Hirschen mit Milch vnd Butter / vnd kan keine Kirchwende nicht gehalten werden / es seye dann der Hirschenbrey mit rotem Zucker übersät 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 Kindern viel gesünder / dann daß man sie also mit vielen Fleischspeisen übersüßet / 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 Bauersvolck auß Hirschenmeel gute Brey mit

D Schweinenschmalz ob mit Öl gekochet vñ gessen haben. Es ist heutiges Tages noch in Franckreich vnd Hoch-

I burgund der Gebrauch / daß die Hausmütter Hirschen mit Wasser zu einem Brey siedet / schmelzen den ein wenig vnd salzens daß genug ist / mit welchem speisen sie ihr Besind vnd Tagelöhner auß dem Feld / geben ihnen grob Brodt von vngschütteltem Meel gebacken darzu / vnd Wasser zu trincken / damit ihr Besind wol zu freuden 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.

Entliche kochen die Hirschenbrey bey vns wie folget:

E Sie nemmen geschelten oder gestampften Hirschen / wäschen den sauber auß frischem Wasser / thun den in ein sauberen Hasen / schütten ein gute ferliche Ochsenfleischbrühen darüber / seens auß ein Koffenwer / lassens sitziglich siedet / rühren es stätig daß es nicht anbrenne / 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 gefortien / sind fast dienlich den Säugmüttern die wasserechtige Milch haben / dann diese Speis machet ihnen die Milch dick vnd gut.

Lungfüchtige.
Hirschenmeel mit Gehmlich zu einem Breylein gefortien 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 vnderlaufft / soll man an statt der Gehmlich ein gute frische Mandelmilch nemmen vnd das Breylein also damit siedet.

Du magst auch vor Febricitanten vnd andere Kran- Gebrechlich cken in hitzigen Gebrechen ein solches nützlich es Hirschenbreylein bereyten: Nimb süße Quetschen oder Buzersche Pflaumen die seud wol in einem Hünerbrütlein / schlage oder seide die Brühe durch ein Tuch / thue Hirschenmeel in ein Häselein / lasse es wol in der W. üßen siedet / darnach thu zweymal so viel Mandelmilch darzu / vnd seude es so lang bis es ein dünnes Breylein wird / das gib den Kranken zuessen / dann es starcker vnd speiset sehr wol / vnd ist leichtlich zu verdawen.

C Es ist auch der Brey oder Gemüß von Hirschen noch heutiges Tages in Tartarey sehr gemein / die bereyten die Tartarer mit Pferdemilch / darvon sie sich mehrertheils speisen vnd erhalten. Sie nemmen auch das Hirschenmeel vnd lassen einem Pferd ein Ader an ein Schenckel schlagen / vermischen es mit dem Hirschenmeel vnd essens also rohe vnd vngelocht.

Antonius Guainerius ein berühmter Arzet / der Dreitägig schreibet in cura Tertianæ von einem Tract von Hirschen / den soll der H. Ambrosius gemacht vnd gebrauchet haben wider das dreytägig Fieber / damit er zu Weyland vielen Menschen geholffen hat / der wird also gemacht: Nimb geschelten Hirschen ein Pfund / seude den in drey Pfund Wasser bis der Hirschen auffbreche vnd sich das Wasser ferbe. Von diesem durchgeseigeten Tract soltu ein zimlichen Tract thun / an dem Tag wann dich das Fieber geschüttelt hat / vnd sich die Hirschen enden vnd nachlassen wil / darauff soltu dich wol decken vnd schwizen.

Hirschen in Wasser gesotten / die Brühe mit Schweiß Zucker ein wenig süß gemacht vnd darvon ein Becher treiben. sein voll warm getruncken / treibt den Schweiß gewaltiglich / ist ein gute Arzenei vor arme Leuth / wann sie ins Bad wöüen gehen.

Hirschen ist den Krammatsvögeln / Wachteln vnd Turtelauen ein anmühige Speis vnd werden ferst davon. So mäst man auch die Faschanen vnd Dirckhanen damit auß / dann sie essen den sehr gern.

So man den Hünerhirschen genug zu essen gibt / solegen sie schöne vnd grosse Eyer.

I Entliche machen die Schwein mit Hirschen feist / Schwein vnd seynd die Spreuwer vnd der abgang darvon gut mästen. vor das Kindvieh sie mit anderm damit außzumästen.

Eufferlicher Gebrauch des Hirschens.

B Vngestampften Hirschen vier vnggen mit j. Vnggen Hauptfluß. Salz vermischer / darnach in einer Pfannen über dem Feuer geröstet / vnd in ein langes / schmales säcklein gethan / auß die Scheitel des Haupts so warm als man es leiden kan / gelegt / vertreibt den Catharren vnd Hauptfluß.

Drey nimb vngestampften Hirschen zwey theil / salt Oberflüß vnd Chanellenblumen / jed es j. theil / röstete die über ein von Kälte. nem Feuerlein / vnd legs über die Scheitel des Haupts also warm / dienet auch wider den Schmerzen der Ohren von Kälte vnd windigen Blüsten verursacht / außwendig über die Ohren warm geleyet in einem säcklein: mildert auch das Zahnhwech umb von Kälte / also warm über den Backen geleyet / auß die Seiten da der Schmerzen ist.

Die übrige Milch der Säugmüttern zu verzehren: Milch den Säugmüttern zu verzehren. Nimb vngestampften Hirschen zwey Handvoll / Wonenmeel / Chamellenblumen / jed es j. Handvoll / röstete es in einer eiseren 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 Kalter Hust. Hauptflüssen verursacht: Nimb Hirschen der nicht geschelct ist zwey Handvoll / Salt / Ackermüß / Wolgemilch /

A muth / Polyeutraut/ jedes ein halbes Handlein voll. Zerschneide die Kräuter / vermische es mit dem Hirschen vnd Sals / rösche es darnach / vnd legshvartn über die Kron vnd Schittel des Hauptis / 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 / rösche sie darnach über einer Blut / thu sie in ein bequemes Säcklein / vnd lege es so warm du es leiden kanst über die schmerzhaftige Seiten / darnach salbe die seten mit der Eybischwurzelgalben / unguentum Dialtheæ genant.

Krimmen.

Wider die Schmergen vnd Krimmen des Bauchs vnd der Därm/ so kein Verstoppung 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 rösche die in einer Pfannen/ thu sie in ein bequem leinin sack / vnd lege den so warm über den Bauch / als du ihn leiden magst.

Kuffischen des Bauchs.

Oder nimb vngestampfften Hirschen iij. handvoll/ Sals ij. Handvoll/ Leinsaamen/ Dillsaamen/ Fenckelsaamen vnd Anisfaamen/ jedes j. Handvoll/ rösche die wie gemeldet/ vnd leg sie warm über den ganzen bauch in einem sack. Solche Arznei vernimt auch die Bläst vnd Wind oder das Aufblähen des Bauchs.

Widre des Leibs in der Wasserfucht.

Wider die Bläste des Leibs von wasserrechter Feuchte oder der Wasserfucht: Nimb vngestampfften Hirschen vier Handvoll/ Fenck/ Boncnmeel/ jedes ij. Handvoll/ rösche die wie gemelt/ vnd leg warm über die Geschwulst so warm du es leiden kanst.

Oder nimb vngestampfften Hirschen / Fencksaamen/ Kockenkleyen/ jedes ij. handvoll/ Sals ij. handvoll/ Nimschentümel/ Anisfaamen/ jedes zwo Handvoll/ Lorbeer groblecht zerfossen ein Handvoll rösche diese stück vnd lege sie in einem Sack warm über den Bauch.

Verstoppung der Leber.

Wngestampfften Hirschen mit Sals in einer eiseren Pfannen über dem Feuer geröscht / vnd in einem Säcklein warm über die Leber gelegt/ eröffnet die Verstoppung derselben von den Blästen verursachet.

Uberschmerz von Kälte.

Wider den Schmergen der Leber von Kälte: Nimb vngestampfften Hirschen ij. theil/ Kockenkleyen zwey theil/ Sals j. theil/ rösche diese stück wie gemeldet/ vnd leg in einem Säcklein warm über.

Geschwulst vnd Kuffisch d. nu des Nies.

Wider die Geschwulst vnd Aufblähung des Nies: Nimb vngestampfften Hirschen ij. theil/ Sals j. halb theil / mache zwen leinnet Säcklein vnd thue die gemelte stück dar ein/ reibe die darnach Nauthenweiß mit einem Fadern/ 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 Nies/ so warm du es leiden kanst.

Nieren vnd Leindisauer.

Hirschenmeel vnd Gerstenmeel / jedes gleich viel in weißem Wein zu einem Drey gefotten / vnd auff ein Tuch gestrichen wie ein Pfaster / legt den Schmergen der Nieren vnd Leuden 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 gelegen wie ein Pfaster/ ist gut wider die Harnruhr vnd tröpfeligen harnen.

Nierenstein.

Den Nierenstein anzutreiben machet man ein köstlich offte probiert Lendenbad wie folgt: Nimb Hirschenkraut mit Siengel vnd dem Saamen fünf handvoll/ alt Kollkraut iij. Handvoll/ Chamillenblumen/ Kalspappeln/ 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 Enmachkörner gefotten worden sind/ zu einem Drey gefotten/ stillet den jungen Kindern den Durchlauff ob/ Bauchstuf/ auff ein Tuch gestrichen wie ein Pfaster/ vnd über des Kinds Bäuchlein gelegt.

Hirschen hinden auff die Hüfte gelegt/ benimt den roten Ausgang oder Ruhr/ vnd stillet den vnmaßigen Blutfluß der Weiber.

Wider die schmerzliche Belüft zum Stulgang von Kälte verursacht: Nimb vngestampfften Hirschen/ Kleyen/ Sals/ Weintrauchen/ jedes ij. handvoll. Vermische diese stück durcheinander / rösche sie darnach in einer Pfannen/ thu sie in ein leinen Säcklein/ vnd leg so warm du es leiden kanst über den Hindern.

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 auß.

Hirschenmeel mit Wein vnd dem sauren Honig/ syrup (Oxymelite scillicico) Bittern vnd ein wenig Terpentin zu einem Pfaster gefotten vnd temperiert/ vertreibt die Geschwulst der Hoden.

Wider die Aufblähung der Mutter: Nimb vngestampfften Hirschen ij. Handvoll/ Chamillenblumen/ Mettram/ Polyeutraut/ jedes ein Handvoll/ Dillsaamen/ Nöhrensaamen/ jedes ein halb Handvoll/ Sals ein Handvoll. Zerschneide die Kräuter vnd vermische die mit dem Hirschen vnd Stricken/ rösche die in einer eisernen Pfannen/ thu sie darnach in ein bequemes Säcklein / vnd leg außwendig auff den vndersten Bauch/ so warm man es leiden kan.

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 Pfaster temperiert / auff ein Tuch gestrichen vnd warm über das schmerzhaftige Ort gelegt.

Hirschenmeel mit Zart oder weychem Dey zu einem pfaster temperiert/ heylet der Schlangen/ Nößelwürm vnd aller anderer kriechender Thier bißz/ auff ein Tuch gestrichen vnd über die Wundt gelegt.

Auff dem Hirschen wird ein bewehrt Pulver zu den Nisteln vnd dem Krebs gemacht / das bereit man also: Nimb vngestampfften Hirschen drey Pfund / Sals/ Hünerdrey / jedes anderthalb Pfund / der Wurzel von Deyffelbaumen vnd Deyffelbaumenrinde / Colquimendeyffel/ jedes v. vngen / schneide die Wurzeln vnd Rinden klein / vermische die mit den anderen stücken vnd thue sie in einen vnverglasurten Hasen / thue ein Deckel darüber / verlutet den Hasen wol mit luto sapientia/ vnd setz den in ein Hoffners ofen/ lasse den selbigen so lang darinn stehen bis die Hasen gebacken seynd / vnd die Materi darinn zu Pulver vnd zu Aschen gebrannt ist / das stosse darnach zu einem subtilem Pulver / vnd streue darvon in die Nistel oder den Krebs.

Wiltu du Quitten oder Küttendeyffel lang frisch behalten/ so vergrabe sie in vngestampfften Hirschen/ so bleiben sie lang frisch vnd gut.

So man Fleisch in Hirschen verscharet / bleib es viel Tag vnverfehrt vnd faulet nicht.

So einem Kindvich ein Knie oder Schenckel geschwollen were/ sende Hirschenmeel vnd Leinsaamenmeel/ jedes gleich viel in Essig zu einem Pfaster / stiche es auff ein Tuch vnd leg warm über das Knie.

Wann ein Ross Leibwehe oder das Krimmen hat/ so nimb vngestampfften Hirschen vnd Sals/ so viel gemung ist / rösche es über dem Feuer in einem Kessel/ darnach thu die in ein leinin Sack/ vnd bind den dem Ross

Durchlauff der Kinder.

Noterubr. Vnmäßigen Blutfluß der Weiber.

Schmerzliche Belüft zum Stulgang von Kälte.

Purpeln.

Geschwulst der Hoden.

Aufblähung der Mutter.

Schmerz von Kälte vnd schleimiger Feuchte.

Kriechender Thierbiß.

Nisteln. Krebs.

Küttendeyffel lang frisch behaltten.

Frisch Fleisch zu behaltten.

Geschwollenen Knie eines Kindvichs.

Krimmen der Ross.

Hersspalt
des Kossz.

A Kossz über den Bauch so wird ihme 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 aufwachen/darnach nimb vngestampfften Hirschen vnd stoss 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 ihme nicht/über ij. Tage schlage ihm das Eisen wider auff/vnd rette das Kossz wider wohin du wilt.

Gedistillirt Hirschenwasser. Milii aqua stillaciria.

Es wird auch ein löstlich gnt Wasser von dem Hirschen auff folgende weiß gedistillirt: 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 getrocknet 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 gewis 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.

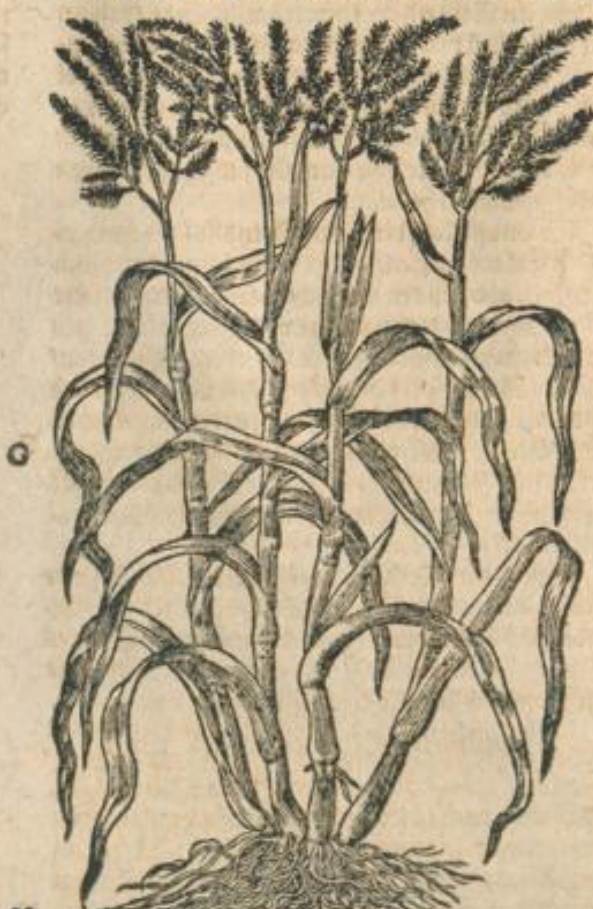
I: Fench oder Pentich. Panicum.



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 Faseln 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 Moß oder Eieschfolben 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

2.
Fench.



C vnd bergrechtig seye / da nicht viel Wasser zukommen kan / so gehet es baldt auff dann der Hirschen / vnd wächst fremdig / also das er innerhalb vierzig Tagen zur Zeitigung kommet / vnd enngerender 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 Gleszen 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 / rothsätzig vnd auch kleiner dann des zamen.

Von den Namen des Fenchs.

Der Fench wird von den Griechen / *Ελυμ* / *Μελύμ* / *Μελύμ* vnd *Μελύμ* / 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*. Flemisch 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 *etliche 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

Aein löblich gesund Geblüt machet. Es ist der Fench...
eiltichen Böckern in Thracia so gemein / daß sie den
säglich 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 Tröschel/Holstlöschel/Schmidt vnd
andere die schwere Arbeit thun müssen / dann es
sätiger 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 geschnittenem Leuchel vnd Dillkraut /
ist ein zimlich gut essen vor das Befind / sie thun auch
bescheiden 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 /
sieden den Fench mit Milch zu einem Drey / thun
Butter vnd Salz so viel genug ist darzu/vnd speisen
darmit ihr Hausgefind / ist kein böß Essen / gibet
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 Vnterscheit / 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 eintrüebet. Es dienet auch denen so mit kalten
Eatharen 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.

Pfenntichternen sauber gewaschen/darnach mit einer
guten feinsten Fleischbrühen zugefetzt 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 Besmiltch oder
gestählter Kuhmilch/seind fast dienlich wider den roten
Anfluff vnd alle andere Bauchstüß. Dienen auch wider
die Geschwär der Nieren vnd der Blasen. Man kan
auch gleich wie auß dem Hirschen allerhand gute
Ehlein 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 Hauptwehe von Kälte: Nimb Fench-
saamen/der nicht geschlecht ist zwö Handvoll/Kocken-
kleyen / Salz / jedes eine Handvoll / Salbeyen/
Majeran/jedes ein halbes Handlein voll/Anisfaamen/
Lorbeern groblechtig zerstoßen vnd Fenchsaamen/
jedes ein loth/röschte sie in einer Pfannen / thue die
darnach in ein bequemmes Säcklein / vnd legts 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 leimn 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 legts wider auff/das ihu
so lang biß das brechen nachläset.

Ungeschelcten 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/vertreibet den Schmer-
gen von Winden vnd Kält verursacht.

Fenchsaamen ij.theil mit einem theil Salz obge-
meldter massen geröschet / vertreibet den Schmerzen
vnd stechen der Seiten in einem Säcklein warm über-
gelegt. Gleicher gestalt gebrauchst stilltet es allen Schmer-
gen / er seye am Leib wo er wolle / von Kält vnd schlet-
miger zäher Feuchten verursacht/vertreibet auch das
Krimmen.

Ungeschelcten Fench ij.theil/ mit Salz / Kocken-
kleyen vnd Matrkümmel / jedes j. theil / obgemeldter
massen geröschet vnd warm über den Leib gelegt/vert-
reibet das Ausbleichen desselben / vnd zertheilet die
Winde.

Wider das Krimmen vnd Reißen in den Där-
men: Nimb vngeschelcten Fenchsaamen vier hand-
voll / Chamillenblumen/ Fischkümme/ Dillsaamen/
Kauten / Poleyentkraut / jedes j.handvoll/ Salz zwö
handvoll/ Anisfaamen / Wolgemuth jedes ein halb
handvoll/röschte solche Stück zuvor klein geschnit-
ten über dem Feuer in einer eisernen Pfannen / thue sie
in ein bequemmes Sacl / 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 vngeschlecht auff vij.loth/sei-
de die zu einem Pflaster/streichs auff ein leinen Tuch/
vnd legts über.

Fenchmeel mit Wein vnd dem sauren Honigsh-
rup/Acero mulso, mit genugsamen Butter vnd ein
wenig Terpenthin zu einem Pflaster gefotten/vertrei-
bet den schmerzen vnd geschwulst der Gemächt/ auff
ein Tuch gestrichen vnd warm übergelegt.

Ungeschelcten Fench ij.theil/mit einem theil Salz
in einer Pfannen geröschet vnd in ein Säcklein ge-
than/ ist gut wider die Gellüß zum Staugang/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 vn-
gen mit genugsamer Besmiltch vnd Schwanzschmalz
zu einem pflaster gefotten/vertreibt alle schmer-
gen sie seyen am Leib wo sie wöllen vnd auch die
Schmerzen des Zeytens vnd der Bliesucht.

Fenchbrodt. Panicaceus panis.

Man hat auch vor alten zeiten auß dem Fenchmeel
Brodt gebaecten/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 gebaecten / das wird aber tru-
cken/ungeschlacht vnd zerriebelt sich bald / sintemal es
kein fette oder schleimertichteit in sich hat / die dasselbig
zusammen haltet/wie anderer Getraid Brodt. Solches
Brodt löset 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.

Er Sorgsaamen / welcher auch Indiant. Sorgsaamen.
ischer Hirschen genennet wird/ist ein fremdd
Gewächs/welches in kurzen Jahren zu vns
auf

Blutspeyen.
Bauchstüß.
Übermäßige
Vnterscheit
Saamenfluß
Kälte Haupt-
stüß.

Hauptwehe
von Gall.
Lungensucht.

Bauchstüß.
Nieren vnd
Blasen-
schwäre.

Hauptwehe
von Kälte.

Erbrechen.

Schmerz
von Wind
vnd Kält.

Schmerz vñ
Stechen der
Seiten.

Krimmen.]

Koffbehren
des Leibs.

Krimmen:

Purpeln.

Eufferlich
schweren vnd
verwundung
der Nieren
vnd des Rück-
ens von
ligen.

Schmerz vñ
Geschwulst
der Gemächt.

Getüß zum
Staugang.

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 Marck aufgefüllt/ fast wie die Zuckerrohr/ das hat einen süßlichen Geschmack. Gegen dem Hermonat kommen an dem obertheil der Stengel/ bartige vnd zottichte Acher auß ihren Brastscheiden herfür/ die seind vollkommenlicher vnd mehr zusammen getrunnen/dann die Acher des Hirschens/ die blühen geel wie andere Frücht/ vnd so sie gegen dem Herbst zeitig werden/ werden sie rotfarb mit vnsehligen vielen Körnlein besetzt/ die seind mit scharffsen Hüßlein überzogen/welche so sie darvon abgefondert werden/ findet man den braunen runden Saamen/ ein jedes Korn fast einer Linsen groß/ vnd ein wenig spitzig. Es wächst gern in einem jeden Erdriß/ doch muß es wol gebaunten/ 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. Erste 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. al. 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. Vngerisch/ Cirrot. Englisch/ Wyl of Indie. [Turkie Millet.] Flemisch vnd Brabändisch/ Sorgsaede. 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/ tructnet 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 Wuzern oder Breyen gefotten/ 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/ Schiffscuth/ Barersvolck/ vnd alle die grosse vnd schwere Feldarbeit thun.

So man den Saamen oder Weel mit Milch oder guter Dohsenfleischbrühen 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 Hausgestind/ vnd speisen sehr wol.

Sorgsaamen oder das Weel darvon mit gestäubeter Milch gefotten 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 gemeinre Speißlein eben zu denselben Gebrechen/ die wir an demselben Ort angezeigt haben/ sonderlich aber seind die denen dienlich/ die mit stättem Urten oder Lendenschmerzen beladen sind.

Die Kröpf am Hals zu vertreiben: Nimb Sorgsaamenstengel mit zehnt Knöpfen oder Gewerben/ die schneide auff/ vnd thu das marck herauß/ thu 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 thu 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 wil/ 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/ denselben 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 geröschet/ darnach zu Pulver gestossen vnd getruncken/ stillt alle Bauchflüß.

Die rote Blumen gepülvert/ vnd eines quithleins schwer mit rotem Wein getruncken/ stillt den vnmäßig

Afigen Blutfluss der Weiber. Die blumen aber so weiß. **D**
 lechrig 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
 Bauwvorkolt 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 langlechtige Kolben Aeher /
 fast wie das Türckisch Korn / mit schönen lichterblau-
 wen Blümlein / darauß wird ein langgechtiget 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 in the lower middle section of the page.