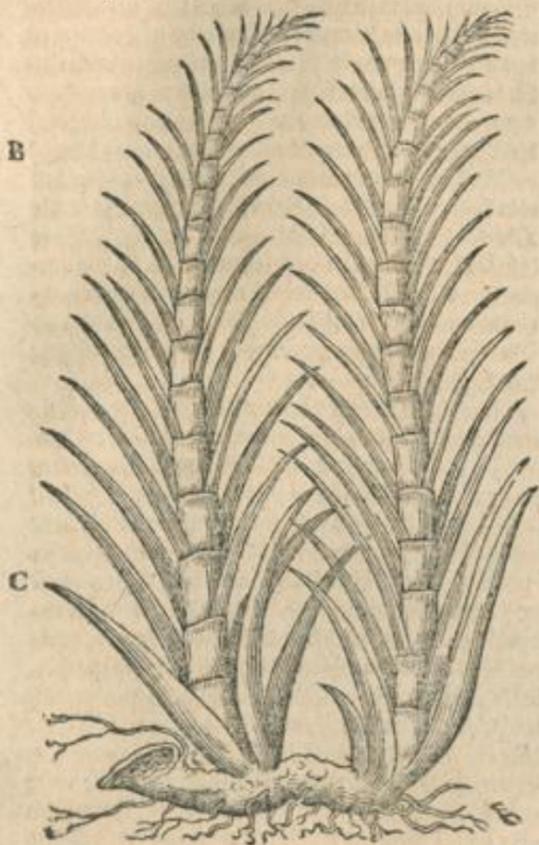


A quem Instrument in die mutter gethan/heilet die vmb sich fressende Geschwür derselben. Man vermischet auch den wolriechenden Calmus vnder die pflaster so weichen/dergleich vnder die Arzneyen die zum guten Geruch anzuzünden bereyter werden.

Das XLI. Capitel.

Von dem Zucker.

Zuckerrohr. Arundo saccharina.



Zuckerrohr.

D As Zuckerrohr hat eine süsse / safftige Wurzel / knorrichig überzwerch in der Erden kriechend gleich der wurzel des gemeinen Rohrs / aufgenommen / daß sie nicht so holzrechtig ist / sonder mirber vnd jarter/darauff wachsen dicke Rohre / die werden auff vier Ellen hoch/dicker dan ein Mansdamm / mit vielen dicken Knöpfen von vnden an bis oben hinauff vnderscheiden / die seynd mit einem weissen / luecken / safftreichen vnd süssen Marck gefüllet / die Blätter seynd fast zweyer Ellen lang / schmäler dann die Blätter des Hispanischen oder jamen Rohrs / ranbe vnd mit Strähmen den langen weg gezeichnet / Am obern theil der Röhren gewinnit es außgespreyete / Aerechte Blumen gleich den Blumen des Sorgsamens Gewächts / welche doch selten in vnseren Landen von wegen der Kälte zur Blumen kommen kan. Diese Art der Rohr hab ich vor achtzehen Jahren erstmals wachsen gesehen bey dem Herren Adamen Keelen Apoteclern zu Franckfurt am Meyn / in seinem schönen Lustgarten / die er ein jahr lang etlich wachsend gehabt / seynd ihm aber endtlich durch die grosse Winterkälte erfrohren vnd verdorben. Auf den Wursten vnd dem Marck dieses Rohrs pfliget man den Zucker darnach zu sieden / in India / Arabia / Egypten / in den Canarien Inseln / in der Insel Madera oder Medera / Malcha / Eypren / Sicilien vnd in der Insel S. Thomae. vnd in lange Hüte zu gessen / welcher darnach in großer menge mit Schiffen in alle Gewerbstätt gefüret wird / so die Alten sich nur mit dem haben müssen behelfen so auß dem überflüssigen Saft der Röhren (wie Dioscorides lib. 2. c. 71. Plin. lib. 14. c. 8. vnd Galen. lib. 7. simp. bezeugen) von sich selbst gestossen / vnd wie Saft oder Gummi von der Sonnen Hitz zusammen

F getruicket / gewachsen ist / sintemal ihnen die Kunst den Zucker also auß den gemeldten Röhren vnd deren Wursten zu sieden vnd zu bereyten vnbeant gewessen ist / derowegen sie auch den Zucker zu ihrer zeit nur allein zu der Arzney gebraucht haben / dann man dessen nicht die menge haben können / die Speisen darmit lieblich zu machen / wie Jesunder der gemein Gebrauch ist in allen Ländern Europæ / derowegen auch die Alten zu derselben zeit alle ihre Syrupen / Säfte vnd andere Arzneyen mit Honig / wie wir sie heutiges Tages mit Zucker bereyter vnd gemacht haben. Der allererst aber der die weis die Arzney mit Zucker an statt des Honigs zu machen vnder den Griechischen Arzten angestellt hat / ist gewesen der Actuarius. vnd nach ihm der Nicolaus Alexandrinus. sent der zeit her daß diese zweyden Zucker auß den Röhren zu ziehen vnd zu sieden auffkommen ist / hat man nachgelassen den zeitigen zu vns zu führen der selbst auß den Röhren gestossen vnd von der Sonnen getruicket worden / an welches statt der Canditzucker zu den Arzneyen heutiges Tages gebraucht wird / wie weiter an seinem Ort darvon soll angezeigt werden.

Von den Namen des Zuckerrohrs vnd des Zuckers.

D As Zuckerrohr wird zum vnderscheid der andern Röhrgeschlechter / von den Kräutern Calamus Saccharinus, Harundo Saccharina, vnd Canna Saccharina genannt. Italtanisch / Canna di Sacchero. Fransösisch / Roseau de Zucere. Engliß / Sugarreed. (Sugar Reede. Flemisch vnd Brabändisch / Snyckernet. Hochteutsch / Zuckerrohr vñ Zuckerned. [Arundo Saccharifera, C. B. octava, vel Saccharata, Dod. gal. Harundo ex quo Saccharum, Cord. hist. Sacchari Canna, Gel. hort. Arundo Saccharina Indica, Ad. Lob. ico. Lugd. Canna Mellea, Cæf.]

Der Zucker wird Griechisch genant / Ζάχαρις / Ζάχαρις, von Ariano, Μίλι καλόνιστρον, vnd von Paulo Aegineta, Αλεξάνδριε. Latinitisch / Sacchar, Saccharum, Zuecharum, Zaccchar, Zacccharum, Succharum, Mel Calaminum, Mel Harundinaceum, vnd Mel Cannæ. sintemal nicht allein Dioscorides an ebanæzogenem Ort den Zucker ein Geschlecht des Honigs nennet / sondern / er wird auch von Galeno libro 4. simp. cap. 7. & 8. Meth. vor ein geschlecht des Honigs gehalten / wie auch von Paulo Aegineta, libr. 7. cap. 3. Alexandro Aphrodisæo libro 2. prob. 74. libro 15. Geogra. vnd Strabone, da er schreibet / daß die Rohr Honig geben ohne Biene oder Imen. Es wird auch der Zucker von Plinio vnd Paulo Aegineta Sal Indus genant. Von Serapione libr. simpl. cap. 50. wird der Zucker Arabisch / genant / Zuchar, bey andern Arabischen Anthoren wird auch gelesen Suchar, Zaz. ar, Sada vnd Suter. Italtanisch heisset er Saccaro Zucaro, Zuchero vnd Sacchero. Hispanisch / Azucar vnd Azucar. Polnisch / Gutter. Engliß / Sugar. Flemisch vnd Brabändisch / Snycker. Fransösisch / Zucere vnd Suctre, vnd Teutsch / Zucker. Nun haben wir heutiges Tages sieben Geschlecht oder Sorten des Zuckers.

I. Das erste Geschlecht wird auß Portuual zu vns gebracht auß der Insel Madera oder Medera, der wird von den Simplisten Saccarum Maderiense oder Mederiense, genant. Flemisch vnd Brabändisch / Maderysucker, vnd Hochteutsch / Maderysucker welches der beste Zucker vnder allen Sorten des Zuckers ist / vnd auch den vorzug zu dem Gebrauch der Arzney haben soll.

II. Das zweyte Geschlecht bringet man auß den Inseln Canarien / den wird von den Simplisten / Saccarum Canariu oder Canariense genant. Flemisch vnd Brabändisch / Canarie Sucker, vnd Hochteutsch / Canarienzucker / der ist der best nach de Maderysucker.

III. Die dritte Sort ist der Feinzucker & wird auß die Kunst also zugericht / wird von den Materialisten vnd

ccc Simp

A Simplificisten/Saccharum Finum.Saccharum Refinatum, vnd Saccharum Valentinum genannt. Flehmisch vnd Brabändisch/ gherefinert Syucker/ vnd Hochdeutsch/ Feinzucker/ Valenzinucker oder Valenzinucker/dieweil der zu Valencia in Hispania also refinirt vnd gemacht wird/den nennen heutiges tags die Practicanten vnd Apotecker/Saccharum Tabarzech, wiewol dieser Namen dem Maderzucker gebüret/dann die Araber durch dz wort *Tabarzech* den allerbesten Zucker verstehen/ Nun ist aber vnder allen Sorten des Zuckers kein besserer als der Maderzucker/ vnd nach ihme der Canarienzucker/ auß welchem der Refinirtzucker durch die Kunst gemacht wird/ daß er ein schöne vnd weiße Gestalt eines Marmel oder Alabaftersteins bekomt/also daß der auch durch seine schöne vnd weiße die obgemelten beyde Sorten des besten Zuckers übertrifft/ aber dieweil er durch die Kunst mit Laugen also zugericht vnd gesortet wird/soll er billich zum Gebrauch der Arzney verworffen werden/dann er durch die Laugen ein schärpffe vberkombt/verleurt etlichermassen seine süßigkeit vnd nimbt ein andere Natur vnd Eigenschaft an sich/macht durst vnd trucknet sehr/ sollen derwegen die Apotecker vnd andere sich hüten vnd wol fürsehen/daß sie diesen Zucker nit zu dem Manus Christi oder ander räfflein gebrauchen/oder andere Arzneyen vermischen. Man pfleget diesen Zucker in kleine Hütlein zu machen mit blauem Papier einzubinden/dieweil nun der gemeine Mann darvor haltet wie er fälschlich beredt ist/daß der Zucker in den blauwen Hüten der beste seyn solt/ist es durch den vnserfältlichen Geis der Kauffleuth dahin gerathen/ daß sie nu auch den schlechtesten Thomaszucker mit der Laugen also zurichten vñ refinieren/welcher wol weißer wird/ aber er bleibet weych/vnd wird nimmermehr recht hatt/vnd welcher der weißest darunder ist der hat desto mehr Amelmeels/darmit sie diesen Zucker dann im refinieren verfälschen/ gießen den darnach in kleine pfündige Formen/binden sie folgendes mit blauem Pappyr ein/daß darnach die vnverständigen sehen/kauffen dem blauwen Pappyr vnd den kleinen Hütlin nach/vermeinen sie habens wol troffen vnd den besten Zucker kaufft/so sind sie betrogen vnd haben den allergeringsten/ der doch mit Meel verfälscht ist/ müssen aber doch denselben vor den besten bezahlen.

D Solches haben wir wöllen anzeigen/ daß man sich hinfürter vor dergleichen Betrug vnd Falsch wüßte zu hüten/wöllen nun weiter fortschreiten vnd die vbrige Sorten des Zuckers erzehlen.

iv.
Melliszucker

IV. Die vierte Sort des Zuckers/ wird auß der Inseln Malcha zu vns gebracht/ ist ein harter Zucker wie der Canarienzucker/ außgenommen daß er grauer ist/ dem gebühret vor dem refinirten Zucker das Primat nach dem Canarienzucker/ der wird gemeinlich zur Speiß gebraucht/ derwegen er auch den Namen Speißzucker bekommen hat/der wird von den Materialisten vnd Simplificisten Saccharum Maltanum Saccharum Melisum oder Melitæum, vnd Saccharum cibale genannt. Teutsch Meliszucker oder Speißzucker.

v.
Thomaszucker

V. Die fünfte Sort des Zuckers/der wird auß der Inseln Sanct Thomæ zu vns gebracht/ vnd ist der allerstetderlichst/ist weych vnd braun/doch süßer als der Refinirt Zucker vnd auch gesunder/ der wird von den Materialisten vnd Simplificisten/ Saccharum Thomalinum, Saccharum Thomæum, vnd von den Practicanten vnd Apotecckern Saccharum rubrum genannt. Die Practicanten der Araber nennen jnen Saccharum Sulimenum. Von den Flemingern vnd Brabändern wird er genant Thomaszucker vnd Porzucker. Hochdeutsch/ Thomaszucker.

vi.
Cassanzucker

VI. Die sechste Sort des Zuckers/seynd die gesambelten Bröcklein von allen Sorten des zerbrochenen Zuckers/so wol von dem weissen vnd dem braunen/ die

F colligiert man zusamen/ vnd bringt sie in Fässern vnd Kasten eyngeschlagen in die Messen/ wird gemeinlich zum Syrupen vnd auch nun mehr in der Speiß gebraucht/der wird Lateinisch/Saccharum Miscellaneum genannt/ die Materialisten vnd Kauffleuth nennen diesen Farinzucker vnd Cassanzucker.

VII. Die siebende Sort des Zuckers ist weych wie ein dünner Honig vnd Syrup/das bringt man auß den Inseln da man den Zucker seudet/ vnd in Formen guffet/ solches wird gesortet vnd bereyret von dem Schaum den man im Zucker sieden samlet/bleibt stätig weych wie ein dünn Honig/das wird in Tonnen zu vns gebracht/vnd zimlich wolsehl verkaufft/wer in vielen dingen an statt des Honigs nutzlich zu gebrauchen/ dann es wolsehler ist als das Honig/ wann nich sonst viel Betrugs darmit gebraucht würde/ aber dieweil die Welt so arg worden ist/daß sie von keinem Beschiff oder Betrag ihr einiges Bewissen machet/ läßet die Oberkeit auch vngestraffet hinichleichen. Diese Sort des Zuckers wird von den Materialisten vnd Simplificisten/Remel, Mel Saccharinum oder Saccharaceum genannt. Französisch/ Mellasse. Flehmisch vnd Brabändisch/ Schroep. Hochdeutsch/ Zuckerhonig vnd Syrup.

Nun haben wir die Sorten des Zuckers nach ein ander erzehlet vnd vnderscheiden/ vnd ist aber der eyngerissen Streit vnder den Gelehrten noch zu erörtern/ sintemal ein grosser Zanck vnder ihnen sich erhaben/ daß dieser Zucker den wir heutiges Tages gebrauchen/ vnd in allen Nationen der Welt fast gemein worden ist/ nicht seye der Zucker Dioscoridis vnd Galeni, dessen sie in ihren Schrifften gedacht haben/ vnd wil insonderheit der hochgelehrte vnd Weisberühmte Iohannes Manardus Ferrariensis lib. 17. epist. 5. lib. 2. ep. 2. & lib. 9. epist. 5. der diese Meinung hoch bestreitet/daß den Alten dieser vnser Zucker vnbekant gewesen seye/ diesem haben andere auch nachgesolgt vnd mit ihrem Streit ein solche Verwirrung gemacht/ daß sie nicht gewißt was eygentlich der Zucker seye. Wann man aber die Schrifften der Alten eygentlich besihet vnd erweget/ befindet sich Handgreiflich vnd Augenscheinlich/ daß kein anderer Vndercheid vnder dem Zucker der Alten vnd vnserem Zucker ist/ dann allein in der weis denselbigen zu bereyten/ sintemal der Alten vnd vnser Zucker von einem Gewächs nemlich von dem hieby gerissenem Rohrgeschlecht herkommet/vnd dessen haben die Alten zwey Sorten gehabt/ nemlich das erst Geschlecht dessen wir hievor gedacht/welches aus Oberstuf des Saßtes von sich selbst auslauffet/ vnd von der Sonnen Hitz/ wie Dioscorides, Plinius vnd Galenus, an den obgemelten orten bezeugen an den Rohren wie Salz zusamen gewachsen vnd getrucknet ist/welchen die Alten allein in der Arzney gebraucht/dieses Geschlecht wird nun nicht mehr zu vns gebracht/ seithero der Zuckercandit an seine statt kommen/durch die Kunst bereyret worden/der eben von den Zuckerrohren kombt/darvon die Alten ihren Zucker gesamlet haben. Die ander Sort des Zuckers ist die gewesen/welche sie auß den frischen Wurzen der Zuckerrohr außgepreßet/ vnd denselbigen gebraucht/wie wir den Honig zu gebrauchen pflegen/daher auch die Sort Mel Cannæ ist genennt worden/welche auß Egypten/ Rhodis/ Eypertn/ Candien vnd Sicilien vor zeiten gebracht wurden/ vnd wiewol diese Sort dazumal noch nicht zu der Arzney gebraucht würde/ sondern erst lang hernach zu zeiten Actuarii in Gebrauch kommen/ so ist sie doch Galeno nicht vnbekant gewesen/der lib. 4. simp. c. 114. mit außgedruckten Worten etlicher Röhrgeschlecht wurzen die süß seyen vnd in Egypten wachsen meldung thut/ darauß leichtlich abzunemmen ist/ daß ihme Galeno dieses Geschlecht des Zuckers nicht vnbekant gewesen ist/ dessen er sintemal es zu der zeit noch nicht in der Arzney gebraucht würde/ nicht viel

vii.
Zuckerhonig.

A geachtet hat/sonst hette er es sonder zweiffel mit mehrren Worten gedacht vnd fleißiger beschrieben. Vnd wie solte Galeno diese Sort des weychen Zuckers vnbestant gewesen seyn/sintemal sie lange vor den Zeiten Galeni gemein gewesen / vnd sonderlich die zu seiner zeit/ die man auch an statt des Honigs gebrauchet hat/ vnd jederman gemein vnd bekant gewesen ist/ die auch vor seiner Zeit in Schrifften publiciert vnd deren gedacht worden ist/ wie vnder andern Marcus Varro Narbonensis, der vor Galeno vnd vor der Zukunft Christi/ da Caesar das Käyserthumb erlangen/ gelebt hat/ in nachfolgenden Versen diese Sort des weychen Zuckers beschrieben hat/da er also spricht:

Indica non magna nimis arbore crescit arundo,

Mius & lentus premitur radicebus humor.

Dulcia cui noqueant succo contendere melle.

B Diueil nun der gemelte Varro vor der Geburt Christi gelebt vnd geschrieben/ Galenus aber nach der Geburt Christi zum zeiten Marci Antonii des Käyser/ vnd Adriani, so muß notwendig folgen/ daß das allerbekannteste ding zu seiner Zeit als diese Sort des weychen Zuckers gewesen ist/ ihme Galeno als einem fleißigen Philosopho vnd Erkündiger der natürlichen Dingen/ auch nicht unbekant gewesen seye. Es hat auch Scatius Papinius, der vor der zeit Galeni vnder dem Käyser Nerua gelebt hat/ der Zuckerrohr gedacht mit kurzen Worten in seinen Syllis, da er spricht:

Et quae praecognit Ebulita canna.

An welchem Ort Hermolaus Barbarus lib. 2. cap. 306. vor das Wörtlein Ebulita, Hypalica zu lesen vermahnet/von dem Fluß Hypali, daher auch die Vöcker Indiaz also genannt werden. Es gedenket auch der Poet Lucanus des weychen Zuckers/ der vnder dem C. Caesare vnd L. Caesario geboren ist/ vor Galeno, zettio Pharsalia, also sprechend.

Quis bibunt tenera dulces ab arundine succos?

Ferner gedenket auch Strabo lib. 17. Georg. der beiden Sorten des Zuckers/der da schreibet/daß nicht allein dieser Zucker aus den Röhren/ sondern auch aus den Wurzeln aufgedrückt werde. So schreibet auch Solinus lib. 67. da er von der Landschaft Indien handelt/daß nemlich in India in den moosichten oder psilgichten Orten ein Geschlecht des Rohrs wachset/ auß welchem Wurzeln ein Saft aufgedrückt werde/der seye süß gleich dem Honig. Nun zweiffelt aber niemand daß die angezoene Aurores vor den zeiten Galeni gelebt vnd geschrieben/ darauf daß folgen muß daß ihme Galeno diese Sorten des Zuckers eben so wol als das erste Geschlecht/ das man ein getrocknet Salt von der Sonnen Hit/von den Röhren gesamlet hat/ vnd daß er Galenus allein der Röhren vnd süßen Wurzeln mit so wenig Worten gedacht/ vnd aber des aufgedrückten Safts von der Wurzeln gar nicht gedencket/ vnd aber des ersten Geschlechtes etwas mehr meldung thut/ist kein andere Ursach/daß der aufgedrückte Saft von den Wurzeln gemein vnd jederman bekant vnd in der Arzney nicht ist gebraucht worden/ daß ander Geschlecht aber allein zu dem Gebrauch der Arzney ist gesamlet vnd auffsuchet worden. Auf welchen zeugnissen offenbar ist wie die helle Sonn vmb den Mutaa/daß der Alten zwey Geschlecht des Zuckers vnd vnser Zucker von einem Gewächs herkommen vñ ein Ding seynd/ vnd stehet der vnterscheid allein darin/ daß das erste Geschlecht/ das von vberflüssigkeit des Safts in den Röhren von sich selbst aufgelauffen vnd von der Sonnen wie ein ander Saft oder Humi ist getrocknet worden/ vnd daß das ander Geschlecht so weych ist wie Honig/ beyde auß den Wurzeln vnd auch auß den Röhren ist aufgedrückt worden/vñ seynd doch beyderley eines Röhrgeschlechtes Saft/ wie auch heutiges Tages vnser Zucker nichts anders ist/daß das Saft der gemelten Röhren/der auß den Röhren vnd Wurzeln gesotten ist/ vnd darnach in lange Hüte ge-

F gossen wird/ vnd heutiges Tages auß den obgemelten Landschaften vnd Inseln zu vns gebracht wird/ hette derwegen des grossen vnd hefftigen Streits nicht gedörffet/so man fleißig auß den Ursprung vnd das Gewächs des Zuckers acht gehabt hette/vñ die Schrifften der Alten darmit mit fleiß examiniret/ also ist Zucker Zucker/ vnd bleibt Zucker/ vnd Honig Honig/ vnd hindert daran nichts/daß eins anders/ vnd das ander auch auff ein ander weis bereitet wird.

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

Der Zucker hat ein temperierte Natur vnd Eigenschafft/ ist warm vnd feucht in dem ersten Grad/ sonderlich aber der Madern/ Canarien vnd Meliszucker. Der Thomaszucker aber weychet auß dem temperament/ der nicht von dem Schaum genugsam gereiniget/ derwegen er ein hitzige aufschwellende Eigenschafft bekomt die dem Honig fast gleich ist. Der Feinzucker auch des gleichen/der vberkommt von der Kalcklaugen damit er bereitet vñ refinirt wird ein feurige vnd scharffe Natur vnd Eigenschafft/ derwegen er auch in der wärme vnd scharffe den Thomaszucker vbertrifft/derwegen er auch grossen Durst machet/vnd soll zu den innerlichen Arzneyen nicht gebraucht werden/wiewol vnser gemeine Arzet es darvor halten/daß dieser Zucker/ diueil er der schönste vnd weißeste seye vnder allen Sorten des Zuckers/ daß er auch der beste seye/aber sie irren sich/daß er nicht so süß wie ein ander Zucker ist/ zu dem nimbt er ein feurige Eigenschafft an sich von der Kalcklaugen/ derwegen soll allwegen der Madernzucker oder der Canarienzucker den andern zur Arzney vorgezogen werden.

Innerlicher Gebrauch des Zuckers.

Es ist heutiges Tages kein Ding gemeiner vnd bräuchlicher in den grossen Herrentüchen/dann der Zucker/ vnd das nicht allein bey vns Deutschen/ sondern auch in allen andern Nationen/ damit müssen fast alle Speisen vnd Trachten abbereyret werden/sintemal die scharffen Speisen werden damit milder gemacht/ die sauren demmet der Zucker vnd machet sie lieblich/ die versalzenen temperiert er vnd machet sie anmütig/ die rauchen/herben vnd groben machet er gut/den Unlieblichen vnd Dnschmäckenden gibt er ein guten Geschmack/ in summa er ist ein Demmer vnd Meiser aller Geschmäcke dieselbigen zu temperieren vnd zu mildern/daß was vbertrifft in der Küchen mit seiner säure vnd scharffe den Esig? dennoch wird ihme dieselbige durch den Zucker benommen. In den Apoecken kan man des Zuckers auch gar nicht entbären vnd das viel weniger dann in der Küchen/ dann darauß machet man vielerley Latwergen/ Syrup/ Zulep/süße Getränke/ Clarer vnd Hippocras/ Conseruenzucker/ Conditen oder cingemachte Frücht/ Wurzeln vnd Säfte/desgleichen allerhand Confect/ Zäfflein/ Martican/ Zeltlein/ Biscoet oder Zuckerbrodt vnd dergleichen. Ja was für ein grosser Zucker gehet auß/ darauß allerhand Bilder der Thier/Vögel/Frücht/Fisch/ vnd was man schier erdencken kan/ gemacht werden/ ja es auch dahin kommen/daß man heutiges Tages Hämmeleblig vnd Schlegel/ Tauben/ Gänß/ Antvögel/ Hühner vnd sonst allerhand Fleischwerck/ als Kalbsfüß/ Kalbsköpff vnd was man von vögeln vnd Fleischwerck erdencken mag/ von Zucker formirt vnd bereyret/ dieselbigen künstlich mit ihren Farben ictet vnd mahlet/ als wann es dieselbigen natürlich wärend/ Jar wie vielerley Samen vnd Frücht werden mit Zucker vberzogen/die fast alle dem überflüss/ Schlafft uncten vnd Bancketen mehr dienen müssen dann der Arzney/wie gesund aber solche Ding seyn also zum vberflüss gebraucht/ erfahren die grossen Herren täglich/ was für grosser/ vnheylbarer Kranckheiten darauß erfolgen/die wir vns also selbst machen/den Magen vnd

Ecce ij

leber

A Leber verderben/ das wir schier zu keinem rechten Alter mehr kommen können / vnd müssen vns also die guten vnd lieben Mittel die Gott der HERR vns gegeben vnd geschaffen hat zur erhaltung der gesundheit vñ dieses zeitlichen Lebens/durch den vnnatürlichen vnd abscheulichen Überfluß / zu vnserm verderben / vndergang vnd verführung vnser Lebens gereychen/vnd ist wol zu glauben vnd auch gewislich wahr/ daß sey die Welt gestanden kein größerer luxus vnd Überfluß gewesen/als eben jetzt bey diser letzten Hefen der Welt/ da kein kosten denselbigen täglich zu häuffen vnd zu mehren gesparet wird / wann man aber Kirchen/ Schulen vnd Spitalen helfen soll dieselbigen zu erhalten/ oder sonst den armen Kranken zu Hülf kommen vnd ihnen die Lieb nach dem Beschl Christi beweisen soll/da ist alles zu viel vnd ist ein großer Kost/gerhet viel auff vnd ist ein Jammer/klagens/welches Gott der HERR nit wird vngestraft lassen hingen/ darffst dich derwegen nicht darauff verlassen daß du dich Evangelisch seyn rühmest / vnd glaubest vnd verhoffest durch deine Glauben selig zu werden/dann das kan dich nit helfen/sintemal du die Früchte des Glaubens nicht hast/ vnd hast läre Ampellen ohne Delen / dann der so an jenem Tage richten wird / wird dich nit auß deinem imaginirten Glauben richten / sonderen auß deinem Wercken/ die da zeugen werden dz du keinen Glauben gehabt hast. Dierevil wir nun biß daher von dem grossen Mißbrauch des Zuckers geredt haben / wollen wir nun hinfürter auch seinen nützlichen Gebrauch in der Speiß vnd Arzney anzeigen.

B Schöner/ weisser Maderij oder Canarienzucker in Speiß oder Trancß mäßiglich gebraucht/ machet ein rein vnd sauber Gellüt / stärcket die Natur / die lebliche Geister/vnd alle Glieder des ganzen Leibs/vor sich selbst oder aber in Speiß oder Trancß gebr auch/miltet die Brust vnd Lungen/vnd stärcket dieselben/wider die Seiten oder Brustgeschwer vnd ierliche Apostemen/miltet den Husten/ erweyhet den Bauch/sonderlich aber bey den jungen Kindern/ vnd dienet wider den Schmerzen der Brust.

C Die hitze vnd Gallstüchtige Menschen sollen nicht viel Zucker außserhalb der Arzney gebrauchen/dann er wird bald bey ihnen in die Gall verwandelt/ zu dem schadet er allen Krankheiten die von der roten Gallen ihren Ursprung haben/so auch die jungen Kinder viel Zucker essen/so wachsen gerne Würm bey ihnen/derwegen soll diesen der Zucker allein zur Nahrung gegeben werden. Es vermeinen auch viel/der Zucker soll innerliche Verstopffungen in den Gliedern des Eingeweyds verursachen / sintemal er aber ein Natur vnd Eigenschaft hat/zu abstergieren vnd zu säubern/ist solchen nicht glauben zu geben oder einen befohl zu thun. Der Zucker ist fast dienlich den Gebrechen der Nieren/ Harngång vnd der Blasen/machet weniger Durst als der Honig. Den Zähnen aber ist er fast schädlich dann er macht sie nicht allein schwarz/sonder säulet sie auch/wackeln davon vnd fallen gern auß/ derwegen thun die jenigen wol vñ recht wann sie Zucker gessen haben/ daß sie den Mund vnd Zähne wol mit frischem Wasser außwäschen.

D Canarien vnd Maderijzucker auß frischem Wasser gessen/vertreibt die heisere Stimm des Halsi von hitziger Ursach herkommende. Wider den düren Husten/ den Durst vnd Rauche der Keelen: Nimb zwey loth Zucker/ frisch Brunnenwasser ein Maß/ seude das den dritten Theil ein/davon trinck alsdann nach Notdurfft. Wiltu es besser haben/so thue darzu ein halb loth klein geschnitten Süßholz/ vnd j. loth der kleinen Rosenlein/ vnd laß die mit dem Zucker sieden/darnach seihe es durch zum Gebrauch. Maderij oder Canarienzucker mit frischer Milch gessorten vnd temperiert wie ein Jusq/ist den jenigen ein

E heilsame Arzney die Vitriol vnd Alaun gessen oder eingenomen haben/dann es benimmt solchen dingen ihre Schädlichkeit / die sie hinderlich lassen / damit sie die innerliche Glieder des Eingeweyds verlegen / nach Notdurfft vnd Durst getruncken. Diese Arzney dienet auch wider den Husten/ vnd ist sonderlich dienlich den jungen Kindern die sonst andere Arzneyen nicht wol gebrauchen mögen/so man sie nach Durst davon trincken lässe.

F Gepulverten Zucker mit iij. vnzen frisches aufgeschriebes Mandelöleins vermischt vnd getruncken / vertreibt das Krimmen vnd Därmgeicht. Zucker zu Pulver gestossen / mit Rosenöl oder frischem Butter vermischt vnd verschlungen / heylet alle innerliche Verlesung / von eingenommenem Alaun/ Vitriol/ Hispanischen Mucken/vnd dergleichen scharpfen vnd esenden dingen verurfachet.

G Wider die Gebrechen des Haubts/ Hirns/Magens vnd der Brust von kalte verurfachet: Nimb Maderij oder Canarienzucker acht vnzen/ Veielwurß ein loth/ Ingber ein halb loth / Galgan / Maieran/ Ackerwurß oder Calmuswurzel / jedes ein quintlein/Muschatennütz/ Subeblein/ Cardamomlin/ außserlesene Zimmarinden/ trauff Balsammünz/ Nägelein/ jedes ein halbes quintlein/ langen Pfeffer ein drittel eines quintleins. Den Zucker soll man besonders subtil stossen/ darnach die andern Stüek alle rein pulvertieren vnd durch ein Sieblin schlagen / folgendes wol mit dem Zucker zu einer Tröfeneien vermischen / vnd in einer saubern Büchsen zum Gebrauch verwahren. Diese Tröfeneien des Morgens nüchtern ein Löfflein voll gessen mit einem Schnittlein Weißbrods in sürenem Wein geweicht / stercket das erkalte Haubt / Hirn / trücket die Stüek/machet ein gut Gedächtnis/mehret die Sinn/ erwärmet die erkalte Brust vnd Lungen / vertreibt die Engigkeit vnd das Reichen/benimmt den kalten Husten / machet ein woltrickenden Athem / stärcket das Herz/die Natur/vnd alle Principalische Glieder/machet ein frölich Gemüth / erwärmet den erkalten / vnd dünnigen Magen/vertreibt den Bnwtillen vnd Maß. Überflüssige leyde/ stärcket die Däumung/ verzehret alle böse überflüssige Feuchtigkeit in dem Leib/ zertheilet die Winde/ stärcket das Gädter/eröffnet die Verstopffung der Leber vnd des Milches/ stärcket die Nieren / bringet den Luß zum essen/ vnd gib dem ganzen Leib ein gute/ gesunde Mut. natürlicher vnd schöne Farb.

H Eusserlicher Gebrauch des Zuckers. Maderij oder Canarienzucker zu einem subtilen Pulver gestossen vnd in die Augen gethan/vertreibt die dunkelheit derselbigen vnd erklet das Gesicht. Canarien oder Maderijzucker zu Stüeklein gebrochen/auff gliende Kolen geleget / vnd den Rauch darvon in der Blasen entpfangen/stillet die Hauptstüß vnd vertreibt das Schnupffen. Wider das Fröschlein vnder der Zungen: Nimb weissen Feinzucker/ Alaun/ Grünspan oder Spanisch grün/jedes ein loth. Stos solche Stüek zu einem subtilen Pulver/temperiers mit Honig daß es werde wie ein Säßlein / damit bestreich das Fröschlein zum offtermal/ es hilfft wann es schon veraltet ist. Wiltu gute vnd gesunde Zähne behalten/so stos Maderij oder Canarienzucker zu Pulver/vermisch den mit Honig/vnd reib die Zähne offtermals vnd wol damit/ darnach wäsche die mit frischem Wasser widerumb ab. Canarien oder Maderijzucker mit gebranntem/ Salz/jedes gleich viel vermischt vnd zu Pulver gestossen/darnach Baumöl den dazu gethan vnd ein weil mit einander gessorten / säubert den Bart vnd machet den schön vnd lang wachsen / wie Seyffen mit Laugen gebraucht/vnd den Bart wol mit gewäschen. Canarien oder Maderijzucker zu einem subtilen Pulver gestossen / heylet die Geschwer von dem Mittel oder

Sauber die Brust vnd Lungen mit dem Rauche Keelen. Brustgeschwer. Husten. Bauch erweichten. Brustschmerzen.

Gall machen.

Würm bey Kindern.

Nieren/ Harngång vnd Blasen gebrechen.

Heisere Stimm.

Dürrer Husten. Durst. Rauche der Keelen.

Schädlichkeit von eingenommenem Vitriol vnd Alaun. Husten.

Krimmen. Innerliche Verlesung von eingenommenem Alaun/ Vitriol/ Hispanischen Mucken.

Kalte Gebrechen des Hirns Maderij.

Kalter Husten. Den stercken. Erkalte Magen. Vnmüßigen. Überflüssige leyde. Feuchtigkeit im Leib. Gädter stercken. Verstopffung der Leber vnd zum Luß.

Tundete Augen.

Hauptstüß/ Schnupffen.

Fröschlein vnder der Zungen.

Gute Zähne machen.

Bartschön wachsen machen.

Geschwer vñ Wurz. oder

A oder Wirm verursacht / des Tages zweymal darcin gestreuet.

Zerben Wein schön vñ lauter zu machen
Wilt du einen dicken triben Wein schön vñ lauter machen: Nimb zu einem Fuder Weins ein halb Pf. von viij. Vngn Maderen oder Canarienzucker / vñ so viel Alaun. Stoffe die zu einem subtilen Pulver / zertriebe die mit dem Wein aus demselbigen Fasz / vñ schütte die wider in das Fasz / rühre wol mit einem löcheren Scheid / das sich der Wein wol durch einander vermische / darnach schlage das Fasz beheb zu / laß also vierzechen Tage ligen / darnach laß den Wein ab in ein ander Fasz.

Abgestanden Wein zu recht zu bringen.
Abgestandenen vñ schwachen Wein wider zu recht zu bringen: Nimb guten Maderen oder Canarienzucker / ein halb Pfund zu Pulver gestossen / vñ gefeylet

B Hirschhorn / viij. Vngn. Vermisch diese Stück / vñ thu sie in ein langes leinen Säcklein: Nimb auch j. Maß frisch gemolcken Milch / schütte sie in das Fasz mit wein / rühre den mit einem Scheid wol durch einander / darnach hende das vorgemelde Säcklein in das Fasz / verschütte es wol / laß eine Zeitlang darinn hangen / so wird der Wein wider kräftig. Man soll zu jedem Fuder Wein so viel Milch / vñ der andern Stück nehmen.

Guten Wein zu machen.
Köstlichen guten Wein in dem Herbst oder Ablass zu machen: Nimb Maderen oder Canarienzucker / viij. Vngn / Engellisch oder Tropschwur / Christianwurzel / Muscharenblüth / jedes ij. Loth. Diese Stück soll man alle groblechtig stossen / vermische sie durch einander / thue sie in einen langen Sack / vñ hende es dann im Herbst in den Wein wann der Most versähren ist / verschütte das Fasz wol zu / vñ laß also vierzechen Tage oder länger darinn hangen / so hastu köstlichen guten Wein. Solchen Wein mag man gleicher gestalt im ablassen auch also bereiten / vñ zu jedem Fuder so viel der obgemeldten Stück nehmen.

C Köstlichen guten Wein in dem Herbst oder Ablass zu machen: Nimb Maderen oder Canarienzucker / viij. Vngn / Engellisch oder Tropschwur / Christianwurzel / Muscharenblüth / jedes ij. Loth. Diese Stück soll man alle groblechtig stossen / vermische sie durch einander / thue sie in einen langen Sack / vñ hende es dann im Herbst in den Wein wann der Most versähren ist / verschütte das Fasz wol zu / vñ laß also vierzechen Tage oder länger darinn hangen / so hastu köstlichen guten Wein. Solchen Wein mag man gleicher gestalt im ablassen auch also bereiten / vñ zu jedem Fuder so viel der obgemeldten Stück nehmen.

Gefotten Zuckerwasser. Aqua Saccharea cocta, oder Aqua decoctionis Sacchari.

Man pfleget aus dem schönen / weissen Maderen oder Canarienzucker / ein gut Zuckerwasser zu sieden / welches in vielen Leibsgebrechen zu einem gemeinen Speisetranc nützlich zu gebrauchen ist / vñ das machet man also: Nimb des obgemeldeten Zuckers / viij. Vngn / frisch Brunnenwasser / lxx. Vngn / das seynd v. ächtemaß / solches seude sitziglich bey einem Stunden Kohlfewerlein den halben Theil cxx. / darnach seibe es durch ein Tuch vñ behalts zum Gebrauch. Dieses Wasser nach Durst vñ Nothdurfft getruncken / ist fast nützlich vñ gut in den Catharren vñ Hautbrüsten / Heisserkeit / Halsbeschwer / Husten / Brustsucht / Seitenischen oder Seitengeschwer / desgleichen in allen hitzigen Gebrechen der Brust vñ Lungen / Magenhit / vñ dergleichen Schwachheiten. Es ist den jenigen fast dienlich / die mit dem hitzigen Fieber Ephemera, das ist / ein Fieber von vier vñ zwanzig Stunden beladen seynd / welches der gemeine Mann auch das Nothlauffen nennet / stetig vñ nach Durst getruncken. Wann die gar junge säugende Kinder den Husten haben / so sollen die Säugmütter nichts anders als dieses Zuckerwasser nach Durst trincken / das thut den armen Kindern viel guts vñ hilfft ihnen bald zu der Gesundheit.

D es durch ein Tuch vñ behalts zum Gebrauch. Dieses Wasser nach Durst vñ Nothdurfft getruncken / ist fast nützlich vñ gut in den Catharren vñ Hautbrüsten / Heisserkeit / Halsbeschwer / Husten / Brustsucht / Seitenischen oder Seitengeschwer / desgleichen in allen hitzigen Gebrechen der Brust vñ Lungen / Magenhit / vñ dergleichen Schwachheiten. Es ist den jenigen fast dienlich / die mit dem hitzigen Fieber Ephemera, das ist / ein Fieber von vier vñ zwanzig Stunden beladen seynd / welches der gemeine Mann auch das Nothlauffen nennet / stetig vñ nach Durst getruncken. Wann die gar junge säugende Kinder den Husten haben / so sollen die Säugmütter nichts anders als dieses Zuckerwasser nach Durst trincken / das thut den armen Kindern viel guts vñ hilfft ihnen bald zu der Gesundheit.

E armen Kindern viel guts vñ hilfft ihnen bald zu der Gesundheit.

F Ein sehr lieblich vñ anmüthig Zuckerwasser in dem Cathar vñ Hautbrüsten vor einen gemeinen Speisetranc zu trincken: Nimb des nachstgemeldten Zuckerwassers / ein Maß / vermische damit iij. Vngn sawer Granatensafft / vñ gebrauch es den Durst zu löschen nach Nothdurfft wie das erste.

G Ein ander Zuckerwasser mit Zimmat / vor die / denen der Wein im Kranckheiten verbotten ist / die einen blöden Magen haben: Nimb iij. Vngn Zuckers / ein halb Loth scharffen aufzerlesenen Zimmat / klein geschnitten / thue diese in eine bequeme Kante / schütte darüber

F v. ächtemaß frisch Brunnenwasser / verlutier den Kants der Kanten wol / seze die in einen Kessel mit siedendem Wasser / laß zum wenigsten ein paar Stunden darinn sieden / darnach thue die Kante herans / vñ wann die von sich selbst kalt worden ist / so thue sie auff vñ seibe es durch ein Tuch / behalts darnach in einem kühlen Keller.

G Ein ander gut Zuckerwasser / in hitzigen pestilenzischen Fiebern vñ in der Pestilenz / von den inficirten Menschen vor einen gemeinen Tranc stetig vñ nach Durst zu trincken / das nicht allein den Durst löschet / sonder auch der pestilenzischen Vergiftung vñ Fäulniß Widerstand thut / vñ das Herz stärcket: Nimb guten Maderen oder Canarienzucker / viij. Vngn / Granatensafft von den sauren / Quittenafft / jedes viij. Vngn / frisch Brunnenwasser / anderhalb Maß. Thue diese Stück zusammen in einen steinern Krug / vñ stelle den wol verstopft in einen Kessel mit Wasser / laß darinn zum wenigsten eine halbe Stund sieden / darnach seibe es durch ein Tuch / vñ brauch diesen Tranc wie oben gemeldet.

H Ein ander gut Zuckerwasser von mehr Stücken / wider das Keichen vñ engen Athem / von vollen der Brust vñ Verstopfungen der Lungen / Nöhren / vñ deren Aderlein: Nimb guten Maderen oder Feinzucker / v. Vngn / kleine Koselein wol gewaschen / drey Loth / Fenchelsaamen / j. Loth / weissen Magasaamen / ii. Loth / die obersten Stipfflein von Ysop / spize Salbeyen / Mercuriol / jedes ein halbes Händlein voll / Benushaar / so vil man mit dreyen Fingern fassen kan / schwarze vñ rothe Brustbeerlein sauber gewaschen / jedes iij. an der Zahl / Dotteln von den Kernen gereinigt / Marsiller Feigen / jedes an der Zahl iij. sauber gewaschen vñ zerschnitten / geschaben vñ klein geschnitten Süßholts / Anissaaamen / Zimmarinden / jedes ein halb Loth / Alantwurzel / ein halbes quintl. Alle gemeldte Stück soll man klein schneiden / vñ mit dem Zucker in eine bequeme Kante oder ander Geschirz thun / darüber schütten zwey oder dritthalb Maß Wasser / den Kants der Kanten sauber vñ wol verkleben / darnach vier Stunden lang in einem Kessel mit Wasser sieden lassen / folgendes wann es kalt worden ist durch ein Tuch seihen / vñ zu dem obgemeldten Gebrauch vor einen gemeinen Tranc trincken. Dieser Tranc ist auch gut wider den alten Husten / vñ alle Gebrechen der Brust vñ Lungen / machet aufwerffen / raumet die Brust / vñ eröffnet die Verstopfung der Lungenröhren.

I vñ eröffnet die Verstopfung der Lungenröhren.

Zuckerwein. Saccharites, oder Saccharatum vinum.

Der Zuckerwein wird vor die alten Leute bereitet / dann er ist fast heylsam denen / so kalter vñ blöder Natur seynd / vñ den jenigen / bey welchen die natürliche Feuchte vñ Wärme abnimbt / desgleichen auch die durch langwitrige Kranckheit in Abnehmung vñ Verzehrung des Leibes gerathen / dann dieser Wein machet Blut / stärcket den ganzen Leib / erfüllet vñ erquicket die fürnehmen Glieder des Leibs mit dem leblichen Geistern / damit sie erhalten werden / vñ wird also gemacht: Nimb des besten Maderen oder Canarienzuckers / viij. Vngn / des allerbesten Weins den du haben magst / seude diese beyde zu einem Syrup über einem leichten Feuerlein / den behalt zu dem Gebrauch. Wann du nun diesen brauchen wilt / so nimb darvon j. theil / vñ vermische mit ij. theil Wassers / solches trinck zu einer Stärkung / vñ neg bisweilen ein paar schnitlein Weißbrod darinn / vñ isse dieselben / es stärcket über die maß wol. Du magst ihnen auch auff andere Weiß wie es die Nothdurfft erfordert / gebrauchen / vñ auch bisweilen j. Löfflein voll gut gedistillirt Zimmetwasser damit vermischen / so stärcket es die leblichen Geister viel kräftiger. Diesen Wein lobet der Arabische Arzte sehr / in dem Buch das er von der Haltung vñ Ordnung der täglichen Nahrung / welcher sich die Alten sollen

Ecce ij gebrau-

A gebrauchen/geschriben hat/das er sonderlich den alten Leuten sehr nutz seye.

Weinsyrup. Vini Syrupus.

Aus dem Wein vnd Zucker lehret Arnoldus Villanovanus lib. de conserv. juventute, einen fast nützlichen Syrup zu machen/welcher beyde die statt der Speiß vnd Trancß vertreten kan/dann er stärcket die Natur wunderbärlisch / vnd erhaltet den Menschen in guter Gesundheit. Diweil nun dieser Syrup mit dem vorgemeldten Zuckerwein eine grosse Gleichheit hat/ beyde was die Bereitung desselben / vnd auch dessen Gebrauch anlangen thut / haben wir nicht vnterlassen wollen hie anzusetzen / vnd wird derselbe auff folgende Weiß gemacht: Nimb des allerbesten Weins so du bekommen kanst. iij. Pf. guten weissen Zucker. ii. Pfund/ laß sitziglich mit einander sieden auff einem linden Kohlfewerlein zu einem Syrup. Diesen Syrup soll man auch mit Wasser vermischen brauchen / also das man nehme vi. Unzen des Syrups / vnd vermische es mit einer Maß Wasser zu einem Julep / dieser nehret / kühlet vnd befeuchtiget den Leib / löschet den Durst in Fiebern / vnd sonst stärcket vnd erquicket er den ganzen Leib. Wil man das er etwas mehr wärmen vnd stärken soll / so soll man ij. Loth gedistillirt Zimmetwasser damit vermischen. Wil man aber das er mehr kühlen vñ stärken soll / so soll man den Syrup also vermischen: Nimb des Syrups vij. oder viij. Unzen / gut frisch Rosenwasser / viij. Unzen / frisch Brunnenwasser / i. Maß. Dieses vermisch vnd trinck darvon nach Durst / dann es ist ein herrlicher Trancß in hitzigen Fiebern.

Das XLII. Cap.

Von dem Zuckercandit.

Wir haben im nechsten Capitel den Zucker vnd dessen Sorten / nach einander beschriben vnd angezeiget / was für ein Vnterscheid vnter vnserm vnd der Alten Zucker seye / nemlich / das vnser Zucker eben von dem Gewächs gemacht vnd bereitet wird / daraus der Zucker der Alten von sich selbst gestossen / vnd von der Sonnenhitze an den Röhren getrocknet vnd also zum Gebrauch der Arzney gesamblet worden ist / sinemal den Alten die Kunst den Zucker wie er jetziger Zeit von den Zuckeröhren gestotten wird / vnbekant ist gewesen / vnd ist aber der Alten Zucker nichts anders / dann ein natürlicher Zuckercandit gewesen / wie wir denselbigen heutiges Tages durch die Kunst auch zurichten / derowegen der natürliche Zuckercandit der aus den Zuckeröhren von sich selbst heraus gestossen / vnd von der Sonnen getrocknet vnd candirt worden ist / seit der Zeit her nicht mehr gesamblet oder zu vns gebracht wird / sinemal wir denen so durch die Kunst bereitet wird / genugsamb vnd überflüssig haben können/welcher eben die Kraft vnd Wirkung hat / wie der natürliche Canditzucker / wird auch gleichfals eben zu den Kranckheiten gebraucht / darzu die Alten den ihren gebraucht haben.

I. Dessen haben wir auch zwey Sorten / die eine ist schön klar vnd hell wie ein Crystall / der wird von dem Maderu oder Canarienzucker bereitet.

II. Die andere Sort ist wol klar aber braunfarb / wird nimmer hell sondern bleibet dunckel / der wird von dem Thomastin vnd braunen Zucker gemacht. Der weisse ist der beste / der dem natürlichen Canditzucker / beyde an Farben vnd Kräfften gleich ist / vnd wird derselbige also gemacht: Nimb des aller schönsten Maderuzuckers / yr. mehr oder weniger Pfund / nach dem du viel oder wenig machen wilt / zerschlage denselbigen in kleine Stück / dieselbigen stoffe darnach / thue sie in einen bequemen Kessel oder ander Geschirz / schütte darüber ein wenig frisch Brunnenwasser / so viel das man nur den Zucker damit kan lassen zergehen / seze den über ein

F gut Kohlfewer / laß den Zucker zergehen vnd ein wenig auffieden vnd das schnell / dann wann der lange sendet so wird er zähe vnd geelb / darumb je weniger du des Wassers nimbst / je besser es ist / vnd je weißer der Zuckercandit wird. Wann der Zucker nun wol zergangen vnd zu einem dicken Syrup worden ist / so soll du bereitet haben einen langen viereckichten Kasten von Hafners-Erden gemacht vnd gebacket / der inwendig verglasuret sey / vnd von vnten an bis oben auff mit Absessen / zwey Zwerchfinger hoch von einander vnterscheiden / also das der Kasten von wegen der Absesse vnten enger vnd oben weiter seye. Auff die gemeldten Absesse soll du dünne / viereckichte / lange Scheidlein oder Hölzlein / drey Zwerchfinger breit von einander den langen weg legen / vnd das also von vnten an bis oben auß / In diesen Kasten solltu den Zucker also heiß gießen / das er voll werde / alsdann soll man den Kasten zudecken / vnd den auff ein Brett oder Banc in eine warme Stube nahe bey den Ofen setzen / da man ihn bis in sechzehen oder zwanzig Tage also soll stehen lassen / darnach soll man den Deckel hinweg thun / wird man befinden das sich den mehrentheil des Zuckers fein artig an die Seidelin gehencket / vnd wie ein Crystall candirt hat / den übrigen Theil aber des Syrups soll man sitziglich abgießen / der noch nicht stoff oder sich nicht candirt hat / den lästet man wider siedend heiß werden / vnd wann er ein wenig über schlagen ist / so gießet man den widerumb in den Kasten zu dem vorigen / lästet den widerumb acht oder zehen Tage an einem warmen Ort in einer Stube wie zuvor stehen / so findet man einen schönen candirten Zucker gleich dem Crystall. Man soll aber mercken / das die viereckichten Stäblein von keinem andern Holz müssen geschnitten seyn / dann von Thannen / Kiefer / Pinbäumen oder Dosenholz / dann sich der Zucker an keinem Holz eher candirt vnd anhecket / als an der obgemeldten Hölzer einem / welches man leichtlich abnehmen kan an den Canditen / als eingemachten Wurzeln vnd Früchten / die man in die Tannen oder Pinbäumen Fäßelein thut / das sich der Zuckersyrup leichtlich darinnen anhecket vnd candirt / welches in andern Geschirren selten vnd auch weniger geschicht.

Es bereiten die Venetianer diesen Zucker mit dem refinirten Zucker / der wird gleichwol weiß vnd schön / diweil aber der refinirt Zucker mit der Kalck-Laugen gesotten vnd bereitet wird / nimbt er / wie auch zuvor gemeldet / eine scharffe / brennende oder hitzige Qualität an sich / derowegen derselbig in innerlichen Leibschwachheiten nicht ohne Schaden zu gebrauchen ist / soll derhalben dieser Zucker von dem schönsten Maderuzucker bereitet werden / der wird eben so schön weiß als der von dem refinirten Zucker gemacht wird / vnd übertrifft auch denselben in der Süßigkeit.

Von den Namen des Zuckercandits.

Der Zuckercandit / wie er heutiges Tages an statt des natürlichen Zuckercandits den die Alten gebraucht haben / gemacht wird / ist den alten vnd neuen Griechischen Arzten vnbekant gewesen / vnd gedencet dessen keiner dann allein Nicolaus Myrepsius / vnd wird von ihm Griechisch / *Kάριον* genant / wiewol etliche meynen man soll *Κάριον* lesen. Sonst wird er Lateinisch / *Saccharum candum*, *Saccharum Candium Conditum*, vnd *Saccharum Crystallinum* genant. Von Hieronymo Montuo, *Zaccarum*, vnd *Saccharum lucidum*, vnd von Hermolao Barbaro, *Saccharum Cantium*. Italianisch heißet er / *Zucchero Candito*. Flemisch vnd Brabändisch / *Candys Snycker* / vnd *Snycker Candys*. Hochdeutsch / *Canditzucker* / *Zuckercandit* / *Eiszucker* vnd *Crystallinzucker*.

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

Der Canditzucker ist warmer vnd feuchter Natur im ersten Grad / seine Natur vnd Eigenschaft ist abzülö-

A abzulösen/zu weichen/zertreiben/zu laviren vnd zu säubern. Der braune Zuckercandit ist hitziger vnd fast mit seiner Krafft vnd Tugend dem Honig gleich / säubert mehr als der weisse / der ist in kalten Gebrechen dienlicher/vnd der weisse in hitzigen Gebrechen nützlicher.

Innerlicher Gebrauch des Canditzuckers.

Der Canditzucker dienet wider die Raubigkeit vnd Schärffe der Keelen vnd Brust/ verreibt die Heftigkeit / dienet wider den Husten / machet aufwerffen/ reiniget die Brust vnd Lungen / dienet wider die Apostemen vnd Seitenschwer / in Speiß oder Tranc / oder sonst gebraucht.

Durff. Canditzucker mit kühlenden Säfften oder Wassern gebraucht / löschet den Durff. Solchen aber vor sich selbst allein gebraucht / machet er Durff / wiewol viel denselbigen zum Durff löschchen gebrauchen / aber sie werden geringe Hülfen davon befinden.

Schrunden Canditzucker im Mund gehalten vnd sitziglich zergehen lassen / ist gut wider die Raube vnd Schrunden der Zungen/vnd mildert die rauhe Keel vnd Schlund.

Dürer Canditzucker zu Pulver gestossen/vn mit dem schleim von Psyllien saamen temperirt wie ein Latwergelein/ benimbt den heissen vnd dürren Husten/jederweilen einer Haselnuß groß sitziglich im Mund zergehen lassen/vnd darnach mit lüpflein gemächlich hinein schleichen lassen.

Wider den Husten so von scharffen Hauptflüssen kombt: Nimbt ij. Loth weissen Zuckercandit / vnd ein quintlein Orientischen Bolus, stoffe diese Stück zu einem subtilen Pulver / darvon nimbt j. Löffel voll nach dem Nachtrassen/wann du wilt schlaffen gehen.

Oder nimbt weissen Zuckercandit/des besten Krafft/oder Ammelmeel/jedes ij. Loth/mache ein subtil Pulver daraus/ vermische darnach mit ein wenig Rosenwassers vnd süßem Mandelöle frisch ausgepresst / so viel genug ist / zu einem dünnen Brustlattwergelein/ vnd gib dem Kranken des Morgens vnd Abends/ desgleichen auch vnter tags/jedesmal einer ziemlichen Haselnuß groß darvon. Solche Arzenei dienet auch den jungen Kindern wider den Husten/ so von subtilen Hauptflüssen kombt.

Wider den Husten macht man herlich gute Brustflüchlein / aus dem weissen Zuckercandit: Nimbt des weissen Zuckercandit / schönen weissen Maderyzucker/ jedes r. Vng. zu reinem Pulver gestossen / gepülvert

D Gummi Arabicum/jedes ij. quintlein/ in ij. Loth gut Rosenwasser vier vnd zwanzig Stunden geweicht. Diese Stück alle soll man wol mit einem Stempfel in in einem Mörfelstein stossen / vnd durch einander arbeiten/das es eine dicke Maf oder Teyg werde/ darvon soll man dann runde Kügellein formieren/ vnd die mit einem Hölzlein darauff ein Köflein oder Sternlein geschnitten / drucken vnd zeichnen / so werden schöne Küchlein daraus/die soll man von sich selbst lassen trucken werden/vnd zum Gebrauch behalten. Diese Küchlein seynd fürtrefflich gut zu dem Husten/so man jederweilen ein paar darvon nimbt/ vnd eins nach dem andern gemächlich im Mund zerchleiffen läffet / vnd solgends sitziglich mit lüpflein läffet hinein schleichen.

Oder/nimbt rein gepülverten Zuckercandit/ r. Vng. vng. weissen Maderyzucker/vij. Vng. weissen auferlesenen Tragant in Rosenwasser vier vnd zwanzig Stunden erweicht / anderthalb Loth / rein gepülvert Beyelwurß/j. Loth/rein gestossen Ammelmeel ij. Loth. Alle gemeldete Stück soll man in einem Mörfel wol durcheinander zu einem Teyg stossen/darnach obgemelter massen Küchlein daraus machen vnd gebrauchen.

Sonst pfieget man wider den Husten gestossen Zuckercandit in aufgehöte süße Äpfel zu thun/dieselben darnach in frischer vngeschmelzter Butter / oder frischem ausgepressten Mandelöle zu sieden oder zu dampfen/vnd darvon den Hustenden zu essen geben/dieses

F weicht wol vnd machet aufwerffen / ist eine Arzenei vnd Speiß nicht allein für die Alten / sondern auch für die jungen Kinder.

Eufferlicher Gebrauch des Canditzuckers.

Canditzucker zu einem subtilen Pulver gestossen vnd in die Augen gethan / machet klare Augen/vnd dienet wider alles was das Gesicht verfinstert.

Wider die Flecken in den Augen: Nimbt weissen Zuckercandit zu einem subtilen Pulver gestossen / ein halb Loth / vermische damit ij. Loth gedistillirt Honigwasser/das im distilliren zum erstenmal heraus kombt/ davon trauße alle Tage zweymal in die Augen/bis daß du ante Besserung befindest.

Oder/nimbt ein oder zwey frische Eyer/die denselben Tag gelegt worden seynd/ lasse die hart in einer heißen Aschen braten / scheele sie / darnach schneide sie in der mitte einzey/ thue die Dotter heraus / vnd fülle dieselben Lücken mit rein gepülvertem weissen Zuckercandit widerumb aus / binde die Eyer widerumb zusammen/ lasse die vier vnd zwanzig Stunden in einem messinen Geschirlein in einem Keller stehen / darnach drucke sie hart durch ein leinen Tüchlein aus in das Becklein. Von demselben Wasser trauße des Tages einmal oder vier/jedesmal j. Tröpflein in die geschädigten Augen. Wilt du diese Arzenei kräftiger haben / so thue in ein jedes Ey mit dem Canditzucker j. drittheil eines quintl. gepülverten weissen Vitriol/ oder Galligenstein.

Eine andre vnd stärkere Arzenei mach also: Nimbt des weissen Canditzuckers/ein halb loth/Meerschamm/ Nitterfals/ jedes j. quintlein / getriebenen Turten/ ein halb quintlein. Alle diese Stück soll man zu einem subtilen Pulver stossen / vnd darvon täglich Abends vnd Morgens/jedesmal ein wenig durch ein Köflein oder Federtingel in die Augen blasen.

Zimmet Canditzucker. Saccharum Candum Cinnamominum.

Man kan einen herlichen vnd fast anmüthigen Canditzucker machen/allerdings wie man den obemeldten zu bereiten pfieget/ aufgenommen/das man an statt des gemeinen Wassers gedistillirt Zimmetwasser nehme/den Zucker damit zu vermischen/vnd gethet damit vmb allerdings wie oben davon gemeldet ist. Dieser Canditzucker ist in kalten Gebrechen der Brust vnd des Magens fast dienlich/machet wol aufwerffen/ stärker das Herz / Brust / Lungen vnd Magen / auff alle weis gebraucht.

Blauer Candit-oder Beyelcanditzucker. Saccharum Candum caeruleum seu violaceum.

Es wird auch ein schöner / durchsichtiger / blauer Canditzucker von dem Saft der blauen Mergenviolen/auff folgende Weis gemacht: Nimbt des aller schönsten Maderyzuckers/ ix. Pfund von xij. Vng. oder vj. Pfund zu xvj. Vng. / darüber schütte so viel gedistillirt Mergenviolenwasser/das man den Zucker damit zerlassen kan / zu einem Syrup / den laß sieden bis daß er stieffet vnd man Löfflein daraus gießen möchte/ alsdann gieße darzu xxxvj. Vng. frischen Mergenviolensaft von abgepülverten Violen/wol gestossen vnd mit gedistillirt Violensaft ausgepresst/ laß widerumb ein wenig sieden zu bequemer dicke / den gieße darnach in ein zugerichtet iridin verglasirt Gefäß / mit den Thannen oder Dofenbäumen viereckichtigen Stecklein/wie oben darvon gemeldet ist / vnd handele gleichfals damit / so findest du einen sehr schönen Beyelblauen Canditzucker / so du aber den schön durchsichtig vnd wol gefärbt haben wilt/so thue zu dem obgemeldten Violensaft etliche Tröpflein Lemonen oder Citrinat safft. Dieser Zucker dienet wider den Husten vnd alle Gebrechen der Brust vnd Lungen / von Hitze verursachet/gleich wie der Violensyrup.

Ecc iij

Rosen

A Rosen-Canditzucker. Saccharum Candum
Rosaceum.

Dieser Canditzucker wird von Maderzucker/ gedistillirtem Rosenwasser/ vnd aufgepressten Saft der rothen Zuckerrosen bereitet/ allerdings wie der Violencanditzucker/ vnd er wird schön roth vnd durchsichtig/ sonderlich wann man ein wenig Eitronen- oder Lemonen-safft mit dem Zucker vermischet. Dieser Canditzucker ist zu allen Kranckheiten dienlich/ darzu der Rosensyrup oder Rosenzucker gebraucher wird.

Blöde Menschen vnd junge Kinder zu purgieren.

So man aus dem Saft der Leibfarben Rosen ein Canditzucker machet/ also das man den Zucker allein mit dem Rosensafft zerlässet/ vnd dann etliche Tröpflein Eitronen- oder Lemonen-safft darzu thut/ so wird der Canditzucker schön/ durchsichtig/ Leibfarb/ vnd bekommt darvon eine purgierende Krafft/ ist eine edle Arzenei vor blöde Menschen vnd junge Kinder/ sic damit zu purgieren.

Das LXIII. Capitel.

Von dem Zuckerpenid.

Penidzucker.

Er Penidzucker ist auch ein gemachter Zucker/ der wird von anderm Hutzucker gemacht/ gemeinlich aber von dem Thomazin-zucker/ doch ist der Cassainzucker am allerbesten darzu/ vnd machet man denselben also: Nimb Cassainzucker/ iij. oder iiij. bis in die v. Pfund ohngesehrlich/ aich frisch Brunnwasser daran so vil genug ist/ zerlaß den über einem linden Kohlsfener/ da habe bereitet das weiße von fünf frischen Eiern/ fast mit einem saubern Besemlein zerfloßet/ das sie zu Wasser werden/ darvon sprengt mit dem gedachten Besemlein auff den siedenden Zucker/ lasse darnach eine weil sieden/ so hängen sich alle unreinigkeit in dem Zucker an das geklopfte Eyerklar/ alsdann setze den vom Feuer/ vnd wann sich das auffsieden vielleicht gefest/ so hebe das unreine vnd den Schaum mit einem Schaumlöffel sauber darvon/ setze dann den Zucker wider über das Feuer/ lasse ihn wider sieden/ sprengt auch wider mit dem geklopfsten Eyerweiß mit dem Besemlein darauff wie zuvor/ vnd nimb es dann auch also hinweg/ das thue so oft bis der Zucker keinen Schaum mehr gibt/ darnach setze den durch ein sauber willin Tuch/ vnd setze ihn wider über das Feuer/ lasse den gemählich vnd doch stets an einander sieden/ bis das er ansehe grosse dicke Blasen auffzuwerffen/ alsdann nimb eine glatte Spindel oder sonst ein glattes Stecklein in einem frischen kalten Wasser gelegt/ stosse die eines Oleychs lang eines Fingers in den siedenden Zucker/ das von dem Zucker daran hängen bleibe/ den fühle in einem kalten Wasser ab/ wann nun derselbige erhartet vnd gern von der Spindel oder Stecklein geht/ auch so man den im Mund lewet nicht an den Zähnen kleben bleibet/ so wisse das er genug gefotten ist. Darnach hebe ihnen vom Feuer/ vnd lasse die Blasen gar wol niderfisen/ alsdann gieße den auff einem Marmelstein mit Mandelöl angestrichen: wann er nun gar auff den Stein verlossen ist/ so hebe den an den Orten auff/ vnd wirff den von allen Orten zusammen/ vnd thue das so lang/ bis er zu einem Klumpen werden vnd nicht mehr stessen wil/ alsdann bestreiche die Hände mit Ammelmeel/ vnd schlage den Zuckerklumpen an einen krummen Hacken in eine Wand eingeschraubet/ den zueh erstlich einer Ellen lang an dich/ vnd wirff den wider vmb den Hacken/ darnach zueh den je länger vnd weiter an dich/ vnd schlage ihn als widerumb vmb den Hacken/ das thue so lang bis der Zucker anfängt hart vnd schön weiß zu werden/ vnd zueh den je länger je weiter/ vnd diuweit es nicht eines Manns Werck allein ist/ so sollen allwegen zwo oder drey Personen darzu gebraucher werden/ das je einer vmb den andern abwechseln möge/ dann je mehr der Zucker also gearbeitet vnd gezogen wird/ je schöner vnd

F weißer er wird: Wann er dann anfängt hart zu werden vnd zu erkalten/ soll man Stengel kleinen Fingers dick/ auch schmaler vnd dicker wie man die begehret/ daraus gezogen vnd gedreht werden/ die lege alsdann auff einen Tisch mit Ammelmeel bestrewet/ bis die kalt werden. Dieser Zucker wann er kalt worden ist/ so ist er steinhart vnd springet wie ein Glas/ wann er aber ein Tag oder acht alt wird/ wird er so mürb/ das man ihnen mit Fingern zerreiben kan.

Von den Namen des Penidzuckers.

Die Griechischen Aertz gedencken des Zuckerpenids gar nicht/ vnd ist ihnen solche weiß den Zucker zu bereiten nicht bekant gewesen/ derowegen können wir auch keinen Namen nicht anzeigen. Unsere Aertze nennen ihnen Saccharum oder Zaccharum penidium, vnd die Apotheker Zuccharum penidium. Wird auch gemeinlich von den Gelehrten Penidia, Penidia, vnd Penidij in plurali numero genennet. Auff Arabische Sprach wird er von Andrea Bellunense, Almond genant/ von Matth. Syluatico, Alferud. Teutsch wird der Zuckerpenid/ Penid oder Penidzucker/ vnd auch gedrehter Zucker genant/ diuweit er in dem bereiten oder (wie es die Apotheker nennen) im spinnen gedreht wird.

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

Er Penidzucker hat eine Krafft vnd Eigenschafft mittelmaßig zu erwärmen/ zu mildern vnd zu erweichen/ vnd ist auch nicht allein im Gebrauch bey den Aertzen/ sondern auch bey dem gemeinen Mann.

Innerlicher Gebrauch des Penidzuckers.

Penidzucker in Speiß oder Tranc/ oder aber allein vor sich selbst auff alle maner vnd weiß gebrauchet/ diener wider die Räuhe der Keelen vnd die Heiser/ lindert die Brust/ ist gut wider den Husten/ erweicht die Apostemen vnd machet aufwerffen.

Penidzucker mit gesottenem Süßholzwasser zu einem Julcy gemacht/ vnd des Tages viermal/ nemlich des Morgens nüchtern vmb sechs Uhr/ Vormittag vmb zehen Uhr/ Nachmittag vmb drey Uhr/ vnd des Abends nach dem Nachessen wann man zu Bette gehen wil/ jedesmal iij. Unzen warm getruncken/ hüfft wider den düren vnd trucknen Husten.

Es wird der Penidzucker den jungen Kindern sehr vnd fast nützlich gebrauchet wider den Husten/ den ysteger man ihnen in ihren Breylein oder sonst in Milch zertreiben einzugeben.

Vor den Husten der jungen Kinder ist fast nützlich vnd erfahren nachfolgendes Lattwerlein: Nimb rein gepülverten Penidzucker/ zwey Loth/ gut verschäumet Jungfrauenhonig/ frisch aufgepresset süß Mandelöl/ jedes zwey Loth/ vermische es wol in einem Steinlein durch einander/ das es ein dünnes Lattwerlein werde. Von diesem gib dem Kinde jedertweilen ein wenig zu lecken/ es thut den Kindern sehr wol.

Wider den trucknen Husten: Nimb iij. Unzen Penidzucker/ iij. Unzen frisch Brunnwasser/ vnd j. Maß frisch gemolckene Milch/ thue sie zusammen in ein sauber verglasurt vnd wol gewässertes Häfflein/ laß sitziglich bey einer Bluth ohne Rauch sieden/ bis das das Wasser sich verzehret hat. Von dieser Milch gib dem frantzen Hustenden des Tages viermal obgemeldeter massen/ jedesmal j. Becher voll warm zu trincken.

Gepülvert Penidzucker in allen Speissen gemüset/ ist fast nützlich den jenigen/ so durch langwiritige tranckheit in Verzehrung kommen seynd/ desgleichen auch denen/ so mit dem schwindfütigen Fieber beladen vnd nicht zu Kräften kommen mögen. Denselben ist auch fast dienlich so sie nehmen iij. oder v. Unzen Penidzuckers/ vnd zerlassen den in einer Maß frisch gemolckener Eselmilch/ vnd trincken das wie ein Julcy.

Den

Den

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

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

Verletzung des Hals/der Keelen vnd Lungen. Wider die verletzung des Hals/der Keelen vnd der Lungen/so von den Purpeln oder Durchschlechten ist ver verursacht worden/nachfolgendes Latwerglein: Nimb reingepülverten Penidzucker drey loth/ frischen 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 jed erweilen 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 / Bitterol / oder andere scharffe/ bittre oder esende Ding gessen hetten vnd davon weren verlegt worden/ jedertweilen einer halben Castanien groß davon eingenommen.

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

C Penidzucker in frisch gemolckener Milch zerlassen/ ist ein gute Arzney das böse Halsgeschwür 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.

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

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

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

Zuckerpennidtäfflein oder Confect. Diapenidion.

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

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

Die weil wir nun an den Zucker kommen/ alle Sorten desselben beschreiben sambr ihren Kräften vnd Tugenden / solten wir nun auch etwas von dem Manna vnd Honig sagen/ aber wir wollen solches bis in sein gebürtlich Dreispahren/ vnd diese Section schliessen/ vnd zu dem 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 Teutschlands/ das aller gemeinst ist / wollen wir auch in dieser sibenden Section ihm die erste stat geben / vnd ihm dieses Capitel einrammen.

I. **W**interroek. **1.** Vnd 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 Bewächs ktemer vnd wird im Heumonate zeitig / also das es im fünften Monat nach der Saat in die Scheuer kombt.

II. Sommerroeken.

Von