

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 verurrsacht 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 Kraucken jed erweilen ein halbes Löfflein voll/ oder mache ihm ein Benselein von geschabenen Süßholz / vnd laß den Kraucken stätig davon saugen. Diese Arzney mögen auch die jungen Kinder ohne einige Gefahr nützlich gebrauchen.

B Gepülverten Penidzucker mit frischem vngeschmelztem Buttern vermischt vnd wie ein Latwerglein temperiert/ ist denen nützlich vnd gut/ die Alann / Bittriol / oder andere scharffe/ bitrige oder essende Ding gessen hetten vnd davon weren verlest worden/ jedertweilen einer halben Castanien groß 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 Halsgeschwür Anginam damit zu erweichen / an stat eines Burgelwafers gebraucht / vnd den Hals oft damit agurgelt. So man darzu Eselsmilch könt 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 erweyden. Lungsucher.

Zuckerpennidtäfflein oder Confect. Diapenidion.

E **E**s wird in allen wolgerüsteten Apotecken ein Confect berettet funden / welches Diapenidion, vnd zu Teutsch/Zuckerpennid Confect/ oder Penidzucker täfflein genant wirdt. Das dienet wider den Husten/ erwärmet die Brust vnd Lung vnd stärcket dieselbigen / hilfft wider das keichen vnd schwärtlich athmen/ kombt denen zu hilff die Enter aufwerffen/ dann es reiniget die Lungen vnd macht diesen Vnrath aufwerffen/ dienet wider die Brustgeschwör/ 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 jed erweilen ein par Küchlein davon isset.

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

Die weil wir nun an den Zucker kommen/ alle Sorten desselben beschriben 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 Geträid das Roekenkorn am Rheinstrom/Waßgaw/ im Odenwald/Speßart/Schwarzwald/ vnd vielen Drien mehr vnser Teutschlands/ das aller gemeinst ist / wollen wir auch in dieser sibenden Section ihm die erste stat geben / vnd ihm dieses Capitel einrammen.

I. **W**nd haben wir dessen zwey Geschlecht/nemblich 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/rij. oder rijj. gedhrter Hälmer herfür bringet / vnd wird ein jeder Halm mit scharffen Grashettern bekleidet vnd angezogen mit Grasscheiden wie der Weysen / vnd hat ein jeder Knopff sein eigen Blatt/ deren gemeintlich vier an jedem halmen gefunden werden/ daher auch dieses Geträid viel höher wächst als die anderen Korngeschlecht/ gegen dem Meyen gewinnt es seine Acher/ die werden im Brachmonat gar rauch vnd granechtig/ blühen bleichaeel vnd kommen nach der Blüht in fünf Wochen zu ihrer vollkommenen Zeitigung.

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

II. Sommerroeken.

Von

A Kocken. Secale. F



Innerlicher Gebrauch des Kockens
korns.

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/dörret 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/sals ein wenig daf genug ist/so wird es ein anmütige vnd gute Kost vor gesunde vnd fracke Leut. Etliche sieden junge Hünner oder Vogel darben/vnd hacken ein Speck mit Majoran oder Thymiantraut gar klein vnd lassens darbey sieden.

Auf dem Kockenmeel bereyten die Köch einen Teig/darauff machen sie die Gefäß zu den Pasteten/der ist viel bequemer darzu den der Teig von andern Meel. Wann die Pasteten gessen seynd/machen sie darnach auß den gemelten Gefäßsen/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.

Auf dem jungen Graß des Korns/machet man durch den Winter vber vnd auch im Fröling gute Kornsalzen/den Apetit zum essen darmit zu erwecken/die isset man zu Fleisch vnd Fischchen/vnd wird also gemacht. Nimb jung Korngras/das wäsche sauber/thue es in ein feuchte Tuch vnd schwinde es wol auß daf alle Feuchtigkeit davon komme/stosse es wol in einem Mörser/vnd drucke den Saft auß durch ein Pfeffertuch. Darnach habe ein Schnitten oder zwo Kockenbrods auß einem Rest/laf 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 Sals 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 Stechtragen: sie nennen Kockenmeel vnd machen mit Tauwe der auß S. Johannes Tag des Morgens frühe vor der Sonnen Aufgang gesamlet worden ist/einen Teig darauff/darvon backen sie ein Kuchen/vnd geben denselben dem Kranken zu essen/das soll ein gewisse Kunst seyn/vnd soll dem Kranken 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 Clistier: Nimb Kockenkleyen andershalb handvoll in ein Tuchlein gebunden/Gersten/Camillenblumen/Lein samen ein wenig gequetscht/Griechisch Heusamen ein wenig gequetscht/Eybischtraut/Brunnentref/Tag vnd Nacht/Pappeln jedes eine Handvoll.Zerschneide die Kräuter klein/vermische es mit den Kleyen vnd andern stücken/thue sie in ein bequemes Geschirrschütte darüber iii. Pfund Wassers/laf stettiglich mit einander sieden biß das halbe theil eingefotten ist: Das seibe darnach durch ein Tuch/Nimb der Brühen xij. vnzen/der Lantwergen

Von den Namen des Korns.

Es ist vil Jahr vnser Korn von den Gelehrten vor das Siligo der Alten gehalten worden/aber was vor ein großer Irrthum vnd falscher Wahn das 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 Brot auch wie Paulus Aegineta vnder allem Brodt am meisten Nahrung gibt/so meldet auch Plinius an dem obgemelten Ort/daf Siligo ein außbund des Weizens sey/ auß welchem dann leichtlich abzunehmen ist/daf vnser Kockenorn/das die allergemeinste Frucht ist vnder allem Getraid/darauff 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 Getraids/dann das von Galeno Griechisch *βελζα* oder *βελζα* genannt wirdt/vnd Lateinisch/Briza oder Bryza, von Plinio Secale vnd Farrago, vnd von andern Secala vnd Secla. [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 heiffet 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.

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

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

E Wider das Krimmen vnd Reissen im Leib so keine 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 Kockenforn 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 Kockenforn klein 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 Kockenforn vor sein Futter zu essen geben. Wann aber ein Pferd die strenge hat / soll man ihm drey Tag lauter Kockenforn 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 Kleyen in gemein.

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

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

O Kockenforn ein gut Theil in Wasser gefotten / vnd solches den Rossen zu trincken geben/ treibet die Würm von ihnen. Oder nimb Kockenforn 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 ihm die Mutter ader vnd nimb Kockenforn vnd Kleyen / 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 ihn 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 ihm als bald das Blut am Gummien lauffen lassen vnd dasselbig ihm also warm eynschütten/ vnd jme auch Kockenforn vnd Lauch mit einander gekocht zu essen geben / so schadet es ihm nichts.

R Wann ein Ross mager wird/ soll man ihm gerösch Kockenforn für sein Futter vnd Habern geben / vnd jme zweymal so viel fürschütten/ vnd es täglich zweymal zum weniasten vber den ganzen Leib streichen vnd reiben lassen. So oft er auch ihm 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 hin vnd wider bis ihm die Ohren erwarmen/ gib jme dann ein Büschlein gutes/ träftiges Heuweres/ mach ihm folgendes ein Eimer voll Brühe aus dem Kockenmeel / Salz vnd Wasser/ wol durcheinander vermischet/ gib es ihm 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 Kockenforn vnd wenig gestossenen Safran / vermisch es mit lauwem Wasser / vnd gibs dem Gaul zu trincken / kanstu aber auch ein Balg von einem Wisel bekommen / so lege denselben auch in das trincken / so wird diese Argney desto besser vnd träftiger / vnd mache ihm auch ein Eynschlag mit Salz vnd Eyern/ vnd schlage ihm denselben warm eyn.

U Kockenforn 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 Kleyenfutter haben/ so vermehren sie/ sie haben fast wol gelebt.

V Kockenforn 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 Kockenforn 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.

Rebe 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.

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

Schönhaar machen.

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

Ninnen der Augen.

Kockentorn zu Pulver vnd Eschen gebrant/solches mit weißem Wein zerrieben/ vnd wie ein Augenwässerlein gebraucht/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 steif zu machen.

Die hangende Brüst der Weiber steif 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 Hauswurmsafft 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 Kockenflecken / 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/ Bernwurzöl/ 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 Kockenflecken ij. handvoll/ Matkimmell/ Sals/ Anis/ saamen / vngestampften Hirschen/ Steinklee / Chamillenblumen/ jedes j. handvoll/ zerstoße die Saamen ein wenig groblechtig/ den Hirschen laß gang vnd vermische alle diese stück durcheinander / reihe sie ein in ein leinen Säcklein / besprenge ein heissen Ziegelstein mit ein wenig Weins/ vnd wärme das Säcklein dar auff/ das leg darnach also warm vber den Bauch/ vnd traq es darauff.

Unmäßiger

Wider den unmäßigen Blutsuß der weiber: Nimb

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

Sturfluß der Weiber.

Wider die geschwulst des Zäpffleins vnd so dasselbig abgefallen/ vnd wider auff zuheben: Nimb 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 stöß alles zu einem subtilen Pulver/ behalt es zum Gebrauch. Wann es die Nothdurft erfordert/so blaß des Pulvers Morgens nüchtern ein röhrlein durch ein wenig in den Hals / vnd nach dem essen wider ein wenig es hilffet wunderbarlich.

Abgefallen Zäpfflein.

Wider das drittägig Zieber ein bewerte Hüßf: Nimb Kockenmeel ein gut theil/ vier Eyerdotter/ 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.

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

Zerquetschte Glieder.

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

Wargen.

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

Gliedwasser.

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

Frische Wunden.

Ein sehr gemeine gute Wundsalbe von Kockenmeel: Nimb Kockenmeel ij. loth/ zerlassenen Speck ij. loth/ vnd honig ij. loth/ vermische es durch einander zu einer Salben. Oder nimb Kockenmeel/ zerlassenen Speck/ jedes iij. 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 zeitiger 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 hingigen Blutesseu zuzeitigen 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 es mit gebranntem Wein / daß es werde wie ein pflaster/streich darvon auff ein Tüchlein/vn legts vber das häutlein daß es dasselbzig vn den schaden bedecken möge/der wurm stirbt in dreien stunden.

Brand.
Wider den Brand denselben an ein Glied zu löschten/er seze 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 vn legts vber den brand.

Schäden von Winterrost.
Die Schäden so erfroren oder vom Winterrost verursacht worden sind: Brenn Kockenform zu pulver/vn 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 Kockenform / sonderlich am Sommerkorn vnd Nantzen / jedes gleich viel zu Pulver gebrannt/trucknet vnd heylet die flüssige/alte vnd böse Schäden/so man es darein strewet.

Giften.
Kockenformwurzel 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 Kockenform vnd vngezochte Gärsten/Taubentfaat/ eines so viel als des anderen ein gut theil/thue sie in ein newed. Hasen/verdeck ihn/vnd verlutter den wol / seze 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 eingesotten 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 Kockenform.

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/henck dasselbig in den Most/vnd wann der versahren 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 Spunten des Fasscs/vnd den Weel allen

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

Kockenform/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 vö gemelte pulver täglich ein wenig darin strewet.

Kockenform 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 durcheinander / thue es in ein newen Hasen / vnd fülle denselben damit/thue ein deckel darüber / verlutter ihn gar wol/ seze 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 heylet du alle Bruch/Schäden vnd Wunden der Koffz.

So sich ein Pferd angereicher herte / so nimb Kockenform vnd Essig/seude die mit einander bis ein dicker Drey darauß 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 / vermische vnder einander gleich einer salben vnd schmir dem Gaul die Gallen damit.

So ein Koffz Hornspalt hat: Nimb Kockenform/seud dz in Wasser bis es zergethe wie ein dicker Drey vnd bindts heiß mit einem starcken Leder auff et. Hornspalt/ das weicht das Horn/vnd zeucht es wider zusammen.

Oder seud Kockenform in Milch/so lang bis es wird wie ein dicker Drey/schlags dem Koffz obgemelter massen heiß über den Hornspalt / thue es so lang/ bis daß das Horn weych wird/ alsdann stich mit einer Scullen dardurch/vnd hefte den mit einem Schuhmacherdrat zusammen/so heylet er zu.

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

Wann ein Koffz ein Fuß verzucket hat/so seud Kockenform mit Essig zu einem Drey/vnd schlags ihm warm vnb 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 sänfftlig in Balneo Mariae/ Man mag es auch in Vesica durch das frisch Brunnenwasser distillieren.

Innerlicher Gebrauch des Korngraswassers.

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

Korngraswasser iij. vngcn/mit ij. loth Violensyrup vermisch/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.
Deshalbigen 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 geschelcter Mandlen/ j. loth Pserfinglern auch geschelct/ 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/ sñtemal diese Frucht mehr dann ein einig ander Geträid vor den gemeinen Mann zum Hausbrodt gepflanzt vnd außgehoben wird. Dieses Bier stärcket 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/ sñtemal 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 sñderichs Faß/ vnd fülle das Faß allgemächlich mit siedendem heissem Brunnenwasser/ rühre es im füllen wol mit einem löcherechtiagen Scheid/ wann nun das Faß voll ist/ so halt es ein Tag oder sechschen biß in zwangig zu/ vnd lasset es ruhen/ so hastu ein guten gesunden Speisstranck.

Kockentornöl. Secalinum Oleum.

Auß dem Kockentorn pflegt man auch ein nüstich Öle zubereiten/ das machen etliche also: Nimbt Kockentorn/ leat es auß ein Amboss in einer Schmitten 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 dienstlich. Es reiniget vnd vertreibt alle Flecken der Haut/ heylet die räuhe des Angesichts/ vnd vertreibt die Schiepen/ Schründen/ 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/ Schründen/ Zittermäler/ Hauptgeschwår der kleinen Kinder.

Das II. Capitel.

Von dem Kockentorn.

Zweil wir an das Geträid kommen seynd/ Kockentorn.

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

Wer gñnd/ Salz/ Holz vnd Sonnen/
Täglichs Brodt mag bekommen/
Der soll weiters nicht klagen/
Sonder Gñt 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 erdichteten Heydnischen Fabeln findet man hin vnd wider viel in den Büchern der Heyden/ wie auch bey dem Lactantio c. 20 vnd 21. de falli 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 solte eylends auß Weismeel ein teyg machen vnd den Gästen Kuchen backen/ welche Kunst vnd Brauch ohn allen zweiffel lang vor Abraham wird gewesen/ vnd von seinen Vorältern auß deren nachkommenen vnd ihne geerbet seyn. So bezeuget auch der 104. Psalm/ woher das Brodt

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

Von den Namen des Brodts.

Das Brod wird in gemein von den Griechen genant/ *ἄρτος*. Lycophr. *Ναός*, vnd von Homero, *ἄρτος*. Lateinisch/ *Panis*, Arabisch/ *Kobos*, Italianisch/ *Pane*, Hispanisch/ *Pan*, Französisch/ *Pain*, Englisch/ *Bread*, Flehmisch vnd Brabändisch/ *Broot* vnd *Hochdeutsch*/ *Brodt*. Die Vrossam des Brodts wird von den Griechen genant/ *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/ *Grüzel*/ *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* *Ζεωλίδης*, genant. Lateinisch/ *Panis Secalicius*, vnd *Secalinus*, von *Plauto*, *Panis Ater*, vnd von anderen *Panis cibarius*. Italianisch/ *Pane negro* vnd *Pane di Segala*. Hispanisch/ *Pan de centeno*. Französisch/ *Pain seigle* vnd *Pain Brun*. Flehmisch vnd Brabändisch/ *Noahenbroodt* / vnd *Hochdeutsch* / *Kockenbrodt* / *Hausbrodt* vnd *Speisbrodt*.

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

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

E Land zu Gällern vnd in Brabant Kockenbrodt gessen/ das so schwarz vnd gleyfferechtig innerhalb war wie ein Teyg/ das war gleich wol zum theil von den Gränen vnd Kleynen nicht abgesondert/ oder das Meel durchgebeutelt worden/ sonderlich auß dem Westwald/ welches von dem gemeinen Volck nicht geachtet wird/ vnd ist ein vngesundes Brodt/ dz innerliche Verstopffung vnd viel Schleym/ Vnrath vnd Zerber/ ist doch gleichwol das Korn nicht so geschlacht wie am Rheinstrom / da es aller anderen Nationen Kockenorn in der schöne vnd Güte weit 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 Lostringen vnd andern mehr Orten pflaget man gut/ gesund / gemein Hausbrodt auß dem Kockenorn zu backen/ das Kockenmeel aber lästet 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 mittlen 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 vngeshöfelt 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 alte Meel gebacket wird/ derwege sol man ez Brodt vor die Krancken vñ die so starcke vnd strenge Zerber haben/ von reinem vnd neuem Meel backen lassen.

I Kleine Brodt die man schroßlein nennet / hat viel Ninden oder Crusten vnd wenig Vrossam/ ist fast gebacket dann das große Brodt/ oder Hausfläben/ 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 Hausfläben 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 oftmals das Krimmen vnd Därmegeicht. Vngeshöfelt vnd zu viel süß Brodt/ gibt gar zu viel Nahrung/ ist hart zu verdawen/ bleibt lang im Magen liegen/ bringt Verstopffungen den Gliedern des Eingeweyds / macht Würm im Leib wachsen/ vnd ist in summa weder gesunden noch kranken Leuten nutz.

H Das Brodt so von altem Korn das vbel schmecket/ vnd ersticket ist/ gebacket wird/ ist hart dawenig/ 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 starck / zu dem soll er zimlich gehöfelt vnd gesalzen werden/ dann vngeshöfelt 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 luecker vnd ringer/ wird besser verdawet vnd machet weniger Verstopffung. Wann es zu viel gehöfelt wird / so gewinne es ein vnlebllichen vnd bößen Beschnack/ machet den Magen vnwillig vnd vn-

Starcke Zerber.

Bauch stopffen.

Bläst im Leib/ Krimmen.

Würm.

Schaden von Brodt so von altem Korn gebacket.

Schaden von vngeshöfeltem 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 Griech darvnder ist/ je minder es nehret vnd je baldes es durch den Leib gehet. Die Rind oder Eussertheil 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 deßer 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 Uberschuß 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 Breystein allē mit Wasser/ röschien die Brodbrossam zuvor in Butter od schmalz/ gessen darnach frisch Wasser darzu/ lassens wol sieden vnd salgens ziemlich/ ist auch ein guts vnd gesunds essen.

Andere bereyten gleichgestalt mit Wein vnd den 1/3 theil Wasser/ oder so mans noch kräftiger haben wil mit guter Fleisch od Hünerbrühen/ thun Zucker nach notdurfft dazu/ vnd ist ein kräftige Speis. Etliche aber röschien die Brodbrossam in Butter oder Schmalz/ gessen 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 trincken 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/ folgendes 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 1/3 theil gestoffens Zimats vnd Mäglein/ Muschatennuß vnd Blüt/ alles gestoffen/ jedes 1/4 theil/ doch das deren wenig vnd nit zu viel seynd/ läßets darnach ein wenig in einem newem Häfflein 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 schüßlein vnd geuß darvber dieweil das brod noch warm ist 1/3 vñ sawer Granatensafft/ wann das Brod nu weych worden ist/ so gibs dem Krancken zu essen/ vñ laß ihnen dz vbrig safft im Schüßlein darauff 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: Nimbt Kockenbrodt/ weychs in frischem Brunnenwasser/ streu guten Zucker darauff/ 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/ herauf 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 geröschit Kockenbrodt zertreiben/ mit rotem Wein vnd Rosenwasser sieden/ vnd jm dieselbe brühe warm einschütten/ das hilfft jm bald.

K Eusserlicher Gebrauch des Kockenbrods. Kockenbrodt mit dem schleim des erweychten Psyllensamen in einem Mörselstein durcheinander gerossen

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

Augen-
schmerz.

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

Schiffschmerz.

Wider den Schmerzen 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 Schmerzen der Zähn: 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 Zähn.

Schwarze
Zahnweiß-
gumachen.

Die schwarzen Zahnweiß zu machen: Nim die
Rinden von Kockenbrodt/brenne die auff einen Blutz
dass sie ganz schwarz werden wie Kolen/darnach stoffe
sie zu Pulver / vnd reibe die Zähn 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-
geschwulst.

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

Stinkender
Mund.

Welchem der Mund stincket oder übel reuchet nach
einer Krankheit oder sonst/der esse warm brodt nüch-
tern auß einem kalten Brunnenwasser/so viel er mag.
Wider den schweren vnd vbertriehenden Athem/ esse
offtermals Kockenbrodt auß Wein/vnd strewe rein ge-
pülvert Salbey darauff. Oder nim die Obercrust von
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 Perckin oder
Eppichkrautafft temperiert vnd angemacht wie ein
Pflaster/zertheilet die erharten Brüst der Weiber nach
der Geburt/wie ein Pflaster darüber gelet.

Herztlopfen.

Oder nim 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 Pülß 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: Nimb zw vngen geröschter Brosam von einem
Kockenbrodt/weyche die in einem guten sinnen Wein/
thue darzu Muschatennüß ein Quinlein / Maieran/
Näglein/rote Rosen / vnd Citrinarinden/ alles rein
gepülvert/ temperier es wie ein Pflaster/vnd legts auß-
wendig auff ein Tuch gestrichen vber das Herz.

Herztlopfen
von hitziger
Bruch.

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

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

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

Auffstossen
des Magens.

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/
weissen vnd roten Sandel/ alles zu einem subtilen 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:
Nimb 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 nimbt ein Crusten Kockenbrodts/röschte es auff
Kolen wie gemeldet / besprenge es dann mit scharffem
Rosen-oder gemeinen Essig/strewe gestossenen Mastix
vnd Balsammung darauff/vnd leg es warm auff den
Magenmund/laß drey Stunden darauff liegen / dar-
nach erfrische es wider / thue das so lang bisß sich das
Kosen leget.

Oder nimbt 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 erkalten blöden
Magen/warm darauff gelet.

Den erkalten Magen zu erwärmen vnd zu stärken:
Nimb 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 Schmerzen des Magens: Nimb 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.

Brechen des
Magens.

Erkalteter
Magen.

Magen-
schmerz.

Wider
D d d ij

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

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

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

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

Beschwärt. **Wider die Geelsucht/** 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 Geelsucht mit hinweg. Diese Argenev oder Schweißbad thut auch den Wasserfüchtigen grosse Hülffe/ vnd machet sie nicht schwach wie andere Schweißbäder.

Windige Wasserfucht. **Wider die windige Wasserfucht:** Nimb gedörtes Kockenbrodt zu Pulver gestossen funffschen 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/ vñ mache mit Weinmeth ein Pflaster/ das streich auff Tücher vnd bedecke den gangen Bauch vnd Rücken damit/ lasse es je vber den anderen Tag einmal erfrischen / vnd thue das einmal oder sechs.

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

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

Langwieriger Bauchfluß. **Wider den langwierigen Bauchfluß:** Nimb geröschte Kockenbrodt auff die viij. 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 Wegerichtrauffsaffig ein pflaster darauß vber dem Feinwer / streiche darvon auff ein Barchen/ vnd lege es warm vber den gangen Leib.

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

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

Schmerz des hitzigen Podagrams. **Kockenbrodt** mit frisch gemolckener Milch vnd Nachschattensaffig / 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 Kühle 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 Magasaamensaffis Opie j. quintlein/ gepülverten Saffran ein halbes quintlein/ vnd j. loth Rosensöl oder drey/ streichs darnach auff ein Tuch/ vnd lege es vber die schmerghaffigen Ort.

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

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

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

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

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

Schlier vnd andere dergleichen Geschwär zu zeitigen vnd zu erweychen: Nimb die Brossam von einem Kockenbrodt/ zwey theil der kleinen Corinthtränblein/ Schweinenschmalz vnd Saunwerteng oder Höfel / jedes ein theil. Seude diese stück mit einander in genugsamer Milch zu einem Pflaster/ darvon streich auff ein Tuch vnd lege es vber den Schlier oder Geschwär/ vnd erfrische 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 Verrenckung der Glieder/ gleichfals gebraucht.

Die Brossam von Kockenbrodt mit Laugen oder Wein vnd Salz gestossen vnd temperiert wie ein salb/ ist gut wider die Geschwulst der Schenckel in der 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

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

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

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

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

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

Blatern der Schencken. Wider die Blatern der Schencken: Nimb die Brossam von einem Kockenbrodt das wol geschöfelt ist/ zerriebel die klein / thue darzu Honig vnd Weins genug / sende es wol bey dem Feuer wie ein Supp / in dieser Brüh nege darnach ein zweifach leinen Tuch/ vnd lege es warm über die Schenckel oder Schencken/ vnd wann es trucken wird/ so nege 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 sende 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 heylen: 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's warm auff den Schaden/ erfrisch es des tags zweymal/ das ist/ des Morgens vnd Abends / es hilfft/ wann es schon lang gewähret hat.

Kettauffen. Brand. Engzündung. Wider das Kettauffen oder Wildfeuer/ den Brand vnd alle Engzündung: 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's über den Schaden/ es hilfft bald.

Wundsucht. Die Engzündung 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 stincket / 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 liegen bis es kalt wird / so zeuche es den Geschmack des Schwefels an sich / das thue ein mal H oder drey/ nach dem das Fasz groß ist.

So sich ein Wein verkehrt hette vnd ein übeln Geruch vnd Geschmack bekommen/ so nimb ein heis Kockenbrodt wie es auß dem Ofen kompt / vnd leg's obgemeltem 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 Kälte Eyer legen / wie dann solches offrt probiert worden.

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

Oder nim gebähet Kockenbrodt/ nege es in weißem Wein/ vnd leg's dem Ross oder Rind über das Aug.

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

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

DDD iij lege

A lege darauff die Brossam 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 Brossam von einem heissen Brodt darüber/vnd laß es drey Tag darauff liegen/dann nimbs hinweg/vnd nim Kübelhart/vnd alt Schweinenschmalz/mach darauff ein Salb/vnd verbinde den Schaden damit/ so heylet er/Oder nim gepülverten Schwefel/ gepülvert Zhanenblätter vnd Pech/ jed es gleich viel. Vermische diese Stück mit altem Schweinenschmalz zu einer Salben / vnd verbinde dem Koff den Schaden damit/es heylet vnd ist probiert.

Beschwulst der Koff von Läden.

Die Brossam von Kockenbrodt in genugsamem Essig gerweicht/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.

Wurcken der Koff.

Die Brossam von einem Kockenbrodt mit Salz vermischer / vertreiber den Koffen den aufwerffenden Wu. m/so man dieses drey oder vier tage darauff bindet/vnd allwegen über Nacht darauff läset.

Nach der Pferd.

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

Mauchen der Koff.

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

Aufwurf der Zelen an Pferd.

Wider den Aufwurf der Zelen an Pferdten: Nim ein hart Brossam 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 Beylen oder Hoden aufgeworffen hat / Nim die Brossam 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 Brossam 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 Brossam von einem Kockenbrodt/weichs in gutem Weinessig/vnd schlage dem Koff etliche Tag alle Abend damit cyn.

Hund das sie jemand tie dem.

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

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

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

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

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

Gedistilliert Wasser von Kockenbrodt.
Secalini panis aqua stillaticia.

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

Bauchflüß. Diotruph.

Man macht auch dieses gedistilliert Brodwasser mit mehrer stücken: Man nimbr der Brossamen 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 schüttert man des außgepresten frischen Saffts von wilden Byren / vnd laß es xxiiij. Stunden miteinander beyhen/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 iii.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 Brossamen von Kockenbrodt/ auß die fünfß oder vj. vngen/riebelt die gar klein/thut die in ein steinē trug/schüttert darzu ein maß frisch Brunnennwassers / gesset das etliche mal von einem Geschirz in das ander / also das es sich wol vermischer / darnach soll man es zum wenigsten an einem kühlen Ort stehn lassen/bis es sich gesezt/ vnd dann das Wasser

Hitzig Fieber.

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

F gefunden werden / vnd darff auch diese Frucht keines scheelens / sondern wird mit Ziegeln wie das Kockenforrn 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 gebakten 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 Merszen.

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 Kockenforrn / das theilet sich darnach auff dem Erdreich wie ein ander grasgewächs. Nach dem winter gegen Aprilen / sahet es an schön zu wachsen vnd grün zu werden / vnd steiget in die Hälmer vnd 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 rohrrechten Grasblatt bekleidet / also daß die hohlen Halmer durch die grasförmige Blätter herfür schließten bis zu den Aehren / die blühen vmb S. Johannis tag / wann die verblühet / folgen die lange / geel Gränen / deren et- was 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 getrunger 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

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 Zanderer gemeiner dann bey vns/ wird mehr der Seltsamkeit halben dann Nuzes halben bey vns gesät vnd gepflantz/ sintemal wir des edlen guten Wäizens vnd anderen Geträids genug haben/ das wir Gott nicht genug danken können.

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

V. Weißer Wäizen.

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

VI. Weißer Wäizen.

Von den Namen des Wäizens.

Es gedennen die alten Lehrer in iren hinterlassenen Schrifften mancherley Geschlechtern des Wäizens/ wie dann auch dieselben in mancherley Landschaffren wachsen/ wie bey dem Theophrasto libr. 8. cap. 4. zu lesen ist/ aber wir wollen vns mit den vnseren vnd 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 / *Σιλιγίον*, von Hippocrate, *Σιγίον* vnd *Τριγίον*. Lateinisch/Strygis, vnd Trygis, Hippocratis, Siligo, Triticum Siligi- neum, vnd von Columella, Triticum vitium: Plinius

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

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

II. Der Sommerwäisen aber wird von den Grie- chen genant *Συριακός, Πυρρός, Τριγίον*, *Συριακός πυρρός*, vnd von Dioscoride, *Πυρρός Τριγίον*. Lateinisch/ Triticum Trimestris, Dioscoridi Triticum Trime- nium, Columellae, Seranium, vnd von den Kräut- lern/Triticum aestiuum. Hispanisch/*Trigo Trime fino*. Englisch/Sommerwheate, Flehmisch vnd Brabändisch/ Sommerterwe / vnd Hochteutsch / Sommerwäisen. Franssisch wird er genant *Ble de Mars* das ist/ Triticum Martium, sinemal er im Mergen gesäet wird. Italanisch heisset er *Fariola* vnd *Marzolo*.

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

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

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

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

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

Der Wäisen hat ein mittelmässig temperament zu wärmen vnd zu trucknen / vnd wird vor allem an- dern Getraid vnd Kornfrüchten hoch gepriesen / vnd a- ber nicht allein vmb seiner grossen vnd kräftigen Nah- rung willen / sondern auch darumb / daß er auch sonst zu vielen innerlichen vnd eufferlichen 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 Wäizens vnd Wäisenmeels.

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

Nieren- schmerz. Samenfluß.

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 / speisset sehr wol / ist dienlich in Gebrechen der Nieren / vnd ein sirtreffentliche gute Speiß / denen so mit dem Hundshunger beladen seynd.

Nierenge- brechen Hundshun- ger.

In den hitzigen Feberen ist solches ein nutzliche vnd anmützige 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 Mel- 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.

Hitzig Feber.

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

Brustfrant- cheit. Böser Hals. Blutspeyen. Husten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die jungen Gänß machet man feyst vnd gut/wann man

Nieren vnd Blasen Verschlung. Durchlauff. Roteruhr.

Diet Milch machen.

Lungenfucht. Brustgeschwär.

Husten von Kälte.

Hitige Schwachheiten.

Innerliche Engündung.

Wärm.

Wägenkörner.

Wägenmeel.

Lungenfucht.

Wägenbreylein.

Schädlichkeit der Christwurmel.

Husten.

Blutspeyen.

Lungenfüchtige.

Wägenmeel.

Wägenmeel.

Roteruhr.

Wass. Weibfuß.

Bluten des Kindvieh.

Durchlauff des Kindvieh.

Roffi frantc.

Fiebet der Pferd.

Pferde feyst machen.

Schwein mästen.

Kindvieh feyst machen.

Kälber mästen.

Gänß mästen.

Wachlein mästen.

Hennen fruchtbar machen.

Pfawen.

Hünner mästen.

Feyste Capannen machen.

Junge Gänß.

man

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

Enten 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.

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

Abnehmen des Augapfels. Wägenprewer 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: Nimbt j. handvoll Wägenmeel/ ein gebracene Zibel/ frischen Butter/ Schweinenschmalz/ Rosenöl vnd Rosenwasser/ jedes so viel genug ist/ ein Pflaster darauf zu machen/ das vermische wol durch einander/ streich darvon auff ein Tuch/ vnd lege über die zugehanen Augen.

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

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

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

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

Oder nimbt 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: Nimbt Wägenmeel/ sende das wol mit wasser/ thue darzu Rosenwasser/ Rosenölen/ jedes vier loth/ vnd ein drittheil eines quintleins gestoffenen Saffran/ temperiers vnd sende wol zu einem Pflaster / darvon streich auff ein Tuch vnd lege darauf.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Raubigkeit vñ Schmerzen des Hals.

Geschwulst vnd Geschwür vnder den Achseln vnd bey den Gemächten.

Angelehet schön zu machen.

Schmerz der Brüst.

Arostemen der Brüst.

Geschwulst der Brüst nach der Geburt.

Diperschlangens Biß.

Harte Geschwär der Brüst.

Hangende Brüst der Weiber.

Seltensteckel.

Magenschmerz.

Magengeschwär.

Leberschmerz.

Hitzige Geschwulst der Leber.

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

Knospen der Leber vnd Aug.

Wägenmeel mit Baumöl vnd Wasser gesotten 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 Cappernwurzel/Scnffsaamen/vnd Meisterwurzel/jedes ij.loth/alles rein gepülvert/Cappernöl ij. vngen/starcken Weinessig/gesotten 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 gesotten/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 kisten mit Wägen vergraben vnd zudecken/das nur das Hauß her auß gehet/so wird ihnen geholffen/dann der Wägen trucknet alle wasserchriqe Feuchtigkeit bey ihnen auß.

Schmerz des Ruckens.

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

Auffblähung der Därm.

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

C Wägen ein wenig gebrochen/vnd in ein bequemen

Vermeide Weermutter.

leininen Sack eingetagen mit einem Faden/darnach ein wenig in halb Wasser vnd Wein gesotten / 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 vermuect wird.

Schmerz von Stein.

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

D Oder nimb Wägenmeel ij. vngen / Baumöl vier

Lidschmerz.

Vng/ Fencheltrautsaft xvi. vngen vnd ij.loth Essigs/ solches seude mit einander zu einem Pflaster/vnd leg es des Tags zweymal warm über den Schmerzen. Dieses Pflaster dienet auch wider den Lendenschmerzen gleichfalls gebrauchet.

Schmerz von Blasenstein.

Wägenfleyen mit Tag vnd Nachtraut/jedes gleich viel in ein leinen Säcklein eingerigen/darnach ein wenig in Wasser gesotten / 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.

Nierenstein.

Wider den Nierenstein wann der so in den Nieren verhartet ist/nicht fort gehen wil/vnd grossen Schmerzen erwecket: Nimb Wägenmeel iij.vngen/Leinsaamen/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 gesotten worden

E seynd / solches alles vermische durcheinander / vnd

Geschwulst der Gemäch.

laß sitziglich vber einem linden Rossferlein sieden zu einem Pflaster/vnd wann es gesotten ist/so thue darzu iij.loth Terpentin / vnd vermische es wol durcheinander/darvon streich auff ein Tuch/vnd leg es warm vber die Lenden vnd Nieren/das legt den vnleidlichen grossen Schmerzen/vnd erweutert die Gäng.

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.

Oder nimb Wägenmeel iij. vng/ durch gestrichen Markt 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 stof wol durcheinander mit ij. theil Essig vnd Balsaminungsaft einem theil/das es wie ein pflaster werde/darvon streich auff ein leinen Tüchlein oder weissen Barben / vnd legs dem Kind warm vber das Herggrülein vnd Magen.

Abbrechen der Kinder.

Wider den zwang vnd gelüst zum Stulgang: Nimb Wägenfleyen/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 pfeget in den Bauchflüssen vnd in der Ruhr zu kommen: Nimb Wägenfleyen 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 Kranken 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 wai du sie gebrauchest wilt/so salbe sie mit Baumöl oder Butter.

Stulgang fürdern.

Sextus Pompeius hat sein Zippellein oder Pedagram mit Wägen geheilet/der ist (wie Plinius schreibt) biß über die Knie im Wägen gesessen/vnd ist davon erlediget worden. Daher habens ertliche erfahren/ das sie Wägen mit seinen Kleyen in Essig gesotten 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 gesottenen Drey/ darauff wird ein heilfames Pflaster/welches den Schmerzen eines jeden Zippelkins vnd der Gliedsucht heilet vnd mildert.

Wägenmeel mit dem Saft auß Bilsentraut zu einem Pflaster gesotten/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.

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 gesotten / 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

G 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 geſotten / 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/ ſen-
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. vngen / Rosenöl iij. vngen / gepül-
verten Saffran ein halbs quintlein / sende es mit ge-
nugsamem Wasser zu einem Pflaster / vnd legß obge-
melter massen über.

Oder nimb vi. Vngen Wäigenkörner / künve die
gar klein vnd wol des Morgens wann du noch nüt-
tern bist/also daß sich die Speichel wol damit vermit-
sche/dazu thue Rosenölen zwey Vngen/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-
D 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
etlichmal 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 gebrauchs wie gemeldet.

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

Oder nimb Wäigenmeel ij. Vngen/Honig/But-
ter/jedes j. Vng/Häpckstrausafft/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.

Wunden
Hundsbiß. Wäigenkörner geküwet oder auch vngesüwet/die-
nen wider der wütenden Hundsbiß / 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-
meynen vnd haltens vor gewiß / daß der Wäigen von
einem nüchtern Menschen geküwet / von dem fasten
ein besondere Krafft überkomme / damit er dem Gift
widersteht / solches halten aber etliche vor vngewiß/
wann man aber sonst nichts anders haben kan/ solle
man diese Argency nicht verwerffen vnd sie 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 gesotten 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 gesotten vnd warm übergeschla-
H gen/vertreibt den Grind vnd Räude/vnd säuffiget al-
le aufahende hitzige Geschwulst.

Wäigenkörner von einem nüchtern Menschen
wol vnd zum allerkleinsten geküwet/ also daß sich der
Speichel wol damit vermische/ ij. Vngen mit iij. v-
ngen 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 gesotten/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 gestof-
fenen 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-
körner/brenn die zu Aschen/auff der Aschen mach ein
Lauge/darinn lasse zergehen iij. loth Salbensafft/vnd
wasche die Händ morgens vnd abends warm darauß.

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-
gesotten/ 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 eysernen 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.

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

Giftiger Thierbiß.

Schädlich- keit von ein- genommenem Bilsensaamen

Geschwulst erweichen.

Linsenflecken. Nasen des Angesichts.

Grind. Aufahende hitzige Geschwulst.

Wassersucht.

Brennende Nachtblatern.

Blut stellen.

Flechten der Händ.

Bögel vertreiben.

Erfrorene Glieder.

Wiseln ver- treiben.

Fisch mit den Händen zu fahen.

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

Stinkenden Wein zu recht zu bringen.

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

Seigern Wein frisch zu machen.

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

Effelichter Wein.

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

Abgefallener Wein.

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

Brennenden Wein zu machen.

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

Saur Bier zu recht zu bringen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wäisenwein Pyrites oder vinum ex Tritico.

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

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

A denen so die Lungenröhrelein 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 Schieneneyden 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 Wärmestein 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 außervöhlet 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* vñ Lateinisch/Triticeus panis genant/ Arabisch/Ehubos vnd Damascus vnd das Brodt so frisch

vnd gar weich ist / *Terthe*, *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 Kleyen noch hat vnd nicht gebeutelt worden ist / heisset Griechisch/ *Αυτόστυον* bey dem Dioscoride, *Συρπηλος* bey dem Hipocrate, *Αυτόστυον* bey dem Athenæo, *Συρπηλίτις*, vnd bey dem Phrynicho, *Αλωείτις*. Lateinisch heisset es bey dem Cicerone, *Panis cibarius*, bey dem Celso, *Autopyrus*, bey andern *Panis confusaneus*, vnd bey dem Suetonio, *Panis secundarius*. Italian. *Pane grosso*, vnd *Pane secundario*. Hispanisch *Pan Bazo*. Französisch/ *Pain de menage*. Flemisch vñ Brabändisch/ *Grof Terwenbroot* / *H vñ Huisbroot*. Hochteutsch/ *grob Wägenbrodt*, *Bürgerbrodt* vnd *Speißbrodt*.

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

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

Innerlicher Gebrauch des Wägen vnd Semelbrodts.

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

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

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

Ein sehr köstliches annütziges vnd liebliches Dreylein die trancken verzehren Menschen damit zu stärken in allen Schwachheiten da keine hitzige Fieber vorhanden seynd / Nimb die Prossam von Wägensemel/ rübel die klein/nimb darzu ij theil gutes weißes süßnen 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 Zimmat vnd Zucker bereiten dz stär-
cket wol/löschet den Durst vnd nehret. Es mögen auch
gesunde Leuth in grosser Hitz / wann sie grossen Durst
haben/denselben mit dieser Arney wol löschen.

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 Brunwassers/ vnd j. loth schönen Ma-
derzucker/stellet darnach das Häselin zu einem Kol-
feurlein/läßet 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 anderen darzu dienenden stücken vermischer.
Sind derwegen die brodmilchlein oder brenlein so dar-
von bereitet werden fast nützlich in allen Bauchschüssen.

Wägenbrodt in Wasser geweychet ist ein tresen-
liche gute Näßung vor die Gänß die selbige mit feyst zu
machen/so man sie des Tages dreymal damit speißet/
vnd sie darneben genug trincken läßet.

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

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

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
Kleyenwasser 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 Schmerzen.

Frisch Drossam von Wägenbrodt in Nachtschat-
tenafft oder Hauswurffafft 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 / säufftiget alle hitzige
Geschwulst/ von wegen seiner Krafft/ damit es erwey-
chet vnd tilet/vnd sonderlich wann nützliche 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-
ßen.

Hüner mä-
ßen.

Hitzig An-
genwehe.

Roten Augen.

Schiepen des
Angesichts.

Masen im
Angesicht
von flößen.

Halsge-
schwür.

Hitzige Ge-
schwulst der
weiberbrüst.

Hitzige Stip-
peln.

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 quintein. 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.

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

Von dem Wägenbrodtwasser. Panis Triciei aqua stillacitia.

B Auf dem Marck oder Brossam des Wägenbrodts / distilliert man auch ein wasser / innerhalb vnd auferhalb 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.

Wasserschiltz.

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 / ohn geschritsch 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 / zwei 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.

Kugenschiltz. Flecken der Augen. Schiepen im Angesicht. Weisse Haut zu machen.

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 off 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 / geschelster 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 Schneck / 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 Kindbette- rinnen die geulen Flecken im Angesicht / so sie sich darmit anstreichen.

zarte vnd glatte Haut zu machen.

Geeule Flecken im Angesicht der Kindbette- rinnen.

Brodtwein. 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 genießten können / dann er stärket vnd nehet 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 Eßasser maß guten firnen Wein / laßet solches zwölf 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 austreschen lässet / sondern muß auff der Mühlen wie die Gersten gerollt 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 schmäl- ler 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 zwei Zeilen / vnd lange rauhe Strahlen wie die Gerst / wird vnder den Spels vnd Wägenfrüchten am allerlangsamsten zeitig / wiewol sie im Herbst monat 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.
D Ze Spelz ist am Rheinstrom viel gemeiner als der Weizen / vnd ist ein wahres Geschlecht desselben/ wird von den Griechen auff ihre Sprach/ Zea oder Zea genant. Lateinisch Zeia, Zea, Spelta, Semen vnd Far, wie Dionysius Halicarnassus vnd Aesclepiades bey dem Galeno 9. secundum loca. bezeugen/ sonst wird es auch genant / Ador, Adoreum. Semen Adoreum vnd Far Adoreum. Bey dem Serap. lib. simpl. c. 123. wird Arabisch genant *Hais*. vnd von Avicenna, *Harcoman*, vnd *Herthaman*. Sonst werden auch bey den Arabischen Authoren folgende Namen gelesen/ *Hals*, *Halca*, *Harcoman*, *Harremun*, *lilben* vnd *lilben*. Italienisch heisset die Spelz *Zea*, *Spelta*, *Biada*, *Pirra*, *Alga* vnd *Farra*. Hispanisch/ *Spelta*. Französisch/ *Espeautre*, *de* *Espeautre* vnd *Espeutra*. Dingerisch/ *Tenkely*. Böhmisch/ *Spalttha*. Polnisch vnd Brabändisch/ *Speckle*. [Englisch/ *Spelt Corne*] Hochdeutsch/ *Spelz*, *Dinkel*, *Tinkel*, *Dinkelstern* vnd *Zweyform*.

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

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

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

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

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

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

K Spelzenmeel mit Mandelmilch zu einem Breylein gefotten ist eine heylsame Speiß/ denen so mit dem dritträtigen Fieber beladen seynd.
 Spelz in Wasser gefotten vnd die Brüh getruncken/ oder mit Weissen Biscuit 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 scharffsten Feuchten ver-
schret werden.

Eufferlicher Gebrauch der Spels vnd Spelsenmeels.

Spelkenfeyen in Essig gefotten / vertreibet die
Wernher in
den Augen.

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

Wider die Schlauchwasserfucht: Nimb xxx. Un-
gen Spelsenmeels / der Blumen von dem Aferstein
rv. Buz/ Nimig r i j. Buz/ alles zu reinem Pulver
gestossen / temperiere diese Stück mit Schweinen-
schmalz das ein Nacht im Wein gelegen seye / zu ei-
nem Pflaster / streich es auff ein bequem leinin Tuch
oder auff einem Barchen/ vnd legs über den ganzen
Bauch/ solches erfrische widerumb je über den dritten
Tag.

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

Eyer frisch zu
behalten.

Das VI. Capitel.

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

Der Kern oder Spelskern wird auß der ge-
meinen zweyförmigen Spelsen heutiges tags
noch bey vns wie bey den Alten bereitet/auf-
genommen/ das sie nicht mit dem Gips wie vorzeiten
geschicket ist/gemacht wird. An etlichen Orten/da der
Wägen überflüssig wächst vnd mangel an der Spels
ist/wird auch der Kern auß Wägen gleichfalls wie auß
der Spels zu dem täglichen Gebrauch der Küchen be-
reitet. Theophrastus der schreibt / das man auch
auß wilder Gersten guten Kern machet. Aber 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 Al-
ga. das ist Alica, genennet wird/dieweil man den Kern
Alicam darauff bereitet.

Von den Namen des Kerns.

Est der Kern bey den Alten nit auß einerley 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 Fruchtw-
wachs 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 αλιζ vnd αλι-
ζω, welches zwey vnderchiedliche ding schyn/ Hali-
cam oder Alicam interpretiert/das aber αλιζ vnd αλι-
ζω nicht ein ding sey/ ist auß Paulo Aegineta lib. 1.
cap. 78. leichtlich zu beweisen/ vnd dar zu thun/ welcher
diese ding außdrücklich vndercheidet/ vnd einem jeden
sein besondere Wirkung vnd Eigenschaften zuschrei-
bet/ vnd auch an etlichen Orten je eines vor das ander
substituirt/ als in dem 19. 39. vnd 62. Capitel des drit-
ten Buchs zu sehen vnd der vndercheid abzunemmen
ist. Der vndercheid aber dieser steht allein in der Be-
reitung dieser beyden. Dann der kern so auß der Spels
bereitet wird/ ist das recht Halica, welches vñ Plinius

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

G Geschlecht des Kerns die mit dem Gips vnd Sand be-
reitet worden/ die ist eigentlich von den Griechen αλι-
ζω vñ von Aetio αλιζω αλιζω 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 Præparatton 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 Aerzten wird
er genant Alica, Halica, Chondrus, vnd von den
Practicanten/ Granum, Chandarusium vnd Canda-
rusium. Die gefottene schleimichtige Brühe darvon/
wird von den Griechen αλιζω ζω vñ αλιζω 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 Πρωάν
oder Πρωάν πρωάν. Lateinisch / Psilana Triticea.
Deutsch/ Wägenmüßlein/ wie dz ander so vom Spels-
kernen bereitet wird/ Spelskernmüßlein. Der Kern wird
von Serap. lib. simp. cap. 75. Chandarus, cap. 323. Ariz,
vnd cap. 447. Handam, Arabisch genant. Flehmisch
vnd Brabändisch/ Sort. Hochdeutsch/ Kern vnd Spels-
kern/ zum vndercheid des andern so auß dem Wä-
gen bereitet wird / den nemt man Wägenkern vnd
Lateinisch Halicam oder Alicam Triticeam.

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

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

Innerlicher Gebrauch des Kerns.

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