

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

Eufferlicher Gebrauch der Spels vnd Spelsenmeels.

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

Leber- schwulst von Hn. Spelsenmeel mit seinen Kleyn oder vngewentelt mit Mergvayelöle vnd frischem Butter der nicht gefalzen ist/temperiert wie ein Pflaster/ ist ein gute Arzney wider die Geschwulst der Leber von Hn/auff ein Tuch gestrichen vnd übergelegt.

Schlauch- wasserfucht. Wider die Schlauchwasserfucht: Nimb xxx. Vn-
gen Spelsenmeels / der Blumen von dem Aferstein

B xv. Vn / Nimig xij. Vn / alles zu reinem Pulver gestossen / temperiere diese Stück mit Schweineschmalz das ein Nacht im Bann gelegen seye / zu einem Pflaster / streich es auff ein bequem leinin Tuch oder auff einem Barchen / vnd legs über den ganzen Bauch / solches erfrische widerumb je über den dritten Tag.

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

Das VI. Capitel.

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

Speykern. **S**Er Kern oder Spelskern wird auß der gemeinen zweyförmigen Spelsen heutiges tags noch bey vns wie bey den Alten bereitet / außgenommen / das sie nicht mit dem Gips wie vorzeiten geschieden ist / gemacht wird. In etlichen Orten / da der Wägen überstüssig wächst vnd mangel an der Spels ist / wird auch der Kern auß Wägen gleichfalls wie auß der Spels zu dem täglichen Gebrauch der Küchen bereitet. Theophrastus der schreibt / das man auch auß wilder Gersten guten Kern machet. Aber gemeinlich wird durch das Wort Alica allwegen der Kern so auß der Spels gemacht / verstanden / wie auch Dioscorides 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 *Alica* das ist Alica, genennet wird / diweil man den Kern *Alicam* darauff bereitet.

Von den Namen des Kerns.

Est der Kern bey den Alten nit auß einerley weiß gemacht worden / derowegen er auch mit befondern vnderchiedlichen Namen genennet / wiewol sie denselben alle gemeinlich auß der Spels bereitet haben / jren dero wegen die jenigen nicht wenig / die solches vor ein sonderlich Geschlecht des Kerns oder der Fruchtgewächs 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 haben / die haben die Griechische Wörter *αλικον* vnd *αλικον* welches zwey vnderchiedliche ding seynd / *Halicam* oder *Alicam* interpretiert / das aber *αλικον* vnd *αλικον* nicht ein ding sey / ist auß Paulo Aegineta lib. 1. cap. 78. leichtlich zu beweisen / vnd dar zu thun / welcher diese ding außdrücklich vndercheidet / vnd einem jeden sein besondere Wirkung vnd Eigenschaften zuschreibet / vnd auch an etlichen Orten je eines vor das ander substituirt / als in dem 19. 39. vnd 62. Capitel des dritten Buchs zu sehen vnd der vndercheid abzunemmen ist. Der vndercheid aber dieser steht allein in der Bereitung dieser beyden. Dann der kern so auß der Spels bereitet wird / ist das recht *Halica*, welches *αλικον* Plinius

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

C Geschlecht des Kerns die mit dem Gips vnd Sand bereitet worden / die ist eigentlich von den Griechen *αλικον* v. v. von Aetio *αλικον* *αλικον* genennet worden / vnd ist die bereitung von allen Griechischen Authoren nit beschrieben worden / außgenommen von dem Keyser Constantino, der sie lib. 3. cap. 7. lehret zubereiten / vnd sie viellicht etwan aus einem Lateinischen Auther abgeschrieben hat / welche Präparatton wir vor schädlich 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 etnige Sort der Alten Kern. Von vnsern Arzten wird er genant *Alica*, *Halica*, *Chondrus*, vnd von den Practicanten / *Granum*, *Chandarulum* vnd *Candarulum*. Die gefottene schleimichtige Bröhe darvon / wird von den Griechen *αλικον* *αλικον* genant / vnd von den Practicanten / *Psilana Halicacea* oder *Zea- cea*. Die Bröhe aber so von dem Wägenkernen gefotten vnd bereitet wird / heist von den Griechen *αλικον* oder *αλικον* *αλικον*. Lateinisch / *Psilana Triticea*. Deutsch / Wägenmüßlein / wie dz ander so vom Spelskernen bereitet wird / Spelskernmüßlein. Der Kern wird von Serap. lib. simp. cap. 75. *Chandaros*, cap. 323. *Arizi*, vnd cap. 447. *Handam*, Arabisch genant. Flehmisch vnd Brabändisch / *Gort*. Hochdeutsch / Kern vnd Spelskern / zum vndercheid des andern so auß dem Wägen bereitet wird / den nennt man Wägenkern vnd Lateinisch *Halicam* oder *Alicam Triticeam*.

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

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

Innerlicher Gebrauch des Kerns.

Der Kern wird heutiges Tages von den Köchen vñ Hausmüttern sehr in der Küchen gebraucht / sintemal er kräftiglich speiset / vnd eine gute Kost vor arbeitsame Leut / die im Feld / Weinbergen vnd Wälden arbeiten / dann er sättiget bald vnd helt wol wider / sonderlich aber wann er mit Wasser gekocht wird / doch nehet 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 Schwachheiten / ist es ein Speiß vnd Arzney so man den Kern mit frischem Wasser wol seudet biß das er eine dicke schleimige

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

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

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

Eusserlicher Gebrauch des Kerns.

Rißet und Geschwür der Nozen. Nauche Nägel an Fingern. Hand. Spelzenkern gestossen vnd mit Essig zu einem brey oder Pflaster gefotten / vertreibt die Fistel vnd Geschwür der Augen / auff ein Tuch gestrichen vnd darüber gelegt. Gemelte Arzney heilet auch die rauhen vnbeneden Nägel an den Fingern / desgleichen auch die Kläude vnd den Grund / gleichfalls übergelegt.

Von Griech oder Griechmeel.

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

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

Von Kinderbreylein.

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

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

Das VII. Cap.

Von dem Spelzenbrodt.

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

Von den Namen des Spelzenbrodts.

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

Vonder Natur / Krafft / Wirkung vnd Eigenschaft des Spelzenbrodts.

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

Innerlicher Gebrauch des Spelzenbrodts.

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

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

Wundflüß. Leberflüß.

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

Eusserlicher Gebrauch des Spelzens brodis.

Knollen von erstochter Milch in der Weiberbrüß.

Die Brosam von Spelzenbrodt mit Milch die frisch gemolckent/ vnd mit Rosenöl zu einem Pfla- ster gesotten/ zerheltet die Knollen von erstochter Milch in der Weiberbrüsten / auff ein Tuch gestrichen vnd warm vbergelegt.

Seitenstech.

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

Erbrechen.

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

Das VIII. Capitel.

Von Wäizenspelz oder nackender Gerst.

Wäizenspelz. Zeopyrum.



F Je Wäizenspelz ist mit ihrem Gewächse aller ding der Spelz fast ähnlich/ aber die Kernen oder der Saamen ist nicht in seinen Hüß- lein so wol verschlossen als die Spelz/ wird derwegen außgedroschen in den Scheuweren wie der Wäizen/ vnd hat ein braunen geelen Saamen fast wie die Wä- zengörner. Dieses Wäizen Geschlecht ist im Wahgaw vnd Westreich ganz gebräuchlich/ beyde zum Brodt- backen vnd auch zum Gebrauch in der Küchen/ den be- reitet man auch wie den Wäizengörnern/ machet Snypen vnd Brey darauß. Am Rheinstrom ist diese Frucht frembd vnd schier vnbekant.

Von den Namen der Wäizenspelz.

G Eigenspelz ist ein halb Wäizen vnd ein halb Spelzenform / daher es auch seinen Namen empfangen hat/ es wird von Galeno Griechisch Ζεοπυρον oder Zeopyron, genant. Lateinisch/ Zeopyrum, vnd von den Kreutlern Triticospelchum vnd Hordeum nudum. [Zeopyron seu Triticospelchum, C.B. Zeo- pyron & Gymnocrichon, Galeno: Spelz 3. speci- es, Trago. Zeopyron, Dodo. gal. & post. Ad. Lob. Lugd. Hordeum hexastichum, Cord. in Diosc. gla- brum, Cordo. hist. nudum, Gesn. mundum Cæs. gymnocricho, Camer.] Italianisch/ Zeopyro vñ Orzo nudo. Englisch/ Wheate Barly vnd nackter Barly. Fle- misch/ Terwenspelte/ vnd neackte Berste. Hochteutsch/ Wäizenspelz / Spelzwäizen / Nacktergerst vnd Kern- sinemal an etliche orten Kern darauß gemacht wird.

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

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

Innerlicher Gebrauch des Spelzenwäizens.

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

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

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

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

Eusserlicher Gebrauch des Spelzwäizens.

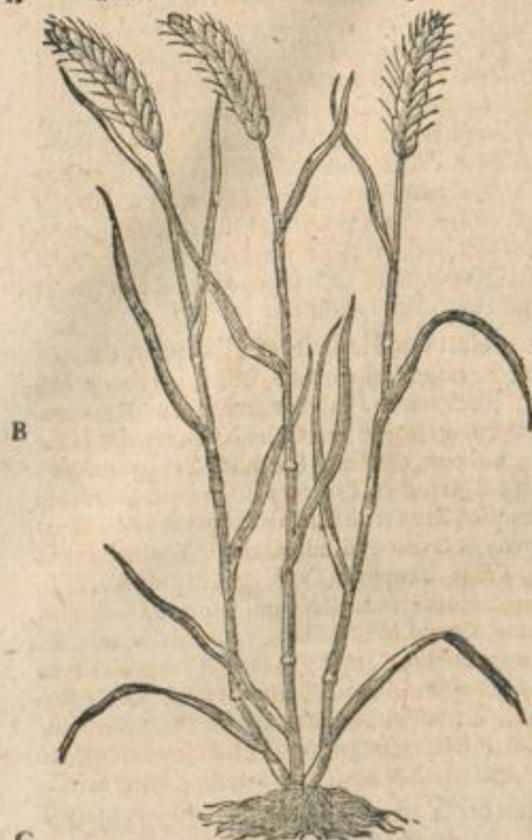
Auß dem Meel vnd Brode des Spelzwäizens/ kan man gute Pflaster vnd andere nutzliche Arseneyen zu den eusserlichen Gebrechen des Leibs bereiten lassen/ allerdings wie wir von dem Wäizenmeel vnd Brode gelehret haben.

Das IX. Capitel.

Von dem Amelkorn.

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

A Amelkorn. Frumentum Amyleum.



B
C
D
E
F
G
H

schlossen/ vnd müssen auch also wie die Spelz auff der

Mülen aefchelet werden. Dieses Korn wird im Früh-

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

ifung wie andere Sommerfrucht.

Von den Namen des Amelkorns.

Es wollen etliche ein Sommerwägen auß dem A-

melkorn machen/ aber sintemal es seine Frucht oder

Granen in Hülsen verschlossen hat wie die Spelz/ vnd

mehr Gemeinschaft hat mit der Spelz/ dann mit dem

Wägen/ soll es billiger der Spelz zugeteignet werden.

Es scheint dieses Gewächs das Far Halicastrum Co-

lumellæ zu seyn/ welches im Frühling gesäet wird/ vnd

derowegen auch Trimestre genennet wird. Dieses

Korn wird von Dioscoride vnd andern Griechchen auf

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

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

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

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

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

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

myleum frumentum, *Far halicastrum Dodonæo.*]

Stemisch vñ Brabändisch/ Amelkorn. vñ Hoch-

teusch/ Amelkorn. Englich *Starche Corne.*]

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vñ Ei-

genschaft des Amelkorns.

Amelkorn gibt geringere Nahrung dan die Spelz/

welches auch von dem Brodt zu verstehen ist/ wie-

wol ein schön vñ hübsch Weißbrodt darauß gebacken

wird. Man macht auch schön Grießmeel darauß/ des-

gleichen auch Amelmeel oder Steiffmeel/ daher es auch

den Namen Amelkorn von de Teutschen bekommen hat.

Innerlicher Gebrauch des Amelkorns.

Auß dem Amelkorn/ seinem Meel vñ Brodt/ mag

man wie auß dem Wägen gute Drey vñ Gemüß

bereiten/ wie dann solches im Westertich gemein ist.

Das X. Capitel.

Von dem Amelkorn.

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

welchen man *Alicam* nennet/ ähnlich/ vñ

ist ein Kern der durch die Kunst bereitet

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

sonder Korngewächs halten/ vñ wird aber solches wie

Galenus libro de aliment. bezeuget/ auß dem besten

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

de ratione victus in acuris schreibet er/ daß solcher

Kern auß Spelzen gemacht werde. *Callius Diony-*

sius bereitet diesen Kern auß dem Alexandrinischen

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

in Campania vñ Egypten gemacht werde. Er werde

aber nun auß Amelkorn/ Wägen od Spelz gemacht/

so ist kein anderer vñderscheid/ vñder dem andern Kern

vñder dem Amelkorn/ dann allein in der Bereitung/ daß

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

Sand vñ Kreiden bereitet werden/ vñ der Amel-

korn allein in Wasser gebetnet/ vñ folgendes gescheelet

g wird/ wie dann *Callius Dionysius* lib. 3. *agric.* solches

zu scheelen lehret/ nemblich/ man nimbt Alexandrin-

ischen Wägen/ der wird in Wasser gewicht vñ ge-

scheelet/ in der heißen Sonnen gedörret/ darnach wird

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

bis alle Häutlein vñ Zäselein darvon fallen/ darnach

wird er zum Gebrauch behalten. Auß diese weiß soll

der Kern auch auß dem Amelkorn bereitet werden/

welcher eigentlich *Tragus* genennet wird.

Von den Namen des Amelkorns *Tragi.*

Er Amelkorn wird Griechisch von *Dioscoride*,

Galeno, vñ anderen Griechischen Aerzten/ *Τράγος*

genannt/ vñ von dem *Hippocrate* 2. de *Diæt.*

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

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

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

Von der Natur/ Krafft/ Wirkung vñ Ei-

genschaft des Amelkorns.

Amelkorn nehet viel weniger dan die Spelz/ spricht

Dioscorides, von wegen der Spreuwer deren es viel

hat/ derhalben wird es auch schwärzlich im Magen ver-

däuet/ vñ hat aber eine Wirkung damit es den

Bauch erweichet. So aber dieser Kern wol von den

Hülsen/ Spreuwer vñ Häutlein getrennet wird/ abt

er ziemliche Nahrung/ vñ wird auch desto leichter ver-

däuet.

Innerlicher Gebrauch des Amelkorns.

Er Amelkorn obgemelter massen bereitet/ wird mit

Milch oder guter Fleischbrühen bereitet/ darauß

macht man gute Gemüß vñ Drey/ die siteren besser

vñ geben sehr gute Nahrung also zugericht: Wann

man sie aber allein mit Wasser kochet/ nehen sie viel

weniger.

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

bezeuget/ hat man den Amelkorn erstlich in Wasser ge-

sorten/ darnach in siedend gesortenen Most oder süßen

Wein oder Weinmich zugegossen/ vñ Züßelwä-

lein zuvor in Wasser geweiht/ bis sie aufgequollen/

darüber gestrewet.

Das XI. Cap.

Von dem Amelmeel oder Steiffmeel.

Zweil das Amelmeel heutiges tages an vie-

len Orten auß dem Amelkorn gemacht wird/

daher es auch den Namen von den Teur-

schen bekommen hat/ haben wir nicht vñderlassen wö-

len/ dasselbige hie in diesem Capitel nach dem Amelkorn

vñ was fermer darauß bereitet wird auch zu beschrei-

ben/ vñ wird aber solches auß nachfolgende weiß be-

reitet. Nimb Amelkorn das sauber gewaschen vñ ge-

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

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

nenwasser/ laß darinnen ligen/ vñ rühre es den Tag

oft durcheinander/ vñ geuß täglich das wasser abes

vñ widerumb frisch wasser darüber. Wann der

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

seihen/