

A Diese eingemachte Schlehen werden nutzlich ge-  
braucht in allerley Bauchflüssen/dann sie stopffen vnd  
ziehen auch etwas zusammen.

Von Schlehenwein.

Man pflegt die zettige Schlehen zu samlen / zersto-  
set sie in ein Mörser/macht sie zu runden Ballen/  
trüchlet sie in em heissen Ofen auß/wirft sie darnach  
in em Fass/ vnd schütte Wein darüber. Dieser Wein  
bekompt em schöne rotte Farb/ vnd etuen lieblichen  
Geschmack/zeucht auch etwas zusammen. Ist derowe-  
gen dem Magen ein sonderlicher angenehmer Trank/  
dann er stärcket vnd kühlet denselbigen. Dieser Wein  
ist den jentgen gut/ so mit den Bauchflüssen/ vnd der  
roten Ruhr beladen seyn. Ist auch gut den jentgen/so  
Blut außspritzen: Item den Weibern/so ihrer Zeit zu  
viel haben/ vnd denen so Dynteria hepatica labo-  
riren.

Magen flü-  
gen.  
Bauchflü-  
gen.  
Wohrsch-  
Dynteria  
hepatica.

Kleine Marillen.  
Armeniaca minor.



Das XLVI. Capitel.

Von Marillen.

Grosse Marillen.  
Armeniaca major.



baum blühet im anfangenden Frühling/ er bringet a-  
ber Frücht im Hey. vnd Brachmonat/ ehe dann das  
ander Obs zeitig wird/ außgenommen die Kirschen/  
daher diese Marillen Dioscorides præcocia nennet.  
[Wann man auff einem geschlachten Pflaumen-  
baum die Marillen yspromet / so werden sie gut vnd  
groß.]

Von den Namen.

Die Marillen (oder S. Johannes Pfersing) heis-  
sen Griechisch *μύρα ἀρμενιάκα*, *εραμινία*. Latei-  
nisch Armeniaca vnd Præcocia. [I. Mala Arme-  
niaca major, C. B. Armeniaca, Ang. malus, Matr. Lac.  
majora, Cam. Eyst. Barocca vulgo Cæf. Malus Ar-  
meniaca major, Matth. ep. Ad. Lugd. Mala Arme-  
niaca maxima, Gef. hort. II. Malus Armeniaca mi-  
nor, C. B. Ad. Lugd. Præcocia, Brunf. Ang. Persicus  
præcox vel Armenia, Gef. ap. Persici 4. genus, Lon.  
Armeniaca minor, Mar. Cam. Malus Armeniaca,  
Dod. ut: Tur. Cord. in Diosc. Lob. Malum Arme-  
nium vel præcoquum commune, Gef. hort. Arme-  
niaca, Cæf.] Welsch *Bacoche*. Arabisch *Marmix*. Spa-  
nisch *Albirnoquet*. Französisch *Abricot*. Böhmisch *Me-  
rumky*. [Niederländisch *Droegje Persen*. Englisch *Ab-  
reocot tree*.]

Von der Natur, Krafft vnd Eigenschafft.

Marillen haben einen geringen Vnderscheid von  
den Pfersingen / sind kalter vnd feuchter Natur  
im andern Grad. Sie haben keinen Brauch in der  
Arznei/ werden nur Lust halben zur Speiß gebraucht/  
doch seynd sie dem Magen bequemer dann die Pfer-  
sing/ versaulen nicht so leichtlich / vnd so man sie zum  
beschluss der Speisen ißet/ verhindern sie die hitzigen  
Dämpff/das sie nicht ins Haupte steigen.

Hitzige  
Dämpff.

Von dem Del.

Auff den Kernen preßt man ein Del / welches sehr  
nuttig zu den hitzigen Geschwülsten des Affern vnd  
gilden Ader / zu kühlen vnd Schmerzen miltieren.  
Wird auch gebraucht wider das Wehethumb der Oh-  
ren vnd Nasen von Nis/ vnd wider die Schrunden der  
Brüß.]

Hitzige Ge-  
schwülst des  
Affern vnd  
gilden Ader.  
Ohren vnd  
Nasenwehe.  
Schrunden  
der Brüß.

hhhhhh iii Das

Marillen. Er Marillen werden zwen Geschlechter er-  
funden: Das erste ist ein Baum einer mittel-  
mässigen Länge. Traget Blätter wie der  
schwarze Pappelbaum/ die sind oben gespitzt / vnd an  
dem Vmbtreiß zerkerffet. Er blühet weißlecht. Die  
Frucht vergleichet sich den Pfersingen/ vnd so sie recht  
zeitig wird gewinnet sie einen Goldglanz/ innwendig  
hat sie ein harten Stein / der ist auff beyden Seiten  
erhaben/ seht sich nicht leicht brechen/ in diesem Stein  
liegt ein Kern / der ist in etlichen bitter / wie der Pfer-  
singkern/ in etlichen süß wie die Mandeln. So sind  
auch die Marillen etliche grösser / die ander kleiner.  
Solcher Vnderscheid in dem Geschmack der Kernen  
vnd Grösse der Frücht/ kompt zum theil auß Bequem-  
lichkeit vnd Güte des Erdreichs / darzu auß fleißiger  
Aufwartung/ dann je öfter man sie versetzt/ je besser  
vnd völliger sie gerathen/ wird also die Bitterkeit in ei-  
nen süßen Geschmack verwandelt/ gleicher weise kan  
man auß bittern Mandeln süsse zieleu. Der Marillen-

A Das XLVII. Capitel.  
Von Pfersingbaum.

F II. St. Johannis Pfersing.  
Perlica praecocia.

I. Pfersingbaum.  
Perlica mala.



I. Pfersingbaum.

Der Pfersingbaum werden allhie vier Geschlechter fürgestellt: I. Das erste ist der gemeine Pfersingbaum, wächst etwas hoch auf, breitet sich mit seinen Ästen aus, welche gar mürr seyn, also, daß sie auch von der Frucht gar leichtlich werden

hernider gerissen: Die Blätter sind langlecht, vnd spitzig, rings umbher zerkerret, vnd eines bitteren Geschmacks, die Blüht ist schön leibfarbrot, nach welcher die Frucht erfolgt, welche ganz stüschert vnd saftig ist, außwendig mit einer zarten Woll umgeben, vnd gleichsam mit einem Nis durchscheiden: Witten in der Frucht ligt ein harte rauhe Nis, in welcher ein weißer Kern ist, eines bitteren Geschmacks.

III. Rot Pfersing.  
Perlica rubra.

IV. Daiten Pfersing.  
Perlica cidoniaria.



II. Das

A II. Das ander Geschlecht ist dem ersten mit seinen Blättern vnd Aesten gang gleich/aufgenommen/das die Frucht gar gelb ist/auch kleiner/dan am ersten Geschlecht. III. Mit diesen kommt auch vberem das dritte Geschlecht/ohn allein / das seine Frucht von Farben roth ist.

IV. Das vierde Geschlecht ist den vorigen auch gang vnd gar gleich/hat allein sein vnderscheid daran/das seine Frucht den Quitté etwas schmeckt gleich seyn. [Es sind noch welche sich den Welchen Nüssen vergleichen / so sie Nüsspfafing hennen / die zu essen gar lieblich sind.

Sie haben noch ein ander Geschlecht / deren Kern am geschmack fast wie die Mandien süßlich ist / so man Mandelpferfing nennet.

B In Frankreich hat man so aufwendig wie ein Pflanzmen/vnd der Kern eines Pferfings wird pruno Perlicum genennet.]

Von den Namen.

Die Pferfinge nennet man Griechisch *πριγγινα* *πρι* *να*. Arabisch *Saich*. Lateinisch *Perlica mala*. I. *Perlica molliscarne & vulgaris, viridis & alba*, C.B. *Perlicus Brunf. Perlica, Fuch. Ang. Lac. Perlica malus, Gel.hort. Ad.Lob. Lugd. Ger. Dod. Tur. Perlica viridia & alba, Matth. Cast. Perlicus alba & popularis, Lon. Perlica i. genus, Caes. II. Perlica aestiva Armeniacis similia, C.B. siue Perlica ; S. C. Johannis. Perlica pumila, Cam. rubra, Ger. Perlica 4. genus. Trag. III. Perlica succo quasi sanguineo, C. B. sanguineo succo madentia ; Matth. Ungarica sanguineo succo, Gel.hort. in totum saturato colore rubentes, Dod. Perlica Carata, Cast. rubra, Lon. sanguinea, Cam. ep. praecocia, Ger. ico. Perlica 3. genus, Trag. IV. Perlica dura, carne buxea, C.B. Perlica cotonea, Matt. Cast. Lugd. Ungarica colore aureo, Gel.hort. buxeaa Cotoneis denominata, Caes. lutea, Ger.] Weisch *Pesche*. Spanisch *Paxegos*. Französlich *Pescher*. Böhmisch *Drestwe*. [Englisch *Peach*. Niderländisch *Persin*.]*

D Von der Natur/Krafft vnd Eigenschafft.

Die Pferfing sind kalt vñ feucht im andern Grad: Aber die Blühet/die Blätter vnd die Kärn sind warmer vnd trücker Natur.

Innerlicher Gebrauch.

Die Pferfing/wie Dodonaeus schreibt / sind dem Magen gar schädlich/geben auch dem Leib gar keine Nahrung/sondern sie faulen gar leichtlich / sonderlich wann man sie nach der anderer Speiß gebraucht/ als dann verderben si. auch andere Speiß/daher dann vielerley Schwachheiten / fürnemlich aber saule Magenstieber verursacht werden. Wann man sie aber für anderer Speiß iisset / so erweichen sie den Bauch / vnd gehen bald widerumb hinweg.

[So die Kinder über Pferfinglaub trincken/tödtet ihnen die Würm. Oder das Laub zerstoßen/vnd den Saft getruncken/oder gemolten Saft auffden Nabel gebunden.]

E Pferfingern klein zerstoßen/vñ mit Wein getruncken/eröffnen die verstopfte Leber vnd das Niltz / [stulien das Grimmen im Leib.]

Es haben auch die Pferfingern/ein Krafft vnd Eigenschafft den Harn vnd Sand fortzutreiben/vnd wie etliche sagen/ sollen sie auch den Stein brechen/als daß man nemme vñgeschre 20. Pferfingern/ein halb Loth Weinbern/esse die miteinander/vnd thue einen guten Trunct rother Erbsbrühe darauf.

[Oder der geschelten Kern sechs oder sieben / in einem Trinct Wein eingenommen.]

Die Blühet von Pferfingen wie ein Salat bereitet vnd gessen / bewegen den Stülzgang / vnd ist eine gesunde Speiß den Wasserüchtigen / [treiben das Gewässer auß.]

Wach er wachsen.

Wärm der Kinder.

Bestoffliche Leber vnd Niltz. Grimmen.

Harn vnd Sand treiben. Stein brechen.

Wassersucht.

Es dienen auch die Pferfinge wol dem hitzigen brennenden Harn.

Bedörte Pferfing in Wasser eingemacht vnd gessen/stillen die rotte Ruhr: Man kan sie auch also bereyten/alte sie von einander / vnd thu den Kern dakauff/sah an ein Faden vnd trecknes in einem Backoffen/wann man die brauchen wil/weich es in Wasser bis sie weich werden. Also seyn sie dem Magen dñentlich/stillen die Ruhr/löschten den Durst/entzweien die vertrockne Keelen vnd Zungen.

Eusserlicher Gebrauch.

Die grüne Blätter zerstoßen / vnd auff den Nabel gelegt/tödtet die Würm.

Wem das Haar außfallen wil/der stoffe Pferfingern/mische Eßig darunter / mache es wie ein Salb vñ streich sie auß.

Wider das brennen im Hals oder den Sod/sol man fünf Pferfingern essen/soll das brennen nachlassen.

Der Saft auß den blättern in die Ohren getropffet reiniget die ehyerichten Ohren. Die Blätter gedörret vnd in frische Wunden gestrewet/heylen dieselbigen.

Die Kern zerstoßen mit Rosensig vermischet vnd vbergeschlagen / stillt das Hantweche: oder mit Etsenkroutwasser an die Schläff vnd Stirn gestrichen/ist ein edle Arzney.]

Von ehyngemachten Pferfingen.

Wann diese Frucht zeitig ist/ laß sie von Hand abbrechen/darmit sie nicht gestossen werden. Vnder mancherley Arten helet man die allein für zeitlich zum ehymachen / so vmb Sant Johannisstag zeitigen/vnd kleiner dann die ändern sind. Denen soll man das Hautlein mit einem scharpfen Messerlein abziehen/den Syrup wie ein Muscatbrinlein bereyten/offt absceden bis er dick bleibe. Sie haben vnd kräftigen die Kranken/sind für den Durst/feuchten die verdörrete Zunge/kühlen alle innerliche Glieder / nügen in allen hitzigen Seuchen. Also mögen auch die roten Wein oder Rabenpferfing eingemacht werden. Schale sie/nimm den Kern darauß / vnd leg in ein steinen oder verglasten Hasen / schütte wolgeklärert vnd hart gesotten Honig darüber. Diese Pferfing sind gleich wol nicht so lieblich als die ändern / aber gleich so nüt als die kleinen / werden auch wie dieselbige mit Zucker bereitet. Weil auch das Honig nicht jederman angenehm ist/mag man sie vor dem brauchen mit Wasser wäshen.

Von Pferfingsyrup.

Auß der Pferfingblühet wird ein lieblicher Syrup gemacht von dem sechs oder siebenfaltigen abgus gleich wie vom Rosen vnd Nerzen Blot syrup angezeiget worden: welcher auß ein anderhalb oder 1. Loth jungen Kindern emgeben/purgiert sie sanfft/vertreibet die Würm: oftmal nichtern genossen/verhütet daß die Würm nicht wachsen: kan auch in den hitzigen Fiebern gebraucht werden: reiniget vnd treibet auß die dünne gelbliche Feuchtigkeit. Eitche bereiten auß dem Saft der Blumen ein Syrup.

Von der gewürzten Pferfinglattwergen/ Conditum ex perlicis Aromaticum.

Nemmen der Pferfing so noch nicht gar zeitig vnd innen vnd aussen gereiniget: Item Saft von Pferfing / jedes drey Pfund / lochen auß dem Saft ein Syrup zerquetschen folgendes die Pferfing gar wol / siedens mit dem Syrup zur Lattwergen: wann sie allerdings gekocht/ so streuen ein halb Loth gepülvert Paradis vnd gelb Sanderholz / Zimmet/ Eubelin/ Muscatblüht / jedes ein Loth/ Dreyen sechen Bran/ vnd behaltens zum Gebrauch / wird gebraucht zu erhitigten Magen/ den Durst/übel Geruch des Magens.]

Von

Brennen den Harn.

Note Nahr.

Durst lösch. Vertrocknete Keel.

Wärm.

Haar vor außfallen beschützen.

Sod.

Eiterichte Ohren. Wunden.

Hauptweche.

Durst lösch. Durst Zung. Hitzige Seuchen.

Kinder purgieren.

Wärm vertreiben. Hitzige Fieber.

Erhitigter Magen. Abtreiben den Magen.

## A Von Pfersingblüet Zucker.

Wärm der  
Kinder.

Es wird auch diese Blüet gleich wie die Rosen mit Zucker eingemacht/ vnd Conserva florum perlici genennet. Dieser eingemachte Zucker ist den Kindern fürtrefflich gut für die Würm/ weil solche ein Abscheu des Wurmsamens haben. Dann dieser treibt nicht allein die Würm auß/ sondern hindert auch daß sie nicht wachsen. Vnd wö man der Würm besorg/ ist er nichtern einzugeben/ kräftiget auch den Magen/ purgirt gleich dem Syrup/ wann er noch frisch ist.

## Von Pfersingkernöl.

Nieren und  
Leber.

Hauptweh.

Ohrschaffen.

Feigblatern.

Bauchgrim-  
men.

Auß den Pfersingkernen wird ein Öl gepresst/ gleich wie das Mandelöl. [Diß Öl bey acht Loth auß einmal getruncken/ miltet dß hefftige Nieren vñ Leibwehe. An die Schläff gestrichen ist gut wider Hauptwehe/ macht schlaffen.] Dieses Öl wird gebraucht B wider dß Ohrenschaffen/ ist auch gut wider die Würmlein so in den Ohren wachsen. Wider die schmerzen der Feigblatern/ nimb Pfersingkernd/ Bittermandelöl jedes ein Vng/ wensch Scyrax, Bdellium, jedes ʒ. Tuttlein/ vermische es mit einander/ vnd salbe den Schaden damit. Man kan es auch im Elystieren gebrauchen wider das Bauchgrimmen/ [so von Bläse oder Verhärtung des Stulgans entstanden.

## Von Pfersingblütöl.

Hitz der  
Fieber.

C Dertter.

Etliche füllen ein Hasen mit Pfersingblüt/ graben denselbigē in die Erden oder Mist ein zeitlang/ darnach trucken sie darauf ein Öl/ damit schmieret man für der Hitz der Fieber die Pulsadern vnd andere

## Von Pfersingbaumharz.

Blutspeyen.

Enger Athem.  
Krauche Keel.  
Husten.

Stechen.

Das Pfersing Gummi in Wein zerlassen/ oder mit Weinwegrich oder Burselwasser getruncken/ stillt das Blutspeyen. Mit Wech oder gesotten Rosshülbrisse eingenommen vnd ein wenig Safran/ erweitert/ den engen Athem/ lindert die hitzige rauhe Keelen/ zertheilet die Geschwulst im Hals/ vnd stillt den Husten. Dessen ein halb Loth mit Rettiſch oder Limonensafft gebraucht/ treibt den Stein. In Essig zerlassen/ oder mit Brindwurzelafft zerstoßen vñ angestrichen/ heylet die Flecken vnd Zittemäler.

## Von Pfersingwasser.

Wärm der  
Kinder.

D I

Auß der Blüet wird ein Wasser distilliert/ welches den Kindern viel mal eingenben mit einem Löffel/ oder vnder die Speiß vnd Pappen vermischet/ treibt ihnen die Würm auß dem Leib/ auch den Schlim darvon solche wachsen/ lindert ihnen den Bauchsanfte vnd vnſchädlich. Desgleichen leimene Luchlein darinnen geneget/ vnd über den Nabel gelegt hat schier gleiche Krafft.

So man nimpt süßſig Pfersingkörner/ hundert Kirſchen Rüßlein/ ein Handvoll Holderblüet/ in ein Maß Malvasier thut/ vnd in einem erdenen Hasen zehn Taglang in Rosmilt vergräbt: darnach alles mit einander in gläſenen Helmen distilliert/ gibt ein kräftig Wasser für den Stein/ so man dessen am Morgens acht Loth auß einmal nichtern trinckt.]

Stein.

Heymelting.

E K

W den Pfersingen seyn auch diese Heymelting gesetzt/ welches auch ein besondere Frucht ist/ so am Rheinstrom vnd Obergaw erfunden wird/ warzu man sie aber in der Arney gebrauchen könne/ ist mir vnberußt. [Wird bey den Botanicis genestet: Perfica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente, C.B. Rhodacina, Aët. Aegin. Perfica duracina, Match. Ang. Bellon. Gef. hort. Lon. Cast. Cas. Perlicorum 2. genus sive duracina, Lugd.]

Lon. Cast. Cas. Perlicorum 2. genus sive duracina,

Lugd.]

☉ [o] ☉

F

Heymelting.

Duracina alba.



## Das XLVIII. Capitel.

## Von Mandelbaum.

Mandelbaum.  
Amygdalus.

Der Mandelbaum steigt in eine heimliche Länge/ mit einem dicken Stamm. Die Rinde ist rauch vnd schrundlechte/ er hat wenig Wurzeln/ vnd bisweilen nur ein einzige/ die stark/ groß vnd tieff. Seine Blätter seyn in aller massen

A maßen dem Pfenninglaub ähnlich/dergleichen die blüt F  
aufgenommen/das sie fatter purpurfarb ist.

Dieser Baum blühet im angehenden Frühling/bis  
zum Ende des Hornungs. Er hat gern seine Woh-  
nung vnder dem warmen Himmel/ auß der Brsach  
finder man sein genug in Apulia, Sicilia, vnd etlichen  
Inseln des Aegyptischen Meers.

Seine Blüt sind gestalt wie ein Hertz/ sind erstlich  
aufwendig mit einer grünen Schalen umgeben/ so  
diese Schale aufspringt ist es ein Zeichen der Zeitigung/  
darunder ligt ein harte Holzschale/ darinn steckt der  
Kern in einem Händlein verschlossen/ welcher entwe-  
der süß oder bitter ist.

[Es sollen die allein zur Arzney gebraucht werden  
B so vollkommen gang/satt/hart vnd wol trucken: Die  
sich leichtlich brechen lassen/die jannwendig schön weiß/  
eines lieblichen Geschmacks.]

Von den Namen.

Die Mandeln heißen Griechisch vnd Lateinisch A-  
mygdalæ. In den Zeiten Catonis hat man diese  
Frucht zu Rom Nucis Græcas, Griechisch Nuis ge-  
nennt. Arabisch *Lamî*. Welsh *Mandelte*. Spanisch  
*Almendras*. Französisch *Amandes*. Böhmisch *Mandln*.  
[Niederländisch *Amandel*. Englisch *Almond*.] Vnd  
zum Vnderscheid heißen die süße Mandeln *Amygda-  
læ dulces*. die bittere aber *Amygdalæ amaræ*.

Der Mandelbaum heißt Griechisch *αμυγδαλῆ*. La-  
teinisch *Amygdalus*. [vnd *Amygdalus fativa*.]

C Von der Natur/Krafft vnd Eigenschafft  
der Mandeln.

Dodonæus schreibt/ die süße Mandeln wann  
sie etwas trucken worden/ seynd ziemlich warm  
vnd trucken: Die bittere Mandeln seynd warm vnd  
trucken im andern Grad. Aber Matthiolus meldet/die  
die süße Mandeln mittelwässrig warm vnd feucht seyn.  
Die bittere Mandeln haben ein Natur zu säubern  
vnd zu zertheilen.

Innertlicher Gebrauch.

Die süße Mandeln frisch abgebrochen/ seyn ein lieb-  
liche angenehme Speiß/ geben auch ein wenig  
Nahrung/ aber doch machen sie ein dickes Seblüt/  
sonderlich aber so sie etwas alt od trucken worden seyn.

Die frische oder süße Mandeln/ wann sie geschiet  
seyn/ gehen sie so langsam widerumb auß dem Leib/das  
sie auch den Bauch etwas stopffen/ vnd derowegen  
von etlichen wider den Durchlauff vnd die rote Ruhr  
eingeben werden.

Die grüne Mandeln mit Schelen vnd allem vmb  
S. Johannestags/ oder ein wenig eher gessen/ bekom-  
men dem Magen wol: trucknen vnd stärken ihn kräf-  
tiglich.

Süße Mandeln mit kleinen Rosinlein vnd Zucker  
gessen/erweichen den harten Bauch.

Alexander Trallianus schreibt/ das die Mandeln  
miltch/nemlich der Safft/ so mit einem andern liquore  
auß den frischen oder süßen Mandeln gepreßt wird/  
nicht allein dem Leib ein Nahrung gebe/ sondern sey  
auch gut den Dysentericis vnd Coliacis, das ist/so  
mit der rothen Ruhr vnd Bauchflüssen bekümmeret  
seyn/dann sie lindern vnd stopffen etwas mit zu: des-  
gleichen werde sie auch nutzlich getruncken in der Sel-  
fränk vnd seyn den jenigen gut/ so Blut vnd Eyert  
aufwerffen.

Es seyn die süße Mandeln sonderlich gut wider die  
Gebrechen der Brust vnd der Lungen/ dann es schrei-  
bet Fernelius, das der aufgezeyte Safft die scharpffe  
Keel vnd die Lunge lindere vnd erweiche/ mache auch  
den Schleim vnd andere Feuchtigkeiten aufwerffen/ü-  
ber das hat er eine Art zu eröffnen/ zeitig zu machen/  
vnd zu reinigen oder zu säubern/ vnd ist derowegen  
zu oberzehlten Gebrechen gar dienlich.

Dieser Mandelsafft ist sonderlich gut den Phthisi-  
cis oder Lungenfüchtigen.

Es werden auch Mandelsuppen mit Zucker bereitet/  
welche gar nutzlich vnd gut seyn denen so Seitenwehe  
haben/ wie auch den Lungenfüchtigen. Wann man  
die Mandeln zur Milch oder Suppen gebrauchen wil/  
soß man sie zuvor in warmen Wasser abschelen/ dar-  
nach etwann ein stund in kalte Brunnenwasser legen/  
vnd alsdann gebrauchen.

Es haben auch die süße Mandeln eine Krafft die  
Natur zumehren.

Also kan man mit dem durchgetriebenen Gersten-  
schleim gute Mandelmilchlein für die so das Fieber ha-  
ben zubereiten/ aber nicht von Mandeln allein.

Die bitteren Mandeln seynd wärmerer Natur  
dann die süßen: Derowegen eröffnen/zertheilen vnd  
säubern sie auch mehr/ vnd seyn kräftiger den kalten  
groben Schleim auß der Brust vnd Lungen zu räu-  
men/ wie auch den zähen Eyert/ entweder in der Kost/  
oder auß andere weis gebraucht.

Es werden auch diese Mandeln gebraucht zu den  
Gebrechen der Leber/ der Seiten/ des Milches/ der  
Därmen/ Nieren vnd Blasen/ seyn nutzlich dem feuch-  
ten Magen.

Man saget/ das die bitteren Mandeln die Trun-  
ckenheit verhüten sollen: Man muß aber nicht zu viel  
sauffen/sonst werden sie wenig helfen: Vielleicht da-  
rumb/dieweil sie den Harn treiben. Von den bitteren  
Mandeln sollen die Harnen/Kanen vñ Züchs sterben.

Äusserlicher Gebrauch.

Die süße Mandeln gekawet/ benemmen den Schmer-  
gen des Zahnsfleischs. Gestossen vnd mit Rosinöl  
vermischt/an die Stirn vnd Schläff gestrichen/ stillen  
das Hauptwehe: Heylet auch allerhand Blätterlein  
vnder dem Angesicht/ vnd fließende Schäden auß dem  
Haupt.]

Vom Mandelöl.

Das Mandelöl wird von süßen vñ bitter Mandeln  
aufgepreßt/ vnd wo solches mit hauffen geschicht/  
vnd man dasselbig Del zu Elystiren/ vnd außserhalb  
des Leibs brauchen wil/ mag man das auß einer Del-  
mühllein wie den Hanff vñ Lein außschlagen. Wo man  
es aber trincken soll/ so nimb wol außgetrücknet Man-  
deln/die doch frisch vnd geschmack seyn/so viel du wilt/  
zerstoß fast klein/ röste sie ein wenig mit zugegossenem  
Rosinwasser/ vnd truckts hart in einer Press auß. Oder  
aber machs also: Nimb Mandeln/ so viel du wilt/ de-  
nen zuch die Haut ab/zerstoß fast klein/röste sie ein we-  
nig auß heißer Aschen/ oder gar lindem Feuer/ständig  
vmbrihren/das thue also warm in ein starkes Säck-  
lein/das mit Rosinwasser angefeuchret seyn/ vnd presse  
es stark auß/so gibt es schön lauter Del. Nun von die-  
sen Delen ist das fast im Gebrauch/ wird auch wo man  
Mandelöl ohn andern Zusatz schreibt/ allwegen ver-  
standen. Vnd wendet das frisch aufgepreßt Del alle  
Krauffe der Keelen/ Brust/ Lungen/ vnd derer aller  
Trocknnt/ wie auch dergleichen Gebrechen. Ist darzu  
lieblich/ macht fett/ mehret die Mannlichkeit/ wösch den  
Durst vnd brennen des Harns/ Verlegung der Blat-  
tern/ vnd Versehrung weiblichen Glieds/ gesalbet oder  
nach Gelegenheit der sach emgesprünget.

Das bitter Mandelöl lindert alle Härtn der Ner-  
ven/eröffnet die Verstopffung/ zertheilt die Bläst vnd  
Dämpffe/ sühnemiltch aber tanze es zur Taubheit/ vnd  
verfallen des Gehörs/ Sausen der Ohren/ vertreibet  
auch die Nasen.

Dioscorides schreibt/das Mandelöl sey gut wider  
die Schmerzen vnd Wehthum der Geburtsglieder/  
wider Empörung/ Aufstopffung vnd hitzige Ge-  
schwülst derselben/ wider Gebrechen der Nieren/ vnd  
es sey bequem wider den Stein/ wider die Gebrechen/  
davon der Harn schwerlich vñ peinlich gefangen wird:  
auch ist es gut denen so etnen kurzen Athem haben/ den  
Milchsüchtigen/ wider den wehthum des haupts/ wider  
das

Wand sto-  
ffen.  
Durchlauff.

Wagen stär-  
ken.

Wand er-  
weichen.

Wand schlaf-  
Sensitend.  
Blut vnd  
Eyert auß-  
werffen.

Brust vnd  
Lungenge-  
brechen.

langfüchtige

Seitenwehe  
langsch.

Natur meh-  
ren.

Fieber.

Groben  
Schleim  
auß der Brust  
räumen.

Leber/ Milz/  
Darm/ Nieren  
vnd Blase  
engebrechen.

Trunkenheit  
verhüten.  
Harn treib.  
Harnen/ Kan-  
en vnd  
Züchs töden.

Schmerz des  
Zahnsfleischs.  
Hauptwehe.  
Blätterlein  
des Angesichts.

Krauffe der  
Keelen/ Brust/  
Lungen.  
vnd derer aller  
Trocknnt/  
wie auch dergleichen  
Gebrechen.  
Ist darzu  
lieblich/  
macht fett/  
mehret die  
Mannlichkeit/  
wösch den  
Durst vnd  
brennen des  
Harns/  
Verlegung der  
Blattern/  
vnd Versehrung  
weiblichen  
Glieds/  
gesalbet oder  
nach  
Gelegenheit  
der sach  
emgesprünget.

Härtnheit  
der Nerven  
Ohrenausset

Schmerz der  
Geburtsglie-  
der.  
Hitzige Ge-  
schwülst.  
Nierenge-  
brechen.  
Schwerlich  
barnen.  
Milchsücht.

A das schwerlich Behör / vnd wider das faulen der Ohren / darzu dann das bitter Mandelöl ein sonderlich Lob überkommen hat.

[Brustlattwerglein von süßen Mandeln / Saponea Veneta genennet.

Nimb süße vnd bittere Mandeln / Gummi Arabic. Tragacanth. Zübelnstein. Süßholz / Anis / gerosten Leinfaamen / jedes anderthalb Quinlein: Zucker vnd Zuckerpeid jedes iij. Quinlein: Honig vnd Fenchelsafft / jedes so viel von nöthen / kochet zur Lattwergen: Andere nemmen geschelte Mandeln acht loth / streichens durch anderthalb Pfund Reilwasser. Dieser Milch / vnd des Zuckers / mischen sie eins so viel als des andern insamnen / lassen es ob dem Feuer zergehn /

B rühren es so lang bis zusammen geht. Es können auch Zäfflein darauß gemacht werden / so man zu dem vortigen noch andere acht loth Zucker thut / vnd zu rechter Härte sendet. Dieser dienet sehr wol zum durren tricken / Husten / vnd mistert die Nänhe der Keel.

Mareipan / so Maza panis. oder Panis Marticus genant / zu machen.

Nimb frische süße Mandeln / schele sie / lege sie als bald in ein kalt Wasser / das sie mit ölicht werden / stoß sie in ein steinern Mörstel / als klein du kanst / vnd geuß vnderweilen ein Tröpflein Rosenwasser daran / damit sie nicht ölicht werden. Demnach so thu gleich viel rein gestossenen Zucker / vnd vermisch im Mörstel wol durch einander / so wird ein weißer Teig darauß /

den streich auff Oblaten / in ein rundes Reifflein / als breit vnd dick du solche Krastbrode oder Flädlein haben wilt / darin so lege sie in ein küpfferin Fladenpfannen mit einem Deckel / vnd laß gemächlich auff einem linden Feuer backen vnd trucknen.

Andere nemmen der gestossen Mandeln ein halb Pfund / Zucker drey Bierling / sieden denselbigen mit Rosenwasser bis alle Feuchtigkeit verzehret wird / vnd rühren die gestoffene Mandel ob dem Feuer darun / der den Teig streicht man auß / vnd bacht ihn wie gemeldet: Etsche thun ein wenig des besten Zimmet / rein zerstoßen in den Teig: auch Perlen / Edelgestein vnd anders zu stärkung des Herzens. Etsche / damit diese Mareipan schön weiß werden / zerlassen sie den schönsten Zucker / vnd sieden in mit Rosenwasser / vnd bestreichen die oberhalb darmit / vnd lassens austrocknen.]

Von Mandelmilch / Lac Amygdalinum vnd Amygdaloga genennet.

Diese wird in viel weg bereitet / nach dem die Art der Krankheit ist. Wil man die Natur kräftigen vnd stärken / so macht man sie desto dicker / das ist man nimbt mehr Mandel vnd weniger Wasser. Folgendt ist aber der gemeinste Weg: Nimb Mandel so viel du wilt / die schütte in heiß Wasser / laß ein kleine weil darinn / bis das man sie dalgen kan / als dann giesse kalt Wasser darunder / damit ihnen die Hitze kein Krafft einziehe / so sie aufgejogen / stoffe sie ganz klein / fassie in ein sauber Tuch / daran giesse ein wenig frisch Brunnenwasser / treibs mit einem Löffel vñ hartem trucken vmb vnd durch / das ihue so offte / bis es nicht mehr gehn wil. Diese magstu mit Zucker deines Gefallens süß machen. Wilt du die zum Schtaff brauchen / stoß ein wenig weißes Magsaat / vnd zeh die sampt den Mandeln auß. Zuta fühlen / stoß also Melonsamen mit. In der Ruhr soll man das Wasser stehlen. Zur Brust / Weinbeerlein vnd Süßholz darinn sieden. Man stoß auch etwa Pignolen / Haselnuß / vnd anders darmit / nach dem die Säch geschaffen ist.

[Wie die Mandeln einzumachen.

Die süße Mandeln werden von etschen frisch / in Zucker oder weißem Honig eingemachet / wie die

Milch / allein das man sie nicht weichen läßt: Andere verzuckern sie wann sie dürr sind / wie der Fenchel vnd Anis / vnd diese werden ohngeschelt überzuckert / weil sie also wehrhafter sind: Andere aber brauchen die geschelten darzu. Man soll die Mandeln zuvor wol abreiben mit einem groben Tuch / in ein messin Becken über brennende Kolen hengen / wol hin vnd her selben damit sie ziemlich wol austrocknen: Hernach so geuß ziemlich hart gestossenen Zucker / mit einem eisernen löcheren Löffel darauß / vnd sahr mit dem vmbtreiben stättigs fort / bis das die Mandeln wol überjogen sind: vnd seheffriger das Becke vmbgetrieben vñ diese härter sie werden.]

Das XLIX. Capitel. Von Quitten.

I. Rüttenäpfel. Malus cydonia.



Er Rüttenäpfel werden zwey Geschlecht Rüttenäpfel fürgestellt. (I.) das erste vergleicht sich einem gemeinen Apffelbaum / außgekommen das er nicht so groß ist / vnd auch nit so lange Blätter hat / dargegen sind sie glätter / seifter / härter / vnd auß dem Rücken weißlicht. Er blühet weiß / oder Leibfarb / wie die wilden Rosen. An dem vmbtreib hat diese Blümen fünf Blätlein / die erzeigen sich in dem Lenz nach der Blüht erfolgen die Quitten / welche darumb seynd / mit Holsteilen außgethelet / Goldfarb mit einer zarten Wolken bekleidet vnd woltrichend / diß sind die rechten Quitten. (II.) Das ander Geschlecht wächst dem vorigen bey nahe gleich / außgenommen / das seine Frucht der andern etwas vngleich ist.

Von den Namen.

Die Quitten werden auch genennet Quittenäpfel / Rütten oder Rüttenäpfel. Griechisch κυδωνια. Arabisch Saffatgel. Lateinisch Cydonia mala. Welsch Mele cotoigne. Spanisch Membrillo vnd Mar-mellos. Französich Coingz. Englisch Quince.) Böhmisch Kdault. Niderländisch Quappel. Der Quittenbaum wird genennet Griechisch κυδωνια. Lateinisch Malus Coronaria. [vnd simpliciter Coronaria.]

Von

Schaffen machen. Köbten. Ruhr.

A II. Kittenbysfel. Malus cydonia.



F Mutter widertumb in Leib / doch ist nutz / das man sich auch mit gemeltem Bad wäsche.

Die Blumen dürr oder grün mit andern tanglichen Mitteln vermischer / vñ Pflaster weiß vber die Augen gelegt / löschet die Hitze der selbigen / auch die Hitze der brennenden Geschwür / vñ heylet offene Schäden.

Von Quitten Lattwergen.

Nimb Quitten [die wol riechen/recht zeltig seyn / vñ durch einhin gelb] so viel du wilt / darvon thue den Samen / vñ schneide sie zu Schüsseln / siede sie in Brunnwasser / oder guten starcken Wein / das sie weich werden / treibs durch ein Leinwand oder haren Syb / das nichts dann die Schelffen [Kernlein vñ Stemlein] dahinden bleib.

Von diesem nimb drey Pfund Honig oder Zucker / die sauber gelanter seyn / bey vier Pfunden deines Gefallens / laß Lattwergen dick sieden / stais vñ brühend / [damit es nicht anbrenn / vñ also lang gemächlich sieden lassen / bis es dick genug wird / das kanstu also merken / wann es sich leichtlich löst von der Pfannen abschölen : Oder probiers auff einem kalten Eisen / oder einen Boden von einem Mörtel / wann sie recht dick ist / vñ sich wol abscheler / so magstu in schöne Zuckerlädien gessen / oder auff einem breiten Deller mit frischem süß in Mandelöl bestreichen / lassen erkalten / vñ nach dem gefallen zu stücklein schneiden.] So ist folgenderträffiger : Nimb Quitten so viel du wilt / die reich an einem Reibeisen / trücke den Saft hart durch ein Tuch auß / mit demselbigen begieße andere geschelte Quittenschnitz / vñ las alles vollkommen mit Zucker

C Von der Natur / Krafft / vñ Eigenschafft.

Dodonæus schreibt / die Quitten seyn kalt vñ trucken im andern Grad / einer zusammenschendenden Natur : Etliche sagen / sie seyn kalt im ersten Grad / vñ trucken im Anfang des andern.

Innerlicher Gebrauch.

Die Quitten gebraten vñ mit Zucker bestrewet / sind dem Magen bequemer / wehren dem Aufstosfen vñ Anwillen / benennen die vñnatürliche Hitze vñ stopffen allerley Bauchruhr / auch sind sie behüßlich wider das Blut aufzuwerffen. So jemand einen steiffen Trunkel heit gethan / vñ besorget / das der starcke Geruch vom Wein zu viel ins Haupt möchte dämpffen / der esse alsbald gebratene Quitten / so schadet ihm der Wein desto weniger.

Wer einen blöden Magen hat / vñ die Dämpff stätig ins Haupt steigen / der sol jederzeit nach der Mahlzeit gebraten Quitten essen / sie wehren vñ verhindern das Aufsteigen der Dämpffe / seyn auch ohn des dem Magen gut vñ nützlich.

Eusserlicher Gebrauch.

Dodonæus vermeldet / das die Quittenkern in Wasser gelegt / ein Schlein von sich geben / welcher sonderlich gut seyn / in den sehr hitzigen Fiebern / zu der harten hitzigen vñ verbrantten Zungen / wann man desselbigen in den Mund nemme / soll es dieselbige gar wol vñ geschwind lindern vñ erweichen :

Wird auch also nützlich gebraucht wider den Durst / vñ wider die Bränne der Zungen.

Dieser Schlein von den Quittenkernen ist gut wider allerley Brand / das er kühet / lindert die Schmerzen / vñ wehret den Blasen.

Es meldet auch Dodonæus / das man solchen Schlein gar wol in den Clystern gebrauchen können / wider die rote Ruhr / dann er lindert den schmerzen der Därmen / vñ die scharffe hitzige Gallen in denselbigen.

Die rohe Quitten zerstoßen / vñ wie ein Pflaster über den Bauch oder Magen gelegt / ist gut wider die Bauchstüß vñ korbte Ruhr / stillt auch das Würgen vñ Brechen des Magens.

[Dämpffbäder auß dem Quittenlaub gemacht / treibet den abgefallenen Afterdarm / oder auch die

H oder Honig absieden. Dñ ist ein sonderlich Stück den Magen zu beträftigen / stillt damit allen Durchstüß vñ Vndäwen / stärcket die schwache innerliche Gitter / die Däwung vñ behaltende Krafft / erwecket Lust zu essen.

In den Apotheken bereitet man ein Diacydonion compositum, oder cum speciebus wie folget: Nimb dick gesotten Quittenschnitz / darinn weder Zucker / Honig / noch anders sey / achsechen Dñ / gelantet Honig anderthalb gemetne Pfund / laß zur rechter dichte sieden / wann die lauw wird / vermische folgende Specerey klein gestossen darein / Zimmet anderthalb Loth / Ingwer j. Loth / Pfeffer / Galgan / jedes ein halb Loth / Nüßlein / Muscarnuß / jedes anderthalb quintl. Spica auß Indis / Paradyßholz / Maris / Cardamomi jedes j. quintl. Zitwan ein halb quintl. Schlags in Scatulen oder worinn du wilt. Etliche gress auß ein steinen Tsch / der mit gebennenen Rosenwasser bestrichen ist / walgens vñ schneidens ihres Gefallens / aber sie bleib länger feucht vñ kräftig in Scatulen die bedeckt seyn / doch oben ein kleines Lufflöchlein oder zwey habend. Es ist auch rahsam / Zucker an des Honigs statt zu nemmen.

[Andere thun disos Gewürz darein : weissen Ingwer iij. Loth / guten Zimmet ij. Loth / Nüßlein / Muscarnuß vñ Blit / jedes j. Loth / Galgan anderthalb Loth / Cardamomlin / Cubeblin / lange Pfeffer / jedes j. quintl. / zu reinem Pulver gestossen : darvon nimb zu einem Pfund ein Loth oder zwey / nach dem die Lattwerge wol gewürzt seyn soll.

Wilt auch ein purgierende Lattwerge darauf machen / so magstu auß ein Pfund / j. Loth bereiter Scammonea / am letzten wann du die Lattwerge vom Feuer heben wilt / vermischen / vñ dieses wird Diacitonites laxativum genannt.

Etliche bereiten es also : Nimb des Kittenbysfels so recht gelantet vñ inspüßert j. pfund / gelantets Zucker j. quintl. Scammonea iij. Loth / legen diese in xij. Loth gebrantten Wein auß vier Tag lang / seyhens dann fleißig durch : schütten das durchgeschene vñ der bemelten Kittenbysfel / vñ kochens sampt dem Zucker zu rechter dichte. Dessen höchste gab ist ein Loth.

IIIIII Von

Zufflossen des Magens. Bauchruhr. Durst. wessen.

Starcke Trunk.

Wilde Magen.

Zuffsteigen der Dämpff.

Hitze Fieber. Hitzige Zung.

Durst. Bränne.

Brand.

Rote Ruhr. Schmerz der Därmen.

Bauchstüß. Brechen des Magens.

Magen strecken. Durchstüß. Vndäwen. Lust zum Essen machen.

**A** Von Quittenwasser.

Die beste Zeit der Quitten distillation ist/so sie wol  
zeitig sind/ gehackt/ gestossen vnd gebrannt. Quitten-  
safft vier loth/ vermisch mit drey loth dicken rotem  
Wein/ Abends vnd Morgens getruncken/ vnd zu  
Mittag/ ist fast gut dem bösen Magen/ dann es stärcket  
vnd kräftiget zu/ behält die Speis im Magen/ vertreibt  
Vnwillen/ Aufstossen vnd Brechen/ stillt alle Fluß  
des Bauches/ solchen stüts getruncken/ es sey Blutrühr/  
weiße Ruhr/ oder dergleichen.

*Böser Ma-  
gen.  
Speis be-  
halten.  
Vnwillen.  
Bauchfluß.  
Blutrühr.*

*Weibschaf-  
ten.  
Hertz schwa-  
chen.  
Erbrechen.  
Pestilenz.*

Das Wasser von Quittenblumen gebrannt/ von  
Frauen getruncken auff zwey loth/ mindert den Fra-  
wen ihre Fluß/ des sie zu viel haben. In obgemeldter

**B** Maß getruncken/ kräftiget das Hertz/ vnd ist gut für  
Erbrechen vnd Vnwillen/ Morgens/ Mittags vnd  
Abends getruncken/ jedesmal ij. loth. Ist auch gut so  
die Pestile nā regiert/ getruncken.

**Von Quittensyrup.**

Der Quittensyrup wird auff mancherley weis zu be-  
bereitet/ etliche heißen ihn also machen: Nimb wol  
verfeimeten vnd geläuterten Quittensafft zwölff Bins/  
den siede auff halb/ alsdann giesse daran guten Wein/  
vnd neun Bins Zucker/ laß Syrup dick sieden. Dieser  
Keller die Ruhr/ kräftiget den Magen/ vnd machet die  
eingenomene Speis behalten.

*Ruhr.  
Speis behal-  
ten machet.*

Der ander Quittensyrup wird genannt Miva ci-  
toniorum aromatica, darinn dz er mit wolgeschmack-  
ter Specerey/ wie folget bereit wird: Nimb den Safft  
von sauren Quitten vij. gemeine Pfund/ alten Wein  
halb so viel/ gut geläutert Honig ij. Pfund vnd viij. loth  
(du magst auch mit so viel Zucker machen) laß mit stä-  
tem verfeimten absieden/ darein heuck in ein Tüchlein  
gebunden Zimmet/ Cardamomi, jedes anderthalb  
quint. Nägelein j. quint. Ingwer/ Mastix/ jedes ij. scr.  
Saffran j. quint. Macis ij. scrupel/ Biscam j. halb quint.  
Gallia mulchata, ein quintlein/ alles grob zerstoßten/  
truck es oft auß/ damit die Krafft in Syrup komme.

*Magen vnd  
Leber schwa-  
chen.  
Luft zu essen  
machen.*

Dieser ist hitziger dann der ober/ der halben zur ruhr  
auff Hitz nit zugebrauchen/ sonst kräftiget er den Ma-  
gen/ Leber vnd alles Ingeweid/ machet Luft zu essen/  
hiff dem Verdäuen/ vnd wehret dem Vndäuen.

**Von eingemachten Quitten.**

**D** ES werden auch die Quitten Schritzwais also ein-  
gemacht: Nimb geschelte Quitten/ schneid vier oder  
sechs stück auß einer/ darnach sie groß sind/ säubere die  
Augen vnd Saamen davon/ thue Honig daran/ vnd  
laß in einem Hasen dämpffen/ bis sie lind werden/ als-  
dann nit sie herauf/ vnd laß sie erkalten/ bestecks mit  
geschnitzenen Zimmet vnd Nägelein/ schütze das Ho-  
nig wider daran/ vnd setz sie in ein Keller daß sie feucht  
bleiben/ beschwer sie auch für auffschwimmen.

Item/ nimb Quitten so viel du wilt/ bereit es wie o-  
ben/ giesse Wein daran/ dämpff sie aber nicht so weich/  
sonderlich wo man sie ein weil behalten wil/ laß dar-  
nach auff ein Tuch trucknen/ wiltu sie wie oben besteckt  
haben/ das steht bey dir/ wo nit/ so thu Zimmet/ Näge-  
lein/ Macis, in ein Tüchlein/ vnd lege es in die Brüß/  
wann du sie wilt angiesse/ so nimb zwey theil Honig/  
ein theil Wein/ laß sieden/ bis der Wein verzehret ist/  
dann giesse daran/ aber nicht zu heiß/ damit die schnitz  
nicht einschmorren vnd hart werden. Dese eingemachte  
Quitten seyn dem Magen gar gut/ stärken vnd kräfti-  
gen denselbigen/ werden nützlich in den Fiebern ge-  
geben: Auch sollen sich die jenige dieser Quitten ge-  
brauchen/ so einen Bauchfluß haben.

*Magen stär-  
ken.  
Fieber.  
Bauchfluß.*

**Von Quittensafft vnd seinem innerli-  
chen Gebrauch.**

**D** EN Quittensafft bereite also: Nimb der zeitigsten  
Quitten/ reib sie auff einem groben Reibeisen saft  
lein/ truck den Safft durch ein Tuch/ setze es auff ein

**F** helles Koffertlein/ laß es bis auff das halb einfieden/  
dann so thu halb als viel guts firmen Weins dazu/ als  
des Saffts gewesen ist/ laß widerumb sieden/ bis es ein  
wenig dicker wird.

Etliche vermischen geläuterten Zucker/ andere ge-  
läuterten Honig darunder. Etliche machen ihn saur/  
vermischen darunder den drittheil Essig. Den ersten  
nennen die Apotheker Miuam simplicem, vnd ist  
zum mehreren theil im Brauch/ den Magen zu kräfti-  
gen/ vnd Luft zu der Speis zu bringen.]

*Magen stär-  
ken.  
Luft zu essen  
machen.*

Diocorides schreibet/ daß der Safft auß den rohen  
Quitten gepreßet vnd getruncken/ den jenigen gut sey/  
welche schwerlich Athemen. Es ist auch dieser Safft  
den jenigen gut/ welche Blut außspeyen.

*Schwerer  
Athem.  
Blut speyen.*

**G** Quittensafft mit Saurampferwasser getruncken/  
ist gut wider die Ohnmacht der Hergens/ so von Hitz  
herkompt. Quittensafft mit Wegetrichwasser vermischet  
vnd getruncken/ ist gut wider die Schmerzen in hitzi-  
gen Nierenwehe. Besotten Quittensafft wird nützlich  
gebraucht wider das Brauen vnd Vnwillen/ auch wi-  
der das Vndäuen/ so von Blödigkeit des Magens  
entsteht. Dieser Safft ist gut wider den Durchlauff  
Lienteria genannt/ desgleichen auch wider die rothe  
Ruhr vnd den Durchbruch. In Spanien pflegt man  
des Morgens früh in Sterbensläuffen diesen Safft  
zu trincken/ soll ein gute präseruation seyn für die Pe-  
stilenz.

*Ohnmacht.  
Nierenwehe.  
Vnwillen.  
Durchlauff  
Pestilenz.*

**Eufferlicher Gebrauch des Quittensaffts.**

**H** Quittensafft gemischet mit Zucker/ das gehalten in  
der Keelen/ oder im Munde/ heylet die verwundte  
Keel/ benimpt die Schärpffe der Zungen/ feuchret den  
Mund/ vnd vertreibt den Durst.

*Bermannt  
Keel.  
Schärpffe  
Zung.*

Wider die Bränne. Nimb Quittensafft drey loth/  
Erbischafft/ das ist/ Rob de Berberis, ein loth/ Vor-  
helwasser drey Bins/ vermische es auff ein Trunk/ die-  
ser Tranck ist nit allein gut wider die Bräunen/ sonde-  
ren auch in allen hitzigen Fiebern/ gar dienlich zu ge-  
brauchen.

*Bränne.  
Dritze  
Fieber.*

**Von Quittenwein.**

**V** ON den gereinigten vnd purgirtten Quitten wird  
ein Wein gemacht/ so man Vinum cydonites  
nenmet/ also/ daß man die Quitten an stücken schneidet/  
in ein Faß werffe/ darnach neuen Wein darüber  
schützt/ vnd laß vier Wochen lang darinn macerire.  
Dieser Wein ist dem Magen gar nützlich vnd gut wi-  
der die rote Ruhr/ Bauchfluß vnd Durchbruch des  
Magens/ hilfft den Lebersüchtigen/ dient wider die Ge-  
brechen der Nieren/ vnd wider das schwerlich harnen.

*Magen stär-  
ken.  
Bauchfluß.  
Lebersücht.  
Nierenge-  
brechen.  
Schwerlich  
harnen.*

**Von Quittenöl.**

**N** imb Quitten die noch nicht gar zeitig sind/ zer-  
schneid sie vngeschelt/ thue den Saamen darvon.  
Also nimb Quittensafft/ eines so viel als des andern/  
in ein Glas/ darüber giesse so viel Oel als des Saffts  
ist/ vnd were fast gut/ daß das Oel von vnzeitigen Ob-  
sten were/ das binde alles wol zu/ vnd stell es fünfzehn  
Tag an ein warm Ort/ darnach laß aber zwo oder drey  
Stund in heissem Wasser sieden/ vnd trucke es stark  
durch ein Tuch/ also magst du ihm bis in drey mahl  
thun/ vnd wol verbunden behalter.

Dies wird neben dem Mastixöl hoch gepriesen/ dann  
es ist köstlich zu aller Blödigkeit des Magens/ stillt  
das Vndäuen/ stärcket die verfallene Krafft/ vnd be-  
festiget die Nerven. Ein gute Magensalb: Nimb Quit-  
tenöl/ Spicanardi vnd Mastixöl/ jedes fünf loth/  
rothen Stryax/ Chametheum/ Eppewurz/ roth vnd  
weiß Corall/ Rosen/ Mastix/ jedes ein halb loth/ Näge-  
lein/ wilde Nabenblätter/ jedes j. quintlein/ Wachs/  
Harz/ jedes so viel noht ist ein Salb zumachen/ diese  
stärcken den Magen/ widerstehen dem Vndäuen/  
vnd bessern die arge Feuchten so im Magen steckt.

*Blödigkeit  
des Magens.  
Vndäuen.*

Ein



A Ein anders: Nimb Mastixöl / Myrthen / Spica. F  
nardi vnd Quittenöl / jedes drey Bng / Bermuthöl  
drey loth / Mastix / Nagelein / Muscatennuß / wilde Kä-  
benblätter / Münzen / Myrtenkörner jedes ein halb loth /  
Bermuth / Rosen / roth vnd weiß Corall / jedes j. quint-  
lein / Wachs ein wenig / mache ein Salb / den Magen  
damit zu schmieren.

Magdalenenäpfel.  
Mala augustea.



Das L. Capitel.

Von Äpffeln.

S. Johannisäpfel. Mala praecocia.



Rothe S. Johannisäpfel.  
Mala praecocia rubra.



Der Äpfelbaum ist allenthalben jedermann  
wol bekant / es seyn aber desselbigen so viel  
vnd mancherley Geschlechter / daß es vntü-  
glic ist / dieselbige alle zu erzeihen vnd zu beschreiben / wie  
dann vnser Author derselbigen sehr viel hat abreißen  
lassen / welche allzumal mit ihrem Namen beschrieben  
seyn / darvon in gemein soll gehandelt werden. Sie  
wachsen auß ihrem Stamm wie auch andere Bäume  
mit vielen Ästen / mit einer glatten Rinden bekleidet /  
so außwendig graun ist / innwendig aber wachsgelb :  
Die Blätter seyn gemeinlich rund vnd langlicht :  
Die Blüt ist fast an allen weiß / in etlichen leibfarbroth :  
Die Äpfel seyn rund / etliche auch lang / etliche breit /  
an Geschmack entweder süß / saur oder weinicht / ha-  
ben in der Mitte ihre Kern / wiewol auch etliche ohn  
Kern erfunden werden : Sie werden auch zu vnder-  
schiedlichen Zeiten reiff / dann etliche zeitigen vmb S.  
Johannes Tag / etliche in folgenden Monaten / fast bis  
in Winter hinein.

Sie werden aber fürnehmlich in zwey Geschlechter  
abgetheilt / also daß etliche zart seyn / etliche wild / so  
man Holzäpfel nennet.

Etliche Äpfelbäume werden außgepflanzt / etliche  
werden auß die Stämme gepflanzet : Wil man schön-  
ne rothe Äpfel haben / soll man die Zweige auß Mant-  
leern pflanz lassen. Es werden auch die wilden Äpfel  
durch das pflanz zart gemacht.

Von den Namen.

Die Äpfel werden Griechisch genennet *ἄπλο*. La-  
teinisch Mala oder Poma. Arabisch *Tessa*. Welsch  
*Mele*. Spanisch *Mansana*. Französisch *Pomes*. Böhm-  
isch *Pabla*.

[Niederländisch Äppel. Englisch Apple.]  
Der Äpfelbaum heist Griechisch *ἄπλο*. Lateinisch  
Malus oder Poma. Welsch *Pome*. Französisch *des*  
*Pomes*. Spanisch *Mansana*.  
Vonder Natur / Krafft / vnd Eigenschafft  
der Äpfel.  
Es haben die Äpfel nicht einerley Natur vnd Ei-  
genschafft / dann die saure seyn fast kalter vnd erdi-  
scher Natur / die süße haben ein wenig Wärme bey sich:  
Dritt ist Die

A

Kohläpfel.  
Mala carbonaria.



F

Lang Kohläpfel.  
Mala carbonaria longa.



Die Weinechen seyn etwas kalt vnd warm / die wil-  
den stopffen vnd ziehen zusammen.

Innerlicher Gebrauch.

Feuchtigkeit  
im Magen.

Simoon Sechi schreibet / daß die saure Äpfel den  
Sichtigen gut seyn / welchen der Mage von vieler  
Feuchtigkeit verderbt ist.

Welche einen weinechen Geschmack haben / sind  
Zuber. auch dem Magen gut / erfrischen denselbigen / seyn ei-

Sommeräpfel.  
Mala aestiva:

D



nes anmüßigen Geschmacks / werden nützlich in den  
Fiebern im Mund gehalten / denselbigen darmit zu er-  
frischen.

Es werden auch die Samräpfel in Butter gebrä-  
ten vnd den Kranken dargereicht / ist ihnen ein liebt-  
liche Speiß.

Wann man aber der sauren Äpfel rohe zu viel is-  
set / stopffen sie den Bauch / aber sie machen harnen vnd  
wehren dem Würgen oder brechen des Magens.

Harnen ma-  
chen.  
Erbrechen.

Brentling.  
Mala orbiculata.

I



D 16

A

Süßapffel.  
Glycomela I.



F

Süß Rotäpfel.  
Glycomela II.



Leib erweich-  
ten.  
Crisper  
Zerbrech.

Chiff.  
Wärm.

Die süßen Apffel erweichen etwas den Leib / vnd  
laxieren / bekommen wol den jentgen / so einen kalten  
Magen haben / vnd von giftigen Thieren gebissen seyn.  
[Fast alle Apffel haben die Eigenschafft / so man  
den außgepresen Safft mit ein wenig Saffran ver-  
mischer vnd trincket / widerstreben sie dem Gift / vnd  
treiben die Wärm auß dem Leib.]

Die Holsäpfel stopffen den Bauch gar sehr / son-  
derlich der Safft darvon.

Weinäpfel.  
Oenomela.



Eusserlicher Gebrauch.

Die frische Blätter vom Apffelbaum zerstoßen /  
vnd übergelegt / wehret den anfangenden hingen  
Geschwülsten.

Anfangende  
hinger  
Geschwülst.  
Augenschmerz

Ein süßer Apffel vnder heißer Aschen gebraten vnd  
über das Aug gelegt / stillt die Schmerzen vnd Weh-  
ragen desseligen: Man kan ihn auch nach gelegen-  
heit mit Rosenwasser / oder Frauenmilch kochen / vnd  
wie ein cataplasma überlegen.

Säuräpfel.  
Oxymela.



IIIIII ij Bz

A

Blutapffel.  
Haematinomela.

F

Dreitling.  
Platomela.

Seitenstech. Zu dem stechen der Seiten thut man in ein süßem  
Apffel gestossenen Weyrauch / läßet ihn vnder der A-  
schen braten / vnd legt ihn über.

Brand. Wider den Brand des Pulvers seudt man ein süßem  
Apffel in breitem Begrichwasser / bis er wol weich  
wird / darnach legt man ihn mit Milch über den  
Schaden.

Es wird auch darauf die wolriechende Salb Po-  
mada gemacht.]

## Von Apfelsyrup.

Vn den Apffeln wird auch ein Syrup zugerich-  
tet / auff diese weis: Nimb den Safft von süßem  
vnd saurem / (jedoch wolriechenden) Apffeln jedes v.  
Vnz / die siede auff halb / mit stärkem säubern / laß dar-  
nach zween Tag stehen vnd wol gefallen / nimb darvort  
was sauber ist / vnd thue darzu drey Vnz Zucker / vnd  
siede es ab. (Etliche trucken in diesem Safft / che dann

Platarchapia.

Honigling.  
Melapia.

er sich



er sich gefest / rohe Sندن / so in frischen Scharlach-  
beet / oft gestossen worden / bis er sich i- th gefärbt vnd  
der Sندن vnd Scharlach- Krafft genommen hat:  
vnd soll also besser seyn.)

Ein ander Art: Nimb den Saft von den aller-  
wölgeschmacktesten / süßen vnd sauren Aepffeln / jedes  
zwoßß Din / den siede bis er geschauert vnd sauber  
wird / machmals ohne sechs Din Zucker darzu / vnd laß  
ihn vollend abkochen. Beyde stärken das schwachyt-  
gitterend Herz / vnd wahren vor Ohnmacht / vnd tau-

Mecherling.

gen dem Magen. Seyn gut wider die Melancholen /  
vnd das verfinsterte Blut.

Von eingemachten Aepffeln.

Es werden auch die Aepffel eingemacht / gleich wie  
Byren / wie im nachfolgenden Capitel soll gelehret  
werden. Etliche übergessen mit Weinböfen / wa-  
schens wann sie die brauchen wollen. Sie tilphen den  
erhigten Magen / zertheilen den zähen Schleim / vnd  
löschten den vnmäßigen Durst. Es wird auch ein Lart-  
werg von den sauren Aepffeln gemacht / wie die Quitt-

Rot Sommerbickling.



Stittit iij senlact.

A

Störmling.  
Mala rubentia.



F

Holzstörmling.  
Mala sylvestria rubentia.



B

G

C

H

tenlattweg/darvon im vorigen Capitel ist geschrieben worden/welche gut ist in den hitzigen Fiebern / löschet die Hitz vnd den Durst/vnd ist gut wider die Mattigkeit/(stärcker das Hertz vnd Magen.)  
Hitzig Fieber.  
Hertz vnd  
Magen stär-  
cken.

Von Apffelblütwasser.

Wird der Blüt von den geringsten Apffelbäumen wird auch in Balneo Mariae ein Wasser gebrennet/welches gut ist für die Nöte vnd Angestalt des

Weiß groß Holzäpfel.  
Malus sylvestris major alba.

Angesichts / [mache ein schön klar lauter Angesichts / lunde zarte Haut/vertreibt Rasen/ Flecken vnd Misfamen.] Morgens vnd Abends etwan drey oder vier Wochen lang darmit das Angesicht gewaschen: Man soll aber die Blüt nehmen/wann sich die Knöpf von einander theilen vnd auffstun.

[Vnd das von sauren Apffelbäumen dienet auch wol die Hitz der schwarzen giftigen Hundsbatteren zu löschten/das sie nicht also tieff vmb sich freffen.]  
Hitz der  
schwarzen  
giftigen  
Hundsbatteren.

Klein Holzäpfel.  
Malus sylvestris minor.

D



I



E

K

Das