

Nec dotes poteris simile numerare nec usus,
Pistori toties cum sit & apta coquo.

Aus und Kraft des Semel-Mehls läßt sich
nicht so leicht beschreiben,
Weil der Backer und der Koch damit ihre
Künste treiben.

Die Juden pflegten auch ihren ankommenden Gästen Brod oder Kuchen von Semel-Mehl bereitet, aufzutragen, daher von Abraham in dem 1. Buch Moſis am 18. Cap. v. 6. gelesen wird, daß er seiner Sara anbefohlen habe, deren Maas Semel-Mehl zu nehmen, und Kuchen zu backen, dieselbige mit denen übrigen Speisen denen dreuen Männern, seinen werthen Gästen, aufzustellen.

Aus dem Weizen und andern Kernen pflegt man auch Bier zu sechen. Zu wenn man den Weizen mit Bier-Häfen, oder auch frischen Wein-Häfen vermischt, und also sechen läßt, bis der sauerliche Geruch in die Nase riecht, hernach destilliert, so gibt es einen brennenden Geist, welchen man Frucht-Brantwein nennet, auch in denen Bier-Ländern häufig trincket.

CAPUT XIV.

Spelt. Zea.



Nahmen.

Spelt, oder Dinkel heißt Griechisch, *Zea*, *Zelia*, Hipp. l. 5. p. 206. l. 12. Diosc. lib. 2. cap. 3. Lateinisch, *Zea*, *Far*, *Ador*, *Adoreum*, *Semen* & *Far adorem*, *Spelta*. Italienisch, *Farro*, *Farre*. Französisch, *Elpeautre*. Spanisch, *Spelta*, *Elpelta*. Englisch, *Speltcorne*. Niederländisch, *Spelte*. In Deutscher Sprache wird es bey uns auch gemeinlich Korn genannt.

Character. gener. Zea ut in Triticum; vel & in Hordeo.

Geschlechte und Gestalt.

Spelt wächst in großer Menge, ist zweyerley Geschlechts. Eines wird *Zea dicoccos*, vel *Zea major*. C. B. P. 22. *Zea five Spelta*. J. B. 2. 412. Ger. Raj. H. 1242. *Zea dicoccos five Spelta vulgo*. Park. *Zea major dicoccos*. Lugd. genannt, darum daß gemeinlich zwey Körnlein als zweyen Zwillinge neben einander in einem Täschelein oder in einer Hülse eingeschlossen sind. Ist mit dem Halme, Ähren und Aehren dem Weizen gleich, und das wird gemeinlich Spelt, Dinkel, Dinkel-Korn oder zwey-Korn genannt.

Das andere *Monococcus*: *Zea Briza dista*, seu *Monococcus Germanica*, C. B. P. 21. *Hordeum distichum spica nitida*, *Zea seu Briza nuncupatum*. T. 513. B. J. A. II. 159. *Zea monococcus Briza quibusdam*. J. B. Raj. H. 1242. *Zea monococc five simplex*, five *Briza*. Park. *Briza monoc*. Ger. Hat nur ein Körnlein, ist mit Halme und Aehren kürzer denn der Spelt, die Aehren haben zwey Zien, und sind mit ihren langen rauhen Spitzlein der Gersten ganz gleich. Dieses wird auch Eintorn, Rinforn, St. Peters-Korn, und Blicken genannt.

Beide Geschlechter lassen sich nicht mit Flegeln ausdröscheln, sondern müssen auf der Mühle wie die Gerste gerollt werden.

Zea Amylea vel *Zeopyrum amyllum*. C. B. P. 23. ist eine Art, welche bey uns einige derer Bauern säen.

Eigenschaft.

Spelt, so viel die Wärme und Kälte betrifft, hat eine Mittel-Art zwischen dem Weizen und Gersten, trocknet sanftiglich: Gibt wegen seinen temperierten, flüchtigen Salz- und balsamischen Schwefel-Theilen eine bey nahe so gute Nahrung als der Weizen.

Gebrauch.

Aus dem Spelte oder Dinkel macht man, sonderlich in unserer Eydnosschaft, darinnen der Weizen wegen Mangel guten Bodens nicht aller Orten gesät wird, Mehl und Brod, das nicht unlieblich zu essen, zur Leibes-Nahrung zwar etwas geringer denn das Weizen, aber besser denn das Gersten-Brod.

Ein Supplein von geröstetem Spelten-Brod mit Milch oder Hühner-Brühen zugerichtet, ist eine gute Speise und Arzney vor die Bauch-Flüsse.

Die Brosamen des Spelten-Brods mit frischer Milch und Rosen-Oehl zu einem Knollen Pflaster gesodten, zertreibet die Knollen von verstopfter Milch in der Weiber Brüsten, kochet auf ein Tuch gestrichen, und warm über der Wieber Brüsten gelegt.

Hat in dem übrigen auch gleiche Wirkung mit dem Weizen, so daß man ihn anstatt desselben überall gebrauchen kan.

CAPUT XV.

Gerste. Hordeum.



Nahmen.

Gerste heißt Griechisch, *καριθ*. Diosc. lib. 2. cap. 108. Th. 8. h. 4. Lateinisch, *Hordeum*. Plin. l. m. 18. cap. 7. Italienisch, *Orzo*. Französisch, *Orge*. Spanisch, *Cevada*. Englisch, *Barley*. Dänisch, *Bvg*. Niederländisch, *Beerste*.

In *Hordeo Spica crassior*; *Calix*, *Glumi*, *Aristæ*, *flos ut in Tritico & Secali*; *Aristæ autem asperæ*. *Semen tumidius*, *utrimque apice acutiore*, *glumæ arcu adhaerenti unitum*. B. J. A.

Geschlechte.

Die Gerste ist insgemein zweyerley, groß und klein. Die große hat große kolbichte Aehren, eine jede Kolbe aber ist mit Zeilen besetzt, etliche mit vierehn, andere mit sechs, und wiederum andere mit achten. Derohalben wird diß Geschlechte bey denen Griechen *πολυστικον*, *Polystichum*, das ist vollzeitig, genannt: *Hordeum polystichum hybernium*, C. B. P. 22. T. 513. B. J. A. II. 159. *Hord. polyst.* J. B. 2. 429. Raj. H. 1244. davon wird der Saat nach untersch. *Hordeum polystichum*; *vernum*. C. B. P. 22. Th. 439. T. 513. B. J. A. II. 159. *Hordeum hexastichum pulchrum*. J. B. 2. 429.

Die kleine oder gemeine Futter-Gerste, hat nur zwey Zeilen, wird deswegen *distichum*, das ist zweyzeltig, geheissen. Deren die Kräuter-Kundiger etwelche Arten anmerken: 1. *Hordeum distichum*, quod *spica binos ordines habet* Plinio. C. B. P. 23. Th. 440. T. 513. B. J. A. II. 159. 2. *Hordeum distichum*; *spica brevior & latior*; *granis confertis*. Raj. H. 1243. T. 513. B. J. A. II. 159. *Zeocriton*, live *Oryza Germanica*. C. B. P. 22. Th. 421.

Sonsten sind diese beyde Arten mit Keimen, Gras, Stroh, und denen rauchen Granen nicht wohl zu unterscheiden.

In Frankreich findet man eine Art der Gerste, genannt: *Hordeum mundum*, das ist, reine Gerste, darinn das die Körner selbst aus denen Hülften fallen, so man doch in der andern Gersten die Körner schwerlich von denen Hülften ablösen kan.

Gestalt.

Am sibenden Tage nach dem die Gerste gesäet ist, schleicht gemeinlich der Keim herfür, also daß ein jedes Gersten-Korn zwey Keime gewinnet, an jeder Spitze einen. Der erste bringet die Wurzel, die begehret untersch. Der andere den Halm. Das Gras der Gerste ist breiter und freudiger anzusehen, dagegen ist Weizen-Stroh stärker und höher denn der Gerste. Steigt ohne alle Blüthe in die Aehren, und bringet ihre Körner in rauchen Häutlein verwahret, sie erscheinen erstlich ganz weich und weiß, als die Milch. Die Spitzen an denen Aehren sind länger, stärker und schärffer, denn im Weizen. Die Wurzel ist zosicht.

Die Winter-Gerste wird im Heumonath, die Sommer-Gerste aber erst im Augustmonath reif eingesamlet. Sie will gesäet seyn auf gutes, fettes, und wohlgedüngtes Erdreich, sonst mißrathet sie, und wird zu Unkraut, surnemlich aber so das Gewitter sehr naß ist.

Die beste Gerste ist weiß, lauter, wohl gediegen, dorb und schwer, läßt sich bald kochen.

Eigenschaft.

Die Gerste hat mehr sauerlich, flüchtiges temperiertes Salz, und weniger öhlichte Theile, als der Weizen und Dinkel bey sich, wird deswegen von denen Alten kalter und trockner Natur geachtet. Säuberet, öffnet, zeitiget, erweicht und linderet; deren Mehl und Brod nicht so viel Nahrung gibt, als derer vorigen Früchten.

Gebrauch.

Es haben die Alten die Gerste vor andern Getraide in denen Küchen sehr gebraucht, ist eine gute Speise, nicht allein denen gesunden Menschen dienlich, sondern auch denen Kranken in vielem nützlich.

Die alten Fechter haben sich mit der Gersten als einer kräftigen Speise beholfen, und dieselbige in stätigem Gebrauch gehabt, derowegen sie auch, als *Plinius* Lib. 18. Cap. 7. vermeldet, wie heutiges Tags die Studenten, *Hordearii*, Gersten-Fresser genannt worden. Es wird in keiner Landschaft der ganzen Christenheit die Gerste mehr in der Küche und denen Speisen genüget, denn in unserm Deutschlande, und wäre wohl zu wünschen, daß wir bey derselben, und derengleichen gemeinen und bekanten Speisen blieben, und uns damit lassen begnügen, so würden wir ohne allen Zweifel vieler Krankheiten entladen seyn, die wir durch den unmäßigen Ueberfluß unserm Halse zuziehen.

Es wird aber die Gerste auf mancher-
ley Weise gekocht und zubereitet. Der ge-
meine Mann pfleget sie in frischem Was-
ser zu kochen, bis sie aufspringt, und zer-
fähret, die schmelzet er mit Butter, sal-
zet sie zimlich, und speiset sich samt seinem
Gesunde damit; er isset sie mit Brod, als
eine nützliche Speise, die zimlich nehet.

Die Reichen kochen die gerollte Gerste
mit guter Fleisch-Brühen, gibt also eine
bessere Nahrung, macht gutes Geblüte,
ist derowegen Gefunden und Krancken eine
kräftige Speise. Demen Krancken ist sonder-
lich die ganz klein gerollte, und des uns
sogenannte Ulmer-Gerste mit Fleisch-Brü-
hen gekocht, eine sehr kräftige und gesunde
Speise.

Anderer kochen die Gerste mit Milch,
nehet wohl, ist eine nützliche Speise vor
die Kinder, denn sie davon gesund blei-
ben, und eine lebhaftte Farbe überkom-
men.

Man soll dieses fleißig anmercken, daß
die Gerste wohl gekochet werde, sonst sie
den Leib aufblähet, und schwerlich verdauet,
welches ihnen durch das Wohl-sieden hin-
weggenommen wird.

Etliche machen die Gersten-Brühe auf
nachfolgende Weise: Erstlich nehmen sie
gerollte Gerste, reinigen und waschen sie
wohl, hernach kochen sie diese Gerste, bis sie
ein Schleim von sich gibt: Solchen Schleim
heben sie ab, und kochen ihn wiederum mit
Fleisch- oder Hühner-Brühen zu einem
dünnen Müsslein, und thun zuletzt ein we-
nig Salz dazu.

Hitzige Fie-
ber, Brust-
entzündungen
Kranckhei-
ten, Man-
gel der
Milch bey
den Säug-
Müttern.
Geschwulst
und hitzige
Entzünd-
ung der
Weiber-
Brüsten.

Diese gekochte Gersten-Brühelein und
Müsslein dienen wohl in allen hitzigen Fie-
bern, insonderheit aber in Brust- und
Lungen-Kranckheiten, sie vermehren auch
denen Säug-Müttern die Milch. Ja sol-
len von denen, welche mit Durchbrüchen
behaftet, fleißig genessen werden.

Wider die Geschwulst und hitzige Ent-
zündung der Weiber-Brüsten: Nimm Ger-
sten-Mehl anderthalb Loth, Bohnen-Mehl
ein Loth, des einfachen sauren Honig-Ey-
rups, (Oxymel simplex in denen Apotheken
genannt) sechs Loth, Rosen-Nebl ein
Loth, vermische diese Stücke durch einan-
der, und lasse sie sittiglich über einer Gluth
sieden, bis daß sie dick werden wie ein Brei
davon streich auf ein Tuch, und lege es
warm über die Brust, wie ein Pflaster.

Es wird das Gersten-Wasser sehr un-
gleich bereitet, denn etliche nehmen viel Ger-
ste, und die andern wenig dazu. Der ge-
meine Mann ist berecht, man könne zu ei-
ner Maas Wasser nicht mehr als neun
Gersten-Körnlein nehmen, welches nur ein
eitel Wahn und Aberglauben der alten
Weiber ist. Gemeinlich wird ein Ger-
sten-Wasser für die Krancken zu trincken al-
so bereitet. Nimm sauber gewaschener Ger-
ste zwey Loth, thue sie in einen reinen ge-
wässerten Dafen, schütte darüber ein Maas
Wassers, laß bey einem Feuer ohne Rauch
wohl sieben, so lang bis die Gerste aufreis-
set, und wenn es erkaltet, seige es durch
zu einem gemeinen Trand. Dieses Ger-
sten-Wasser ohne allen Zusatz wird nützlich
zu trinken, gebraucht in allen hitzigen Zufällen des

Haupt, in der Lungen-Zucht, Seiten-Gelb-
Stechen, Geld-Zucht, hitzigen Schwach-
heiten der Leber und Fiebern, wie sie auch
Nahmen haben mögen.

So man zu diesem Gersten-Wasser vier
Loth guten Zucker mischt, ist es sehr dien-
lich denen, welche mit Kranckheiten der
Brust und innerlichen Seiten-Geschwüren
behaftet sind, wellen es den Auswurf be-
fürdet, ferner bekommt es wohl denen,
die Nieren- und Blasen-Geschwüre haben,
denn es reiniget dieselben von dem Exter,
und fürderet die Heilung.

Ein Gersten-Wasser, welches dienlich ist
wider die Brust-Geschwüre und Breunen Brust-Ge-
des Harns, vor einen gemeinen Trand zu
gebrauchen: Nimm geschelte und gereinigte
Gerste, fein sauber gewaschen vier Loth,
Rosinen kleine zwey Loth, der rothen Brust-
beerelein ein Loth, geschabten Süßholz klein
geschnitten, Viol- und Maß-Blümllein
jedes ein halbes Loth, alle solche Stücke
soll man in einen saubern Hasen thun,
und zwey Maas Wasser darüber schütten,
darnach gemächlich bey einem Feuer kochen
lassen, bis die Gerste aufreisset, alsdenn sol-
le man es durch ein Tuch seigen, und zu
dem gemeldten Gebrauch an einem kühlen
Orte behalten.

Ein Gersten-Wasser denen Säug-Müttern Milch den
tern die Milch zu bringen: Nimm guter Säug-
Gersten vier Loth, Zisererbsen zwey Loth, Müttern
Fenchel-Samen ein halbes Loth, seide sol-
che Stücke in zwey Maas Wassers, dar-
nach seige den Trand ab, zu obgemeldtem
Gebrauch.

Die Natur und Kraft mancherley Biers,
so von der Gersten, Weizen, &c. gebrauet
oder bereitet wird, beschreibet weitläufig
THEODORUS TABERNEMONTANUS in dem
ersten Buch von Kräutern der siebenden
Section am 20. Cap. JOHAN. BAUHINUS
Tom. 2. Hist. plantar. universal. lib. 18.
cap. 11. CASE. BAUH. lib. 1. Theatr. Botanic.
sect. 4. cap. 25. Dahin ich den günstigen
Leser will verwiesen haben.

Wenn man ein paar Hand-voll geröstet
annoch warmes Gersten-Mehl, mit eben so
viel zerhackter Hopfen in frischem Baum-
Dehle oder Butter röset, und kochet, her-
nach wie ein Papp-Pflaster zwischen ein
doppeltes leinen Tuch streichet, und also warm Harn-
über den Bogen oder untern Leib schlaget, Brennen,
so wird es verwunderlich die Schmerzen Harn-
von dem Blasen-Steine, wie auch das Schmerz
Harnbrennen, oder die Harn-Winde gar vom Bla-
sen-Steine
geschwind lindern und stillen.

Gerste mit Wachholder-Beeren verstoßen,
in ein Säcklein genähet, hernach trocken
gewärmet, und auf die schmerzhaften Glieder
gelegt, welche mit einem kalten Fluß angegrif-
fen worden, zertheilet den Fluß, Schmer-
und linderet den Schmerz gewaltig.
von kaltem
Fluß.

Meines Erachtens könnte man auch die
rohe Gerste gleich dem unten beschriebenen
Haber-Trand zurichten, und in hitzigen
Unreinigkeiten derer Säftern des Leibs ge-
brauchen: 3. E. Nehmt 16. Loth mehr oder
weniger gereinigter Gersten, vier Loth ge-
raspeltens Helsenbein, so viel frischer oder
sauber gedorrter Wegwisch-Wurzel, zwey
Hand-voll, Edelleber-Kraut, Salis Prunell.
N a a 3 Sal.

Hitzige
Haupt-
Kranckhei-
ten, Lungen-
Zucht, Sei-
ten-Gelegen-
gebraucht

Sal. Tartar. jedes ein und ein halbes Quintlein alles wohl vermischt mit acht bis zehn Maas frischen Brunn- Wassers gesodten, und auf die Leitz die Rinde von einer frischen Pomranzen, oder die Hefte einer Citrone zugeworfen, hernach etliche mahl gezeit, in saubere Gläser oder Flaschen gezogen und in dem Keller aufbehalten; davon kan Morgen und Abend eine Quart Maas wohl überschlagen oder warm getrunken werden mit oder ohne Zummischung etwas Zucker, Candels. Die Gerste kan auch mit andern zu einer Gallert oder Suls gekocht werden, und hernach in Fleisch- und andern Brühen zerlassen, nützlich gebraucht werden. Der firtreliche Griechische Medicus HIPPOCRATES hatte zu seiner Zeit denen meisten Kranken einen ordinären Trank von der Gerste, bald dicker, bald dünner, nach verschiedenem Abfordern derer Krankheiten geordnet.



CAPUT XVI.

Rocken = Korn. Secale.



Nahmen.

Rocken-Korn heist Griechisch, *Barley*. Quib. rec. Lateinisch, *Secale*. Farago. Italianisch, *Segala*. Französisch, *Seigle*. Spanisch, *Centeno*. Englich, *Rye*. Dänisch, *Rug*. Holländisch, *Rogge*.

Omnia ut in *Tritico*, ast *spica compressiore ariltata semper, grano strigiosiore nudiore*. B. J. A.

Geschlechte und Gestalt.

Das gemeine Rocken-Korn wächst auf allerley Erdrich. Die Halme sind schmaler, länger und zäher, denn in dem Weizen, lassen sich biegen, derothalben machet

man aus Rocken = Stroh, wor in Wasser geweicht, Bänder zu denen Weiden. Die Aehren haben nicht so flachliche Spitzen, stehen selten über sich, sondern neigen sich fast allwegen unter sich gegen der Erde. Die Körner liegen nicht wohl in Hüllen verschlossen, darum sind sie schwärzlich anzusehen. Seine Blüthe erzeit sich gelblich: Ein Same davon treibt insgemein zwölf Aehre = Halme über sich.

Das Rocken-Korn wird zweymahl im Jahre gesät, erstlich im Herbst, bleibt also über den Winter in grünen Haafen, gegen dem Frühlinge schößt es in seine Halmen; diß nennet man Winter-Korn: *Secale hybernium*, vel *maius*. C. B. P. 23. T. 513. B. J. A. II. 156. *Secale*, J. B. 2. 416. Ger. Raj. H. 1241. *Secale vulgatum*. Park. Nach der Blüthe wird es in fünf Wochen zeitig, und ist das beste. Hernach in dem ersten Anblick des Frühlings, welches Sommer-Korn; *Secale vernum*, vel *minus*. C. B. P. 23. M. H. 3. 179. T. 513. B. J. A. II. 156. *Secale vernum* vel *activum*. C. B. Th. 427. 428. *Secale alterum*. Lugd. 396. heißet, und erst im Augustmonat reif wird.

Eigenschaft.

Das Rocken-Korn hat nicht so viele, flüchtige, geistreiche, sondern mehr wässrige, dichte Theile, als der Weizen und Dinkel, und deswegen eine mittelmäßige Wärme, ist doch weniger warm, als der Weizen, aber wärmer denn die Gerste. Es speiset mehr als Gersten, und minder denn der Weizen, sättiget wohl, und ist das Brod von desselben Mehl härter zu verdauen.

Gebrauch.

Gesunde Leute, und sonderlich die dessen gewohnt, mögen wohl Rocken-Brod essen, aber kranken Leuten ist Weizen-Brod viel nützer und bequemer: Doch wird das Rocken-Brod desto besser und gesunder, so man zu dem Korn so viel Weizen mischet, das Mehl rein ausbeutelt und wohl backet, denn übel gebackenes Brod ist ein Ursprung vieler Krankheiten.

Die Blüthe von dem Korn ist gar bitter, wird von vielen gebraucht in dem dreitägigen Fieber, welche solche in einer warmen Brühen einnehmen.

So einer einen stinkenden Athem hat, vom Fieber oder andern Krankheiten, der esse dreyn Morgen nach einander nüchter Rocken-Brod aus frischem Brunn-Wasser, das wohl gesalzen seye, so wird ihm sein Mund wieder wohlriechend.

Es haben die Aekers-Leute aus der Erfahrung angemercket, wenn vieles Rocken-Korn und Weizen wächst, so soll auch der Wein wohl gerathen, halten es also für ein gutes Zeichen.

Rocken-Korn ein gutes Theil in Wasser warmes gesodten, und solches denen Pferden zu trin-Pferden. den gegeben, treibet die Wärme von ihnen.

Es wird aus denen Aehren und Kraut sammt dem Halme ein Wasser destillirt, welches man wider den Lenden-Stein und der Nieren Hitze der Nieren gebrauchet.

Man