

DINKELKERN

Von Speltzkern ALICA, und andern Stücken so von Speltz bereydet werden.

Der Kern oder Speltzkern wird auß der meinen zweykörnigen Speltzen heutiges Tags noch bey uns wie bey den Alten bereydet/ außgenommen daß sie nicht mit dem Gibs wie vor zeiten geschehen ist/ gemacht wird. An etlichen Orten da der Weytzen überflüssig wächst und mangel an der Speltz ist/ wird auch der Kern auß Weytzen gleichfalls wie auß der Speltz zu dem täglichen gebrauch der Küchen bereydet. THEOPHRASTUS der schreibet daß man auch auß wilder Gersten guten Kern machet. Aber gemeinlich wird durch das Wort ALICA allwegen der Kern so auß der Speltz gemacht/ verstanden/ wie auch DIOSCORIDES, LIB.2.CAP.84. bezeuget/ daß zu seiner Zeit der Kern auß der Speltz gemacht worden seye/ wie dann auch derowegen die Speltz noch auff den heutigen Tag von den Meyländern auff ihre gemein Sprach ALGA, das ist ALICA, genennet wird/ dieweil man den Kern ALICAM, darauß bereydet wird.

Von den Namen deß Kerns.

Es ist der Kern bey den Alten nicht auff einerley weiß gemacht worden/ derowegen er auch mit besondern unterschiedlichen Nahmen genennet/ wiewol sie denselbigen alle gemein auß der Speltz bereydet haben/ jrren derowegen die jenigen nicht wenig/ die solches vor ein sonderlich Geschlecht deß Kornes oder der Fruchtgewächs halten/ sintemal es ein gemachtes Korn ist/ so fürnemlich auß der Speltz gemacht worden ist. Alle Lateinische Scribenten die den GALENUM unnd andere Griechische AUTHORES in das Latein verdolmetscht haben/ die haben die Griechischen Wörter  unnd , welches zwey unterschiedliche Ding seynd/ HALICAM oder ALICAM interpretiert/ daß aber  unnd  nicht ein Ding sey/ ist auß PAULO AEGINETA LIBRO 1. CAP.78. leichtlich zu beweisen unnd darzu thun/ welcher diese Ding außdrucklich unterscheidet/ unnd einem jeden sein besondere Wirckung unnd Eygenschaften zuschreibt/ unnd auch an etlichen Orten je eines vor das ander substituirt/ als in dem 19.39. unnd 62. Capitel deß dritten Buchs zu sehen unnd der unterschied abzunehmen ist. Der unterschied aber dieser stehet allein in der bereytung dieser beyden. Dann der Kern so auß der Speltz bereydet wird/ ist das recht HALICA, welches wie PLINIUS LIB.22. schreibet/ daß es ein Römisch Werck seye/ welches zu den zeiten POMPEII MAGNI noch nicht im gebrauch gewesen/ dieser Kern wird von PAULO AEGINETA Griechisch unnd eigentlich  genennet/ welches nicht mit Gibs unnd Sand/ wie der Kern CHONDRUS genannt/ sondern mit Kreyden gereynigt/ praepariert unnd weiß gemacht worden ist. Solchen unterschied aber haben ohne zweiffel/ dieweil er nur an der bereytung gelegen ist/ die gemelte Lateinische Dollmetscher nicht geachtet und den gering geschätzt/ daher auch solcher Jrrthumb/ wiewol er unschädlich auff unsere MEDICOS gerathen/ die noch heutiges Tages darbey bleiben/ sintemal man zu unser Zeit von der Praeparation der Alten nichts weiß/ und der Kern oder ALICA viel anders von Speltz und Weytzen bereydet wird/ dann vor zeiten. Das ander Geschlecht deß Kerns die mit dem Gibs und Sandt bereydet worden/ die ist eygentlich von den Griechen , unnd von AETIO  genennet worden/ und ist die bereytung von allen Griechischen Authoren nicht beschrieben worden/ außgenommen von dem Keyser CONSTANTINO, der sie LIBRO 3. CAP.7. lehret zu bereyten/ unnd sie vielleicht etwann auß einem Lateinischen Author abgeschrieben hat/ welche Praeparation wir vor schädlich halten/ sintemal sie mit dem Gibs bereydet wird/ wer aber Lust hat mag dieselbig an gemeltem Ort suchen und bereyten/ wir wollen uns mit unserm Kern wie wir heutigs Tags vor die Küchen zur täglichen Speiß unnd Nahrung bereydet wird/ genügen lassen/ sintemal man dieselbig viel nutzlicher gebrauchen kann dann einige Sort der Alten Kern. Von unseren Aertzten wirdt er genannt ALICA, HALICA, CHONDRUS, unnd von den Practicanten/ GRANUM, CHANDARUSIUM unnd CANDERUSIUM. Die gesottene schleimechtige Brühe darvon/ wirdt von den Practicanten genannt/ PRISANA HALICACEA oder ZEACEA. Die Brühe aber so von dem Weytzenkern gesotten unnd bereydet wird/ heisset Lateinisch/ PRISANA TRITICES. Teutsch/ Weytzenmüßlein/ wie das ander so von Speltzkern bereydet wird/ Speltzenmüßlein. Hochdeutsch/ Kern und Speltzenkern zum unterschied deß andern so auß dem Weytzen bereydet wird/ den nennet man Weytzenkern und Lateinisch/ HALICAM oder ALICAM TRITICEAM.

Von der Natur/ Krafft/ Wirckung und Eygenschaft deß Kerns.

Der Kern wie GALENUS, PAULUS AEGINETA unnd die erfahrung selbst bezeuget/ nehret kräftiglich unnd stopffet den Stulgang mehr dann der Reiß/ und ist dem Magen auch bequemer/ sonderlich aber die Brüh darvon wann die zu einem Müßlein gesotten wird/ die ist Gesunden und Krancken dienlich/ gebietet aber schleymige Feuchten/ unnd macht gern den Stein in Nieren und Blasen wachsen. Der Kern aber in der Substantz mit der Brühen zu einem Muß gesotten ist schwerlich und hart zu verdawen/ dienet allein vor grobe arbeitsame Leut und Holtzflötzer.

Jnnerlicher Gebrauch deß Kerns.

Der Kern wird heutiges Tages von den Köchen unnd Haußmüttern sehr in der Küchen gebraucht/ sintemal er kräftiglich Speiset/ unnd eine gute Kost vor arbeitsame Leuth/ die im Feldt/ Weinbergen unnd Wälden arbeyten/ dann er sättiget bald und helt wol wider/ sonderlich aber wann er mit Wasser gekochet wirdt/ doch nehret er besser so man den mit Milch kochet/ ist eine gute Speiß denjenigen so mit dem Hundshunger beladen seynd/ unnd die Fressen die man nicht ersetzten kann.

Vor die Febricitanten unnd in hitzigen Schwachheiten/ ist es ein Speiß unnd Artzeney so man den Kern mit frischem Wasser wol seudet biß daß er eine dicke Schleimige Brühe überkompt/ darnach seihet man die Brüh von den Kernen ab/ das stärcket und nehret die Krancken sehr wol. So man aber haben will daß diese Brühlein mehr kühlen/ soll man im sieden die Milch von den vier kalten Samen/ unnd ein wenig weissen Magsamen zugießen. Etliche so sie

die Krancken so von langwiriger Kranckheit in verzehrung wider zu recht bringen unnd sie besser nehren wöllen/ bereyten solche Brühlein oder Müßlein/ mit guter Ochsen oder Hamelfleischbrühen/ oder aber mit Hünern und Capaunenbrühen/ und scheiden darnach die Kernen darvon/ unnd geben die Brühen den Krancken/ und thun sehr wol und recht daran/ dann es wol stärckt und den Leib kräftiglich nehet.

Speltzen oder Weytzenkern mit Milch zu einem Brey gesotten und durchgestrichen/ ist eine herrliche und kräftige Speiß vor die Seugammen denen die Milch verseihen wil/ dann es macht jhnenn viel Milch/ und macht dieselbige auch fallen/ daß sie wol seugen mögen.

Die Brühe da der Speltzkern in gesotten ist/ wird fast nützlich gebraucht wider die rote Ruhr/ die mit grossem Schmetzen im Leib kompt/ dieselbige wie ein Clistier zu sich genommen.

Eusserlicher Gebrauch deß Kerns.

Speltzkern gestossen unnd mit Essig zu einem Brey oder Pflaster gesotten/ vertreibt die Fistel unnd Geschwer der Augen/ auff ein Tuch gestrichen unnd darüber gelegt. Gemeldte Artzeney heylet auch die rauhen unebenen Nägel an den Fingern/ deßgleichen auch die Räude unnd den Grind/ gleichfals ubergelegt.

Von Grieß oder Grießmeel.

Das Grießmeel haben vor Zeiten Griechenland und ITALIA eine lange zeit an statt deß Brods gebraucht unnd Brey darauß bereydet/ dann auch die Römer viel jahr lang nur Brey und kein Brod gessen haben wie PLINIUS LB.18.CA.8. solches bezeuget/ und spricht/ daß es hernach zum gebrauch der Artzeney verändert worden seye. Grieß aber ist gröber dann ander Meel/ und wird wie DIOSCORIDES beschreibt LIB.2.CAP.78. auß Weytzen und Speltz gemacht/ darauß dann Gemüß und Breylein bereydet werden/ welche überflüssig nehren/ aber schwerlich im Magen verdäuwet werden. Daß Grießmeel auß Speltz gemacht/ die vorhin gedörret worden ist/ stopfft den Stulgang hefftiger. Vorzeiten hat man den Grieß auch erstlich auß Gersten gemacht/ ist aber der so auß der Speltz oder Weytzen bereydet/ nütlicher befunden worden. Heutiges Tages wirdt solches Meel beide von Speltz unnd Weytzen hin unnd wider in Ober unnd Nider Teutschland gemacht/ fürnemblich aber am Rheinstrom auß der Speltz/ da dann dieselbige in grosser menge wächset/ im Westerreich aber unnd andern mehr Orten da der Weytzen überflüssig wächst/ deßgleichen auch in Niderteutschland/ wirdt's allein auß dem Weytzen gemacht/ darauß bereydet man gute Brey/ etwann mit Wasser/ etwann auch mit Milch/ und auch bißweilen mit Fleisch oder andern kräftigen Brühen/ die nehren sehr wol unnd seynd ein herrliche/ kräftige Speiß vor arbeitsame Leuth/ die wol widerhalten unnd kräftig füttern. Dieses Meel aber wirt von den alten Griechen/ *Κεῖμιον* genannt/ unnd scheint daß es anfänglich seinen Namen von der Gersten die da Griechisch *Κείμη* heisset/ bekommen habe. Von den Nachkommen aber/ oder von den neuen Griechen ist es nit *Κεῖμιον*, sondern *Πολτός* und *Πολτίριον* genannt worden. Lateinisch/ (CRIMNUM), PULTARIUM, PULS, PULTICULA und FARINA CRASSIOR. Teutsch/ grieß und Grießmeel/ sintemal es eine gestalt wie ein Sand hat.

Von Kinderbreylein.

Auß dem reyn gemalene/ wol gebeutelten Speltzenmeel machten die Alten ein Müßlein einem dünnen Breylein ähnlich/ welches von den Griechen *Ἀθήρα, Ἀθήρη* und *Ἀθήρα* genannt wardt/ welches wie PLINIUS LIB.22.CAP.ULTIMO. bezeuget/ ein Egyptisch Wort ist/ seye aber doch gleichwol von den Griechen angenommen worden/ daher es auch noch heutiges Tages von den Lateinischen auch ATHARA oder ATHERA genennet wird/ Dieses haben die Alten nicht allein die jungen Kinder damit zu Speisen gebraucht/ sonder auch zu den Pflastern. Solche und dergleichen Breylein werden heutiges Tages nicht allein bey uns auß dem gebeutelten Speltzenmeel/ sondern auch auß dem Weytzenmeel bereydet/ zur Speiß unnd Nahrung der jungen Kinder. AETIUS saget daß man sie auch auß dem Krafftmeel machet/ und PLINIUS auß dem Meel deß Amelkorns. IULIUS POLLUX nennet den Brey von Hirschenmeel gemacht auch ATHERAM. Die armen Leuth in Teutschland machen auch diese Breylein auß Rocken und Heydenkornmeel mit Wasser/ Bier oder Milch/ wie es ein jedes seiner Gelegenheit nach haben kan. Dergleichen Breylein werden bald verdäuwet/ nehren zimlich und bald/ derowegen sie ein gute Speiß vor die jungen Kinder und alte betagte Leut seind/ die auß mangel der Zähne das Brot und andere Kost nit wol kauen können.