

Wurzel, wachsen gern an sandigten Orthen, und kömmet die wilde auch an den Wegen hervor. Doch wird die brauchbare in Gärten unterhalten, von der wilden stinkenden aber in Apotheken nichts aufbehalten. Sie blühen im Julio und Augusto.

Derer Eigenschaft nach, fühlet solche im Eigens-
ersten Grad, and ist feucht im andern Grad, schaffet auch
lindert die Schmerzen. Die Garten-Melde Schaden
wird zwar in Küchen zur Speise gebraucht, und Nutzen.
giebt aber dem Leib wenig Nahrung, verursacht
viel Blöhungen, giebt auch mehr wässerich
als gut Gebluth, deswegen es auch die Men-
schen wasser- und gelbsüchtig machen soll, wes-
halben es auch vom Pythagora verworffen
worden; die Wilde hingegen, laxirt und er-
weicht den Leib.

Eusserlich wird es sonst zum erweichen und
Elystiren genommen, weil es einige unter die
Herbas emollientes rechnen, und gebraucht
man es ferner in Podagerischen Überschlä-
gen, ingleichen in Fuß-Bädern, wenn man
Schlaff machen will, der Saame vertreibt
die Gelb-Sucht, wird auch zu den Vomi-
toriis gebraucht.

Es seynd aber alle solche Melden-Ge-
schlechter, wenig oder gar nicht in Gebrauch,
auch gar wohl in Apotheken auszulassen.

57. Haber.

Haber, im Lateinischen Avena genannt, Dessen Ges-
alt, Orth
ist eine teutsche Frucht, für Menschen und Gees-
und Genheit.



Wie selbst
ger gebrau-
chet wird.

und Vieh nützlich zu gebrauchen, wie wohl solcher in Apothecken nicht aufbehalten wird, auch ist nicht von nöthen, seine Gestalt zu beschreiben, weil er mehr als zu viel bey uns bekannt ist. Er wird gemeinlich gebauet, an entlegenen Feldern, wo man nicht mit Düng oder Mist hinkommen kan, jedoch thut er auch gut im wässertigen Erdreich.

Ob solcher wohl der Pferde Speise ist, so wird doch auch das Feder-Vieh, als Indische Hühner, kleine Hühner, Gänse, Enten &c. damit gefüttert und unterhalten. Für die Menschen wird auch einliger geschälet, so Haber-Grük genannt, und zum Suppen gebraucht wird, oder man machet solchen zu Mehl, Mühsen davon zu bereiten. Vor alten Zeiten haben ihn die Teutschen mehr als ihziger Zeit zur Speise gebraucht, und feiner ander Gemüse darben gegessen, als vom Haber, wie Plinius l. 18. c. 17. schreibt. So hat man aus der Erfahrung, daß die Kinder so mit Haber-Bren oder Gemüse gespeiset worden, davon sehr stark seyn, und eine gute

Haber

Farbe bekommen haben, an eslichen Orthen wird Bier und Brodt davon bereitet. Die Haber-Suppen hat man aus Veranlassung der Gersten-Suppen heutiges Tages eingeführt, in morbis Chronicis zu ernehren, als Nutzen in auch die scharfen auffwallenden Säfte zu tem- der Medi- periren, daher sie dann in der Rohigkeit des cin, Schlundes gebraucht werden. Rohe kan man ihn in ein Säcklein thun, zuvor aber wohl warm machen, und in Grimmen und Mutter-Schmerzen auf den Bauch le- Mutters- gen, esliche thun Wacholder-Beer, Lor-Säcklein. bern, Dill-Saamen, wie auch Kümmel und Salz darzu.

Das Haber-Meel zu einem Bren gemacht, vertreibt Nasen und Flecken, so man es warm überleget. Es ist auch das Angesicht damit schön und rein zu machen, wenn es mit Bleyweiß vermenget, in Wasser gesotten, und das Angesicht damit gewaschen wird. Auch röstet man das Haber-Meel in Butter, und brauchet es, die bösen Köpffe damit zu reinigen.

Esliche machen aus Haber ein Decoct, und geben es den Kindern für das ordinart trincken. Haber und ein wenig Salz in einer Pfanne geröstet, und lausicht in einem dünnen Säcklein über den Bauch geleyet, vertreibet das Grimmen. Noch mehr Nutzen könnte vom Gebrauch des Habers fürgebracht werden, weil aber solcher eben nicht so oft verordnet wird, sondern an dessen Stelle bessere

Mittel fürhänden, wollen wir es darbey diß-
mahl bewenden lassen.

Malus Au-
rantiorum.
Gestalt,
Zeit und
Orth.

56. Pomeranzen-Baum.

Pomeranzen-Baum, Poma Auran-
tiarum im lateinischen genannt; solcher
hat bisweilen grössere Blätter als die Citro-
nen-Bäume, trägt wohlriechende weisse Blü-
then, die Früchte aber sind rund wie ein Ball,
mit einer hoch gold-gelben, und am Geschmack
bittern Schale, er wächst häufig im Neapo-
litanischen Reich, Hispanien, auch in einigen
Landschafften Frankreichs, und blühet im
April und Mayen, langsamer oder eher, nach
der Zeit und Orths Beschaffenheit. Er wird
vom Kern fortgepflanzt, die aufgegangenen
Stämmlein aber müssen inoculirt, oder ge-
dügelt werden, sonst trägt er in 20 bis 30
Jahren keine Frucht.

Frucht.

Die Frucht hat unterschiedene Nahmen,
so sind sie auch entweder süß, sauer, oder
weinsicht, werden insgemein schlecht hin Po-
meranzen, Aurantia genannt, davon die sauern
und weinsichten die besten, und mit den Citro-
nen einerlen Krafft haben sollen, so aber doch
etwas schwächer gefunden werden. Die Rin-
den haben ein flüchtiges Oehl, welches ziem-
lich scharff, und leicht brennet, und sind we-
gen ihres flüchtigen Salzes und Schärffe
dienlich die Winde zu treiben. Dienen wohl
in der Colica oder Grimmen des Leibes,
in Mutter-Beschwerden, im beschwerlichen

Rinden.

Har.