

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

Derer Eigenschaft nach, fühlet solche im Eigentzen Grad, and ist feucht im andern Grad, schafft auch lindert die Schmerzen. Die Garten-Milde ^{Schaden und Nutzen.} wird zwar in Küchen zur Speise gebrauchet, giebt aber dem Leib wenig Nahrung, verursacht viel Blödungen, giebt auch mehr wässerich als gut Geblüth, deswegen es auch die Menschen wasser- und gelbsüchtig machen soll, weshalben es auch vom Pythagora verworffen worden; die Wilde hingegen, lasirt und erweicht den Leib.

Eußerlich wird es sonst zum erweichen und Elystiren genommen, weil es einige unter die Herbas emollientes rechnen, und gebrauchet man es ferner in Podagerischen Überschlägen, ingleichen in Fuß-Bädern, wenn man Schlaff machen will, der Saame verspreibt die Gelb-Sucht, wird auch zu den Vomitoriiis gebrauchet.

Es seynd aber alle solche Melden-Geschlechte, wenig oder gar nicht in Gebrauch, auch gar wohl in Apothecken auszulassen.

57. Haber.

Avena.

Haber, im Lateinischen Avena genannte, ^{Dessen Gestalt, Orth} ist eine deutsche Frucht, für Menschen und Geles



und Vieh nützlich zu gebrauchen, wie wohl solcher in Apotheken nicht auf behalten wird, auch ist nicht von nothen, 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 Dünig oder Miss hinkommen kan, ja

Viech thut er auch gut im wässerigen Erdreich.

Wie selbs.

Ob solcher wohl der Pferde Speise ist, sogen gebraucht wird doch auch das Feder-Vieh, als Indienische Hühner, kleine Hühner, Gänse, Enten &c. damit gefüttert und unterhalten. Für die Menschen wird auch einiger geschälet, so Haber-Grüß genannt, und zum Suppen gebrauchet wird, oder man macht solchen zu Mehl, Mühsel davon zu bereiten. Vor alten Zeiten haben ihn die Deutschen mehr als einziger Zeit zur Speise gebrauchet, und kein ander Gemüse darben gegessen, als vom Haber, wie Plinius l. 18. c. 17. schreibt. So hat man aus der Erfahrung, daß die Kinder somit Haber-Bren oder Gemüse gespeiset worden, davon sehr stark seyn, und eine gute

Face

Farbe bekommen haben, an eßlichen Orthen wird Bier- und Brodt davon bereitet. Die Haber-Suppen hat man aus Veranlassung der Gersten-Suppen heutiges Tages eingeführet, in morbis Chronicis zu ernehren, als Nutzen im auch die scharfen aufwändigen Säfte zu temperiren, daher sie dann in der Kühigkeit des Schlundes gebraucht werden. Kühle kan man ihn in ein Säcklein thun, zuvor aber wohl warm machen, und in Grinnen und Mutter-Schmerzen auf den Bauch le-Muttergen, eiliche thun Wacholder-Beer, Lor-Säcklein, bern, Dill-Saamen, wie auch Rümmel und Salz darzu.

Das Haber-Meel zu einem Brey gemacht, vertreibt Masen 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 gesotzen, und das Angesicht damit gewaschen wird. Auch röstet man das Haber-Meel in Butter, und brauchet es, die bösen Köpfe darmit zu reinigen.

Eiliche machen aus Haber ein Decoct, und geben es den Kindern für das ordinari trinken. Haber und ein wenig Salz in einer Pfanne geröstet, und laulicht in einem dünnen Säcklein über den Bauch gelegert, vertreibt das Grimmnen. 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 fürhanden, wollen wir es darhey dis-
mahl bewenden lassen.

Malus Au-
rantiorum.
Gestalt,
Zeit und
Orth.

Frucht.

Rinden.

56. Pomeranzen-Baum.

Pomeranzen-Baum, Poma Aurantiarum im lateinischen genannt; solcher hat bisweilen grössere Blätter als die Citronen-Bäume, träget wohlriechende weisse Blüthen, die Früchte aber sind rund wie ein Ball, mit einer hoch gold-gelben, und am Geschmack bittren Schale, er wächst häufig im Neapolitanischen 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 fort gepflanzt, die aufgegangenen Stämmlein aber müssen inoculirt, oder gedugelt werden, sonst träget er in 20 bis 30 Jahren keine Frucht.

Die Frucht hat unterschiedene Nähmen, so sind sie auch entweder süß, sauer, oder weinicht, werden insgemein schlecht hin Pomeranzen, Aurantia genannt, davon die saueren und weinichten die besten, und mit den Citronen einerlen Krafft haben sollen, so aber doch etwas schwächer gefunden werden. Die Rinden haben ein flüchtiges Dehl, welches ziemlich scharff, und leicht brennet, und sind wegen ihres flüchtigen Salzes und Schärffes dienlich die Winde zu treiben. Dienen wohl in der Colica oder Grimmen des Leibes, in Mutter-Beschwerden, im beschwerlichen Har-