

Blühen im Junio / Julio und Augusto.

Man vermehret es jährlich im Morgen / in sandichtes Erdreich gesäet.

Franciscus Hernandez gedenket in seinem Thefauro rer. medicar. novæ Hispaniæ, L. 5. c. 32. ausser unserm Atripi. noch einer Mexicanischen wolriechenden Melten / Epazoth genannt / welche ein wolriechendes Gewächs ist / das lange / gekerbte röthlichte Blätter trägt / wie Botry, und einen Elen hohen Stengel 2c. hat. Es wächst in warmen und gemäßigten Ländern / wird auch in etlicher Gärten gepflanzt. Sie ist scharff / wolriechend / und im 3. gr. warm. Man kochet sie auch / oder isset sie roh / und vermischet sie mit andern Gewürzen / und tauget der Brust / den Keuchenden und Verstopfften / giebet gleichfalls eine angenehme Nahrung. Das Decoct von der Wurzel zwinge die rothe Ruhr / nimmet die Entzündungen hinweg / und verjaget die giftigen Thiere.

In Apotheken hat man die Blätter besonders von den wilden Melten / wie auch von der weißlich grünen Garten-Melten. Der Saamen wird gar selten gebraucht.

Sie kühlen im 1. gr. feuchten im 2. lindern den Schmerzen. Die Garten-Melten gebraucht man über das auch in der Küchen gibt aber in der Speise wenig Nahrung / verursacht viel Blähungen / gibt auch wässerig mehr als gut Geblüth / deswegen es auch die Menschen wasser- und gelbsüchtig machen soll / und ist derhalben von Pythagora verworffen worden / wie Plinius l. 20. Hist. nat. c. 20. bezeugt. Die wilde hingegen laxiret und erweicht den Leib. Euserlich wird es sonst genommen zu erweichen den Elystieren / (derowegen es unter die herbas emollientes von etlichen gerechnet wird) und gebraucht mans ferner in schmerzstillenden Umb- und in podagrischen Überschlügen / imgleichen in denen Fuß-Bädern / wenn man einen Schlaf machen will. Der Saame vertreibt die Gelbsucht: wird auch zu den Vomitoriis gebraucht.

Avellana bef. Corylus.

XLV. Avena.

Βρώμη, oder Βρόμη, Avena, Brunf. Matth. Fuchf. Dod. Lon. Cast. Lob. Avena sativa und prima, Trog. Avena vesca, Lob. Ger. Avena vulgaris oder alba, C. B. 1. frumentum, Cord. in D. Habern. Avoine. Oates, Haver. Zaver. Welsch: Vena.

Der Gestalt nach trägt sein Halm zu oberst an langen Stielen weit ausgebreitete Aehren / worinnen viel weiße länglichte Saamen-Körnlein enthalten. Die Wurzel ist fasericht.

Wächst in feuchtem wässerichten Erdreich gerne / darinn es gesäet wird.

Seine Erndte-Zeit ist im Augusto.

Obwol Haber ein Pferd-Speiß ist / wird doch eine Bröte und Mehl daraus gemacht / welche auch in die Küchen kommen / und gute Suppen und Müßer davon bereitet werden; und muß der Haber vorzeiten mehr zur Speise seyn beliebt worden / als jetzt / weil Plinius l. 18. c. 17. schreibt / daß die Deutschen kein ander Gemüs oder Brey gessen / denn Haber-Brey. Sonst hat man aus der Erfahrung / daß die Kinder / die mit Haber-Brey gespeiset werden / sehr stark und wolgefärbet werden / beziehe

Tabern. Herbar. l. 1. Sect. 7. c. 21. und D. Joan. Guferz Tab. Med. l. Medicin. Domestica. Tab. 69. An etlichen Orten macht man Bier und Brod davon. Cardanus l. 8. subtil. schreibt: daß die Moscomiter aus Haber ein sehr higiges und starkes Getränk machen. Eben das berichtet auch Johan. Heintz Meibom. Comment. de Cerevis. c. 17. §. 4. Aus diesem allen möchte man schließen / der Haber gehöre vielmehr in die Haushaltung und Küchen / denn in die Apotheken / nichts desto weniger gebraucht man ihn doch auch in Apotheken roh / wie auch dessen Mehl. Die Haber-Suppen hat man aus Veranlassung der Gersten-Suppen heute zu Tage eingeführet / in morbis Chronicis zu ernehren / als auch die scharffen aufwallenden Säfte zu temperiren / daher man sie denn in der Rohigkeit des Schlundes genießet. Roh thut man ihn in ein Säcklein / macht ihn zuvor wol warm / und leget alsdenn in Grimmen und Mutter-Schmerzen auf den Bauch. Etliche thun bisweilen hinzu Wacholderbeeren / Lorbeeren / Dillensamen / wie auch Kümmel und Salz. Mit Essig das Habermehl zu einem Brey gemacht / vertreibt die Mäsen und Flecken der Haut warm übergelegt. Es ist auch gut das Angesicht damit schön und rein zu machen / wenn es mit Bleiweiß vermengt im Wasser gesotten / und das Angesicht damit gewaschen wird.

Das Habermehl aber röstet man mit Butter / und gebrauchet zum bösen Kopf.

N. Wenn man geschwellten Haber im Wasser kochet / so tauget er in Entzündung des Schlundes / Heiserkeit / und starken Husten.

(Etliche geben das Habermehl-Decoct den Kindern als ein ordinari Trank zu trincken.)

Das Stroh tauget in Bädern vor garstige Nauden / böse Geschwäre / Ausatz und dergleichen. Eine Lauge davon gemacht / und das Haupt damit gewaschen machet schön gelb Haar.

Wenn man den Haber mit einem wenig Salze / das in der Pfannen geröstet worden / laulicht in einem dinnen Säcklein über den Bauch leget / so tauget er vor die Grimmen.

Ein Infus aus Gersten / Hopfen / und Haberstroh tauget vor den Stein / wenn mans zusammen in ein Säcklein schließet. Eben dießer Infus mit Beyfuß vermengt / tauget den Alten wider die Müdigkeit. An den Halmen des Haberstrohes wickelt sich ein Kraut / Hedera avenacea genannt / hinauf / daraus man ein Wasser destilliret / welches sehr nützlich in der Wassersucht zu gebrauchen ist.

Der Syrupus Lutheri aus Haber-Suppen dienet wol wider die Colicam, die Säure zu temperiren.

XLVI. Malus aurantia.

Malus Nerantia, Pomerangen-Baum. Oranger, oranges aigres douces. Orange Tree & its fruit sour, sweet. Oranie Appelboom / met zyn Appeln. Suerent soet.

Pomum Arantium, Trag. aurantia mala, Matth. Lon. Cast. Tab. Cam. Aureum malum, Clus. h. Arangia, Cord. in D. Arantia, Lob. Malus aurantia, Dod. Arantia major. C. B. 1.

Deffen Gestalt: Der Pomerangenbaum hat bisweilen grössere Blätter als der Zitronen- oder Limonienbaum / und weiße wolriechende Blüthe. Die