

Blühen im Junio / Julio und Augusto.

Man vermehret es jährlich im Mergen / in sandigtes Erdreich gesät.

Franciscus Hernandez gedencket in seinem Thesauro rer. medicar. novæ Hispaniæ, L. 5. c. 2. außer unserm Atrip. noch einer Mexicanischen wortreichenden Melten / Epazoth genannt / welche ein wortreichendes Gewächs ist / das lange / gekerbte röthliche Blätter träget / wie Botry, und einen Elen hohen Stengel ic. hat. Es wächst in warmen und gemässigten Ländern / wird auch in etlicher Gärten gepflanzt. Sie ist scharff / wortreichend / und im 3. gr. warm. Man kochet sie auch oder isst sie roh / und vermischt sie mit andern Gewürzen / und tauget der Brust / den Reuchenden und Verstopften / giebet gleichfalls eine angenehme Nahrung. Das Decoct von der Wurzel zwinge get die rothe Ruhr / nimmet die Entzündungen hinweg / und versager die gifteigen Thiere.

In Apotheken hat man die Blätter besonders von den wilden Melten / wie auch von der weißlich grünen Garten-Melten. Der Saamen wird 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 wässrig mehr als gut Geblüth / deswegen es auch die Menschen wasser- und gelbsüchtig machen soll / und ist derhalben von Pythagora verworfen worden / wie Plinius l. 20. Hist. nat. c. 20. bezeugt. Die wilde hingegen laxirt und erweicht den Leib. Euerlich wird es sonst genommen zu erweichenden Cystieren / (derowegen es unter die herbas emollientes von etlichen gerechnet wird) und gebraucht mans ferner in schmerzstillenden Umb- und in podagrissen Überschlägen / imgleichen in denen Fuß-Bädern / wenn man einen Schlaff machen will. Der Saame vertreibt die Gelbsucht : wird auch zu den Vomitoriiis gebraucht.

Avellana bes. Corylus.

XLV. Avena.

BēmuG, oder BēmuG, Avena, Brunf. Matth. Fuchs. 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. Haver. Welsh: Vena.

Der Gestalt nach trägt sein Halm zu öbersit an langen Stielen weit ausgebreitele Ähren / worinnen viel weisse längliche Saamen-Körlein enthalten. Die Wurzel ist fascht.

Wächst in feuchtem wässerichten Erdreich gerne / darin es gesät wird.

Seine Erndte-Zeit ist im Augusto.

Ovwo! Haber ein Pferd-Speiß ist / wird doch eine Brüze und Mehl daraus gemacht / welche auch in die Küchen kommen / und gute Suppen und Müser davon bereitet werden; und muß der Haber vorzeiten mehr zur Speise seyn beliebet worden / als jezo / 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 wohlfahret werden / besiehe

Tabern. Herbar. I. 1. Sect. 7. c. 21. und D. Joan. Guferz Tab. Med. 1. Medicin. Domestic. Tab. 69.

An etlichen Orten macht man Bier und Brod das von. Cardanus l. 8. subtil. schreibt: daß die Moscowiter aus Haber ein sehr hiziges und starkes Getränk machen. Eben das berichtet auch Johan. Heinr. 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 temperieren / daher man sie denn in der Rohigkeit des Schlundes geniesset. Roh thut man ihn in ein Säcklein / macht ihn zuvor wol warm / und legets alsdenn in Grimmen und Mutter-Schmerken auf den Bauch. Etliche thun bisweilen hinzu Wacholderbeeren / Lorbeer / Dillensamen / wie auch Kummel und Salz. Mit Essig das Habermehl zu einem Brey gemacht / vertriebt die Masen 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 gebrauchets zum bösen Kopf.

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

(Etliche geben das Habermehl-Decoct den Kindern als ein ordinari Ernök zu trinken.)

Das Stroh tauget in Bädern vor garstige Rauden / böse Geschwär / Aussatz und dergleichen. Eine Lauge davon gemacht / und das Haupt damit gewaschen macht 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 Inselfus aus Gersten / Hopfen / und Haberstroh tauget vor den Stein / wenn mans zusammen in ein Säcklein schliesset. Eben diesser Inselfus mit Beyfuss vermengt / tauget den Alten wider die Müdigkeit. An den Hals men des Haberstroheswickelt 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 dieses wol wider die Colicam, die Säure zu temperiren.

XLVI. Malus aurantia.

Malus Nerantia, Pomerangen-Baum. Orangier, oranges aigres douces. Orange Tree & its fruit sour, sweet. Oranje 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.

Dessen Gestalt: Der Pomerangenbaum hat bisweilen grössere Blätter als der Zitronen- oder Limonienbaum / und weisse wortreichende Blüthe. Die