

HABER

VON DEM HABERN.

Unangesehen daß der Habern bey den Alten nicht in solchen hohen Würden gehalten ist worden/ wie er heutiges Tags bey uns gehalten wirdt/ unnd derselbige bey jnen wie GALEN.LIB.I.ALIM. schreibet allein zu dem Gebrauch deß indtviehes gesäet worden seye/ haben wir nicht underlassen wollen denselben hie in diesem Capitel zu beschreiben/ unnd jn seiner Würden die er sonderlich bey uns Teutschen auß langwieriger Erfahrung unnd täglichem Gebrauch überkommen/ dieselbigen zu loben unnd zu rühmen/ als eines fast nützlichen Getreyds/ dessen wir so wenig als deß Weizens/ Speltz unnd Korns unnd der Gersten entrathen können/ wollen derowegen diese Frucht erstlich so viel die Gestalt belangt/ unnd wie sie gesäet werden sol/ beschreiben/ darnach auch deren nützlichen Gebrauch beide in der Speiß und Artzeneanzeigen/ und sind aber dessen zwey unterschiedliche Geschlecht.

I. Das erst unnd gemeinest Geschlecht ist mit seinen ersten Keimen/ Graßblettern/ Hälfern und Gewerblein/ dem Weytzen gleich/ wie auch DIOSCORIDES LIB.2.CAP.28. bezeuge. Die Aeher schlieffen auß zun graßechtigen Scheyden/ thun sich darnach außeinander wie die Sträuß oder Aeher am Rohr. Die langen spitzigen Granen hangen ledig zwischen den auffgethanen Flügeln der Aeher/ je zwei Granen neben einander/ und ist deren eines grösser dann das ander/ die sind außspreytet unnd mit jhren Flügeln auffgethan/ anzusehen wie die Heuwschrecken. Dieses Getreyd wird bey uns gegen dem Lentzen/ im ende deß Hornung/ und im anfang deß Mertzens/ gesäet. Man säet auch solche Frucht nit in gutes sondern in Wilde Felder/ die man mit der Tunge nicht wol erreichen kan/ als da seynd Feilßechtige oder Bergechtige Oerther/ wie im Schwarzwald/ Waßgauw/ im Hessenlandt unnd in der Eyffel zu sehen ist/ dann dieses Getreyd mergelt ein gut feyßt unnd wolgetüngt Erdreych in kurzen Jahren auß/ wie solches auch THEOPHRASTUS 8.HISTOR.9. NEBEN DER Ackerleuth täglichen Erfahrung bezeuge/ unnd der Poet VERGILIUS LIB.GEORG. gedenckt/ da er also spricht:

Es muß der Habern sol er schön/ vollkommenlich und reichlich wachsen/ zimlichen Regen haben/ den pflegt man zu mehren/ wann man das Rockenkorn/ Weitzen/ Speltz und Gersten eingeerdet hat.

II. Das ander Geschlecht deß Haberns ist dem jetztgemelten/ so viel das Gewächs anlangt/ gleich/ allein daß die Körner mit der Farb der nackenden Gersten oder Weitzenespeltz ähnlich seynd/ unnd nicht also in Hülsen eygeschlossen wie der gemein Habern/ unnd ist auch dieses Geschlecht nicht so gemein ohnangesehen daß es besser und wolgeschmackter ist/ als der gemein Habern.

Von den Namen deß Habern.

Der Habern heisset Lateinisch/ BROMUS, ACROSPELUS, SIPHONIUM und AUENA. Hochdeutsch/ Haber.

II. Das ander Geschlecht wird von den Kreutlern/ dieweil es nit wie der gemein Haber in den Hülsen beschlossen ligt/ sondern bloß darinn wächst/ AUENA NUDA. Hochdeutsch/ nacketer Haber. Das Habermeel heisset Lateinisch/ AUENACEA FARINA.

Von der Natur/ Krafft/ Wirckung und Eigenschaft deß Haberns.

Der Habern ist ein wenig küler als die Gerst/ unnd hat auch etwas stopfender Art unnd Eigenschaft/ also daß sie auch die Bauchflüß stoppet. Sie trücknet auch darneben und zertheilet mässiglich. GALENUS spricht in der Speiß seye er warmer Natur/ und in der Artzeney kalter Complexion/ und wird er jnnernlich unnd eusserlich zur Speiß und Artzeney nutzlich gebraucht.

Innernlicher Gebrauch deß Haberns.

PLINIUS LIBR.18.CAP.17. schreibet/ daß die Teutschen kein ander Gemüß oder Brey essen dann Haberbrey/ welches falsch ist/ Dann ob wol der Haberbrey ein gemeine Speiß ist/ unnd mehr in unserm Teutschland/ sonderlich aber im Waßgauw/ Algauw/ Torgauw/ Schwaben unnd andern vielen Orthen/ da sie diese Brey sonderlich wol zu kochen unnd bereyten wissen/ genossen werden/ so gebrauchen sie doch auch darneben Grießmeel/ Heydenkornmeel/ Weitzen unnd Speltzenmeel/ daraus sie dann auch gute Brey zu machen pflegen. Sonst ist nit ohne daß zu unsern Zeiten das Habermeel/ und Haberkern also in ein guten ruff/ als ein gesunde kost kommen/ daß nit allein dz Bawersvolck/ Handwercksleut und gemeine Bürger/ sondern auch die vom Adel/ ja auch Grafen/ Fürsten und Herrn deß Haberkerns und Habermeels in jhren Küchen nicht entrathen wollen/ sonder lassen köstliche und gute Suppen/ Brey und Müßlein darauß machen/ die nicht allein die gesunden Menschen essen/ sondern auch die Krancken vielfältig geniessen.

Der Haberkern oder Habermeel in der speiß genossen/ es sey gleich in Suppen oder Breyen/ oder wie der immer mag gebraucht werden/ dienet sonderlich in dem hitzigen Hauptwehethumb/ und sonst auch in allen Kranckheiten deß Haupts und der Augen von hitz verursacht/ deßgleichen den Hirnwütigen und Tobsüchtigen/ denen so mit dem Schwindel beladen seynd/ und die das Parlyß gerührt hat/ bekombt über die maß wol den Hustenden/ und denen so mit jnnernlichen Pastemen oder Seitenwehe behafft seind/ deßgleichen den Lebersüchtigen und Miltzsüchtigen/ und alterirt die hitzige entrichtung gemelter Glieder/ dient auch den contracten Menschen/ deßgleichen die Gliedsüchtigen/ Podagramischen/ unnd denjenigen so das Tertian oder Quartan Feber haben/ ist auch ein fürtreffliche gesunde speiß vor das Grün in den Nieren/ die Harnwinde und das schwerlich harnen/ dient vor die heisserigkeit/ alle gebrechen der Brust von hitz verursachet/ und ist sonderlich heylsam denen so Eyter außwerffen/ und ein gebenedeyte speiß und Artzeney in allen hitzigen und Pestilentzischen Febern.

Die Haberkern kocht man mit Rindfleischbrühe oder einer Hanenbrühen/ dünn oder dick/ wie es einem jeden gefällt/ unnd strewet Peterlenkraut oder andere wolriehende und gute Kreuter klein geschnitten daruber/ die seind beide gut und ein köstliche gute speiß/ beide vor gesunde unnd krancke Leuth/ dann sie stärcken und geben sehr gute Nahrung.

Die Brülein oder Süpplein von Habermeel werden auch auff viel weg bereytet. Etliche röschten das Habermeel mit ein wenig Butter/ giessen darnach Wasser zu/ lassens wol sieden/ saltzens das genug ist/ und gebrauchens vor ein Süpplein/ etliche thun ein wenig Essigs oder Agrests darzu daß es ein wenig sauwerlechtig werde/ sonderlich aber wann sie diese Süpplein den Febricanten geben wollen.

Etliche röschten das Habermeel wie oben gemeldet/ unnd machens an mit mit einer Erbesbrühen/ gebens also den Krancken/ oder machens ein wenig sauwerlechtig mit Agrest oder Essig.

Etliche nemmen Haberkern/ quellen die und wäschen die sauber auß/ setzen die zu mit Erbesbrühen/ thun Butter und Saltz darzu/ lassens wol miteinander sieden/ so wird es auch lieblich zu essen. Andere wäschen die Haberkern und klauben sie sauber auß/ setzen die mit guter frischer gesottener Milch zu/ lassens wol sieden/ so wird ein gute anmütige speiß darauß/ die sehr wol speiset und nehret.

Die Reuter und Kriegsvolck wann sie zu Feld ziehen/ so rüsten sie sich mit Habermeel/ röschten es wol in Buttern/ schlagens also in ein Fäßlein eyn/ wann sie nu etwann in ein ort kommen da nicht viel ubriger Proviand ist/ so können sie auff ein ei ein par Essen auß Habermeel bereiten. Erstlich nemmen sie ein Löffel voll oder vier Habermeel das also in Buttern geröscht ist/ thun es in ein Pfann oder Hafen/ giessen Wasser zu/ lassens wol sieden/ saltzens daß gnug ist/ so haben sie ein gute Suppen/ die essen sie mit Brod. Wöllen sie dann auch ein guten Brey haben/ so nemmen sie deß Habermeels mehr/ giessen Wasser zu/ lassens darnach zu einem Brey sieden/ so haben sie ii. guter Gericht/ daran sie sich wol sättigen können/ und thun warlich solche speisen den Kriegsleuten manchmal sehr wol.

Die gemeine Haußleuth pflegen jhre Haberbrey auch obgemelter massen zu bereiten/ und speisen jhre Kinder und Haußgesind darmit/ unnd ist in der Warheit ein gute unnd gesunde Kost/ die sehr wol nehret unnd stätcket/ welches die tägliche Erfahrung bezeuge/ onangesehen daß der Haberbrey bey den Alten darvor nicht gehalten/ sondern allein vor ein Speiß und Futer der Pferd unnd deß Rindveihes ist gebraucht worden. Aber wir haben auß täglicher Erfahrung/ daß die Kinder und Jugend/ die mit Haberkern unnd gekochtem Habermeel gespeiset werden/ daß sie sehr starck unnd wol gefärbt darvon werden/ wie solches auch die Fremden NATIONES, die zu uns kommen/ bezeugen müssen/ sonderlich aber die Engelländer die jhre Kinder allein mit Haber gespeiset/ und jnen Morgens und Abendts zur Speiß und Nahrung einen guten dünnen Haberbrey lassen machen/ darin sie die Brossam von Rockenbrodt geriebelt/ unnd darmit dick gemacht/ das haben die Kinder zum Morgen und Nachtjmbiß essen unnd sich damit sättigen müssen/ darvon sie dann so starck unnd schön seyndt worden/ wie Milch unnd Blut gefärbet/ daß sich auch der fürtreffliche unnd Hochgelehrte Mann/ DOCTOR GULIELMUS TURNERUS, darüber verwundern müssen/ welcher auch seine Kinder mit solcher Speiß erzogen/ unnd dem Habern deßwegen auch ein besondern Preiß und Lob zugeschrieben/ und denselben auch mehr als zuvor in sondern Würden gehalten.

Will man aber die Haberbrey besser haben/ so mag man die mit guter Hünerbrühe/ oder aber mit Ochsenfleischbrühe sieden unnd abbereyten/ so nehmen sie viel mehr/ unnd stärcken besser.

Etliche sieden das Habermeel mit frischer Milch fast wol zu einem Brey/ das nehret auch sehr wol/ ist alten unnd jungen Leuthen/ insonderheit aber den Kindern ein liebliche unnd heylsame Speiß unnd Nahrung/ die jhnen nicht mag verbessert werden.

Etliche sieden solche Breylein mit guter Mandelmilch vor die Krancken und außgematten Menschen/ deßgleichen auch vor die Febricitanten/ und kräftigen sie sehr wol.

GALENUS der berühmbde Griechisch Artzet/ LIB.I.ALIM. schreibet/ daß man zu seiner zeit die Haberkern mit Wasser gekocht habe/ unnd die mit süsem Wein/ oder gesottenem Most/ oder aber Honigwein gessen habe.

Etliche aber zu unserer Zeit machen einen herrlichen Brey auß dem Habermeel vor gesunde unnd krancke Leut/ der treffliche gute Nahrung gibt/ sehr wol speiset unnd kräftigtet. Sie nemmen Habermeel wenig oder viel/ schütten darüber guten weissen Wein unnd gute feyste Ochsenfleisch/ Hammelfleisch/ Hüner oder aber Capaunenbrühe/ was sie jederzeit bey der Hand haben/ jedes gleich viel/ thun Butter und Saltz/ jedes so viel genug ist darzu/ vermischen etliche frische Eyerdotter darunter/ lasens wol sieden zu einem Brey/ machens süß mit gestossenem Zucker/ so wirdt es ein sehr kräftiger Brey/ sonderlich aber die Krancken darmit zu stärcken und zu laben/ unnd ist auch alten/ schwachen und betagten Leuten sonderlich nutz und heylsam.

Etliche sieden Haberkern mit Wasser biß es zerfehret/ stossen den Kernen klein/ oder streichen es durch ein Pfeffertuch/ thun Honig darzu/ lassens auffsieden zu einem dicken Brühlein/ trinkens darnach also warm/ das erwärmet die erkalte Brust/ und ist gut wider den Husten.

Haberkern in Wasser wol gesottend daß es ein dickehtiges Brühlein werde/ unnd der Brühen genommen zwölff Untzen/ frischen ungesaltzenen Buttern drey untzen/ mit dem Brühlein zerlassen/ dienet wider den Schmertzen der Därmruhr unnd auch anderer Bauchflüß/ so man das warm durch ein Clistierzeug zu dem Krancken thut. Man mag auch fast nützlich an statt deß Butters in diesem Fall nemmen Gänßschmaltz/ Enten oder Hünerschmaltz/ oder aber Böcken oder Geyssenunschlitt.

Es lobet auch DIOSCORIDES den Haberbrey zu den Bauchflüssen/ und daß er den Stulgang stopffen sol.

Habermeel geröscht unnd mit Meth oder Honigwasser getruncken/ ist ein gute Artzney denen so stets husten.

Etliche gebrauchen den Haberkern den Sod unnd heftig brennendeß Magens damit zu vertreiben/ unnd essen so oft sie der Sod ankompt xx.
Haberkerne/ und halten solches vor ein besonder Experiment.

Habermeel mit Wein unnd ein wenig Essigs gesotten zu einem Süpplein oder Brühlein/ und warm getruncken/ fürdert den Schweiß gewaltig/ derowegen etliche wann sie beduncket/ jnen der Schweiß von nöthen seyn wil/ solche Mittel gebrauchen/ sonderlich aber wann sie in das Bad wöllen gehen.

Etliche machen etliche Wochen die Schwein zuvor/ ehe sie dieselben stechen und metzgen lassen/ mit gequelltem Haber feist und mästen sie also auß.

Es werden die Capaunen sehr feyst unnd über die maß gut/ so man dieselben eynsperrt und jnen nichts anders als geweychte Gerst in Milch ein Monat lang zu essen gibt/ und eytel Milch zu trincken fürstellet/ so gewinnen sie davon ein zartes und mürbes/ wolgeschmacktes/ weisses Fleisch.

Eusserlicher Gebrauch deß Haberns.

Wider das Hauptwehetumb von Kält oder kalter Feuchtigkeit: Nimb Haberstro ii.theil/ Fenchelkraut/ Heuwblumen/ jedes ein theil/ thue diese Stück in einen Kessel/ schütte Wasser darüber/ unnd laß wol sieden/ stelle darnach den Kessel in ein zugedeckt Büttten/ darinn schwitz wol nach dem es die Kräfftten erleyden können/ lege dich darnach nider in ein warm Beth/ decke dich wol/ und lasse dir das Haupt mit warmen Tüchern reiben/ darnach verbinde es wol mit warmen Tüchern. Wann du nun wol geruhet hast/ so halt dich auff den schweiß im warmen/ unnd hüte dich vor dem Lufft/ so wird dir besser/ unnd der schmertzen nachlassen.

Oder nimb Haberstro ii.theil/ und ein Räutermäßlein Habern/ Fenchelkraut/ Heuwblumen und Baldriankraut/ jedes i.theil. seude diese wol in einem Kessel mit Wasser/ mach darvon ein Schweißbad wie zuvor gemeldet/ und halte dich gleicher gestalt/ es wird dir baß. Ein solches Schweißbad mag man auch in andern Schwachheiten machen lassen/ wann schwitzens von nöthen seyn will.

Der Safft von dem jungen Graß deß Haberns außgepreßt/ unnd mit darinnen genetzten Tüchlein über die hitzigen Augen gelegt/ zeucht die Hitze herauß und leget den Schmertzen.

Wieder die anfahende Staren der Augen: Nimb die übersten theil deß Haberns mit den Aehren zwei Handvoll/ Griechischhewsamen vier loth/ Fenchelkraut/ Fenchelsamen/ Augentrost/ Betonienkraut/ jedes ein halbe Handvoll/ Alexandrinisch Senatbletter/ Steinklee/ Chamillenblumen/ jedes eine Handvoll/ Weinrauthen so viel man mit dreyen Fingern fassen kan/ Seude solche stück in einem Hafen mit Wasser/ unnd empfahe den Dampff deß Morgens unnd Abendts darvon in die Augen/ thue darnach ein Tröpflein oder zwey gedistilliert Honigwasser darein/ das von einem Pfundt Honig/ unnd einem halben loth gestossenem Pfeffer mit einander vermischt/ gedistillieret worden seye/ unnd beharre das also ein zeitlang/ so wirdt der anfahende Staren sich vertheilen unnd verzehret werden.

Habermeel mit Bleyweiß gemenget/ jedes gleich viel in Wasser gesotten und das Angesicht offtermals darmit gewäschen/ macht es schön weiß und klar.

Habermeel mit Essig zu einem Brey gesotten/ vertreibet die Flecken und Anmäler deß Angesichts/ wie ein Pflaster auff ein Tuch gestrichen und warm ubergelegt.

Die abscheuliche Röte deß Angesichts zu vertreiben/ Nimb Haberspreyer vier Handvoll/ ungescheelte Gersten zwei Handvoll/ seude die in Wasser den dritten theil eyn/ wäsche das Angesicht offtermals warm darmit/ darnach streiche es an mit Citronensaft/ unnd laß es von jhm selbst trucken werden.

Habermeel mit Taubenkaat zu einem Brey gesotten/ darnach auff ein Tuch gestrichen wie ein Pflaster und ubergelegt/ heylet die Ohrmützel oder Ohrklamm/ vertreibt auch die Kröppf und Drüs'en.

Oder nimb Habermeel/ Leinsamenmeel/ jedes gleich viel/ und so viel frischen Taubenkaat/ seude die mit einander in Wein zu einem Pflaster/ und gebrauch es wie gemeldet.

Habern ein gut Theil mit Saltz in einer Pfannen geröscht/ unnd folgendts in ein leinen Säcklein gethan/ vertreibt den Schmertzen unnd stechen der Seiten von Kälte oder windigen Blästen verursacht/ so warm es zu leiden ist/ ubergelegt.

Wider den grossen Schmertzen und Krimmen deß Bauchs: Nimb zwey theil ungescheelten Habern/ Wachholterbeern ein wenig zerquetschet in einem Mörser/ Peterleinsamen/ jedes ein theil. Solche stück soll man vermischt in ein Säcklein thun/ das Säcklein mit einem Faden reihen/ darmit sie nicht zusammenlauffen mögen/ dz soll man dann in halb Wein und Wasser sieden/ folgends mit zweyen Tellern außpressen/ daß das Säcklein nicht mehr trieffe/ darnach so warm als man es leiden kann über den Bauch und schmertzhaftige Ort legen/ und so oft dasselbige erkaltet in der vorgenannten Brühe widerumb wärmen/ unnd das so lang antreiben biß der Schmertzen unnd Krimmen gar nachlässt.

Oder nimb Habern und Saltz/ jedes ii.theil/ Leinsamen/ Anißsamen/ Fenchel unnd Dillsamen/ jedes i.theil. Röschte diese Stück wol in einer Pfannen/ thu die darnach in ein Säcklein und legs warm über/ unnd wann das Säcklein kalt wird/ so wärme es widerumb auff einem heissen Ziegelstein/ mit wein besprengt/ und legs widerumb über.

Oder nimb ungescheelten Habern ii.theil/ ungestampften Hirschen/ Kleyen und Fenchelsamen/ jedes i.theil/ röschte die über dem Fewer und legs warm über wie oben gemeldet/ biß der schmertzen nachlässt.

Wider das Krimmen und Leibwehe: Nim ein Reutermäßlein voll ungescheelten Habern/ unnd halb so viel zerstossener Wachholterbeern/ unnd auch so viel knoblauchkraut das dürr seye und klein zerschnitten/ Thue diese Stück in ein leinen Säcklein/ reihe die Rauthenweiß eyn/ daß sie nit zusammen lauffen/ lasse das Säcklein ein wall oder vier auffsieden/ drucks darnach mit zweyen Brettlein oder Tellern hart auß/ daß dz Säcklein nit mehr trieffe/ unnd legs warm über den ganzen Bauch/ wärme das oft wider in der vorgemealten Brühen/ und legs so lang über biß sich der Schmertzen leget.

Haberstro ein gut Theil genommen und darzu gethan Baldriankraut/ unnd der übernen Gipfel mit den Aeren von Gerstenstro/ jedes zwei Handvoll/ solches in ein Kessel gethan/ wasser daruber geschüttet unnd ein Schweißbad daraus gemacht/ also daß der Laum wol an den Leib schlählen möge/ das treibt den Schweiß gewaltig/ sonderlich wann man jederweilen ein glüenden Sinckelstein darin ableschet.

Wann einem die Schenkel erkaltet seind von Frost/ unnd man die nicht erwärmen kann: Nimb ein halb Simmern Habern/ seude den wol in halb Wein unnd Wasser so viel du darzu bedarfest unnd laß halber eynsieden/ thue darnach den Habern in zween Säcke/ der ein jeder einer Elen breyt unnd lang ist/ unnd binde dem erkalten umb ein jedes Bein oder Schenkel einen so warm er den leiden kan/ das thue jhme deß Morgens/ zu Mittag unnd zu Abends/ unnd beharr das drey Tage nacheinander/ so erwärmen jhme die Schenkel fein widerumb.

Wider das kalt unnd lauffend Gesicht in den Gliedern: Nimb Haberstro ii.theil/ die Gipffel von den grossen brennenden Nesseln mit den Blumen unnd Samen/ Holderschoß/ Wachholderbeern zerstossen/ jedes i.theil/ Attichkraut unnd Hartheuw/ jedes ein halb theil. Lasse solche stück in einem Kessel mit Wasser wol sieden/ den stell darnach in ein wol verdeckte Büttten/ darinn schwitz wol/ und darmit du desto besser schwitzen mögest/ so nim ein halben Schilling grosse Kiselstein/ mach die glüendig unnd lesche jederweilen ein par in dem Kessel mit den Kreutern abe/ wann du nun wol geschwitzet hast und auß dem Bad gangen bist/ so nimb guten Malvasier oder deß allerbesten fürnen Weins unnd frischen Buttern/ zerlass die durch einander/ daß eines so viel seye als deß andern/ und salb darmit den gantzen Rückgrad unnd die schmertzhaften Glieder warm darmit/ unnd ruhe darauff im Beth/ so du nun trucken worden bist/ so nimb Baumölen und Rindermarck/ jedes vier Untzen/ und ein Untz Wachholterölen von den Beerden gedistilliert/ zerlass sie duch einander unnd schmier dich auch wie vorhin darmit bey einer Glut/ thu das acht Tag nacheinander allen Tag/ also daß du allewegen zuvor badest/ so wirstu gute bessering befinden.

Habermeel mit Essig und Buttern zu einem Pflaster gesotten/ ist gut wider die Geschwulst der verrenckten Glieder/ auff ein Tuch gestrichen und warm daruber gelegt.

Habermeel mit Essig unnd Feigbonenöle zu einem Pflaster gesotten/ erweychet die erharten unnd geschwollenen Nerven auff ein Tuch gestrichen/ und warm daruber gelegt.

Haberstro in Wasser gesotten/ heylet den Grind der jungen Kinder so man sie darinn badet.

Habermeel mit Lorölen und Essig zu einem Pflaster gekocht/ heylt allerhand bösen Grind daruber geschlagen.

Habermeel in Bech/ Vogelleim und gesottenem Schwefel zu einem Pflaster temperiert/ erweychet alle erharte Apostemen/ Knollen unnd Geschwulst/ auff ein Tuch gestrichen und daruber gelegt.

Habermeel mit Weitzenmeel/ jedes gleich viel zu einem pflaster gesotten/ thut deßgleichen.

Wider die Schäden unnd Löcher der heimlichen Oerter: Nimb Habermeel/ Bonenmeel/ jedes gleich viel/ Pappelkraut und Armenischen BOLUS so groß wie ein Eye. Seude diese stück zu einem Pflaster/ unnd legs allen Tag dreymal über den Schaden.

Habermeel in genugsamer Geyßmilch zu einem Brey gesotten/ ist gut wider den Brandt vom Feuwer oder heissem Wasser/ auff ein Tuch gestrichen und wie ein Pflaster daruber gelegt.

Ein Handvoll oder drey vier in Wasser gesotten so lang biß der Habern weych wird/ das Wasser darnach darvon abgesiegen/ den Habern wol in einem Mörser gestossen/ und den dicken schleim darvon wie ein Pflaster über die erfrornen Schäden so vom Winter frost herkommen gelegt/ heylet sie.

Die Schaaff und Hämmel werden sehr feyst vom Habern so man jnen deß Tages zweymal/ jedesmal so viel was man in einer Hand halten kan/ zu essen gibt/ wo man jnen aber zu viel gibt/ werden sie so feyst daß jnen das Netz zerspringet/ und müsseen darvon sterben.

Wann ein Bier sauwer worden ist/ so hillft jhm also: Wann der Haber in der Gilb ist/ so schneid das Stro mit dem Habern ab/ mach Büschelein darauß/ die henck in dz Bier/ so stosset es wider auff wie ein Bier das noch neuw ist/ und wird wider wol geschmackt und gut zu trincken.

Sauber Haberstro gewäschen/ darnach wider getrucknet und in einen Most oder einen andern Wein ein zeitlang gehencket/ wird der Wein gar schön und klar wie ein Gold.

Wann man gute/ gesunde und zeitige Trauben lang frisch und gut behalten wil/ soll man sie in Haberstro legen.

Wann ein Ochs oder Rindt den Bauchfluß oder Durchlauf bekompt/ so gib jhme geröscht Habermeel zu essen.

So ein Pferd rotzig ist/ so seude Haberstro in einem Kessel mit Wasser/ schütte es darnach in ein Zuber und setze ein Wannen mit Habern auff den Zuber unnd lasse das Rossz darauß essen.

Wider den Wurm unnd Feyssel der Pferd: Nimb Habern unnd Gerste/ jedes gleich viel/ röschte sie in einer Pfannen über dem Feuwer daß sie gar heiß werden/ thue sie darnach in ein Säcklein und lege sie dem Rossz warm über das Creutz/ und schütte jhm Essig über das recht Ohr/ unnd reibe es unden an dem Bauch mit einem Stecken oder der Streugabel das es warm werde.

Wann ein Rossz sehr geritten worden ist/ unnd man sorget es werde zu reh/ so binde dem Gaul daß er sich nicht legen oder sonst bewegen kan/ und reib jhm alle Schenkel wol mit Haberstro/ und lasse jnen also drey stunden gebunden stehn/ so schlägt jhme die Rehe nicht in die Schenkel.

Wider die Harnwinde der Pferd: Seude Haberstro in Wasser/ schütte das Wasser in ein Zuber unnd stell es unterm Rossz/ daß der Laum wol zu dem Schlauch mag gehn/ deck das Rossz mit Decken und Sergen warm zu/ wirff jedertweilen ein glüenden Sinckelstein in den Zuber/ wann nun das Pferd wol gebähet ist worden/ so reibe es wol mit dem warmen Stro/ so wird jhme gehoffen.

So einem Rossz der Bauch weh thut/ so wärm Habern/ thu den in ein Sack/ und binde jnen dem Gaul also warm auff den Bauch/ so lässt jm der Schmertzen nach.

Wann ein Pferd nit stallen kan/ so seude Habern in genugsamem Wein den dritten theil eyn/ unnd schütte dem Rossz den Wein warm eyn/ so wird es bald stallen.

So ein Pferd etwann ein Geschwulst hette/ es werde gleich wo es wölle/ so schweisse Habern in Essig/ unnd binde den dem Rossz also warm über die Geschwulst/ das zertheilet sie und leget sie bald nider.

So einem Rossz der Schlauch geschwollen ist/ so mache jm ein Dampff von Haberstroh/ und lege jedertweilen ein heissen glüenden Sinckelstein darein/ daß der Dampff wol den Schlauch berühren mag/ so wird jm geholffen/ unnd leget sich die Geschwulst.

Wann man ein Pferd gebrennet hat/ soll man den Brand also heylen: Seude Habern in einem Hafen in genugsamem Wasser biß daß er gar weych wird/ und stoß denselbigen wol in einem Mörser/ zwing darnach den schleim unnd das Marck durch ein Tuch/ darmit salbe den Brand so heylet er.

Habergräß oder Haberstrauwasser.
AUENACEI GRAMINIS AQUA STILLATITIA.

Etliche distillieren auß dem jungen Graß oder Kraut deß Haberns in dem End deß Meyens ein Wasser/ wie man die Rosen zu distillieren pfleget/ das gebrauchen sie zu den hitzigen Schwachheiten der Augen/ thun jedertweilen in ein jedes Aug ein par Tröpflein/ netzen auch zweyfache leinene Tüchlein darinn unnd legens über die zugethanen Augen/ das miltert den Schmertzen unnd vertreibet die Hitz unnd Entzündung.

Die Moscowiter pflegen auch auß Habern Wasser zu distillieren/ welches sie an statt deß Weins pflegen zu gebrauchen. Solches Wasser hitziget und machet die Leut so gar truncken und voll/ als der beste Wein nimmermehr thun mag.

Haberbrod.
PANIS AUENACEUS.

Das Haberbrod ist nit allenthalben gebräuchlich/ doch wird man in grosser Theuwrung gezwungenen auß dem Habern Brod zu machen/ und ob es wol ungeschmackt unnd undäuwlich ist/ so machet doch die grosse Noth und der grosse Hunger dz es wolschmecket unnd wol verdäuwet wird/ so ein guter Koch ist der Hunger.