

Das XV. Capitel.

Bon der Haffer.



§. I.

§. 1.
S. Reichwie der vorhergehende Reis bey
denen frembden und Ausländischen
Völkern eine der gemeinesten Speis-
sen ist, also haben sich vor diesem die alte Teut-
schen meistens mit einem blosen und mit purem
Wasser angemachten Haffer: Brey begnügen
lassen. Heut zu Tag aber überlässt man die
Haffer entweder den Pferden, oder den Kran-
ken, und heisset wohl, wie Beecherus in seinen
politischen Ursachen von Auff- und Abnahm der
Städte und Republiken schreibt:

Der grossen Raserey !
Fremde Köthe eingeladen
Das es ja bald Geld arm sey
Fremde Speise, fremde Kleider,
Geben zu erkennen leyder
Das jetzt sey die Teutsche Welt
Reich an Wollust, arm an Geld !

Unterdessen behält doch die Hasser immer ihren Kuhm und Nutzen, wird Lateinisch und Italianisch

AVENA

Frankööisch aber *avoine* genennet: welche bey
de Mahmen von dem Wort avere oder begeh-

ren hergeleitet werden, weissen die Pferde sich sehr darnach sehnen, wann sie derselben gewahr werden.

Sie wächst auf einer kleinen zäselichten Wurzel, wie die andern Korn-Früchte und treibt dünne Stengel, welche deswegen das Horn-Bieh am liebsten frisst. Die Blätter daran sind lang und schmahl, wie an dem Gras. Die Blüthe sieht man gar eigentlich und klarlich zwischen den an langen Fädeln oder Stielgen sitzen. Wann solche vergangen ist, so folget jedem Blümlein, so nicht falsch blühet, ein lang und schmahles Saamen-Korn, in die Blätter des Kelchs eingeschweift, und stehen die daraus entspringende Aehren oben Straußweiz zusammen: wird aller Orthen auf den Aekern erzogen und erfordert eben kein flettes Land, wann nur bald nach der Saat es gnug regnen thut.

Ob nun wohl der Haber meistens zu Fütterung der Pferden, Hühner und Gänse gewidmet ist, so ist er doch auch dem Menschen, so wohl in der Küche, als in der Arzney nicht undienlich. In der Küche macht man nicht allein den obbemeldten Haber-Brenn darauf, welche heut zu Tag auch mit Milch zugerichtet werden.



werden, sondern es gibt das Haffermehl oder Krüz, auch sehr gute und gesunde Suppen, vor diejenige so hizige Fieber haben und keine starcke und wohlnebrende Speise vertragen können; und weilen darinnen ein temperichtetes als calisches, aber doch flüchtiges Salz stecket, so dienen dieselbe denen, welche einen rauhen Hals oder Flüsse von zähem Schleim auf der Brust haben, welchen sie zertheilen helffen. Einige brauen auch Bier davon, absonderlich, wann die Gerste zu theuer und nicht zu haben ist: welches zwar gut und gesund ist, aber sich nicht so lang, wie das ander Bier halten lässt. Zur Arzney braucht man heut zu Tag in der Hectic, Contracturen und scorbutischen Glieder-Krankheiten zuweilen eine ganze Cür davon, welche deswegen die Haber-Cür heisst und in einem eigenen Tractälein unter diesem Titul in öffentlichem Druck beschrieben worden ist. Der Königl. Preussische Rath und Professor Medicinae zu Hall D. Hoffmann hat dergleichen vor einigen Jahren einem Obrist-Lieutenant und Amtmann in unser Nachbarschafft (welcher lang contract gewesen) nebst andern Medicamenten in einem Consilio also verschrieben;

xx. Gute und auferlesene Haffer, 1 $\frac{1}{2}$. Pf.
Eichorien: Wurzel eine Handvöll.

Rochet solches in einem reinen Hafen mit
XXIV. tt. fliessend: oder Regen: Wasser
eine halbe Stund lang / hernach thue man
hinzu

Præparirten Salpeter ein Loth,
Jungfern Honig drey oder vier Löf-
sel voll.

lässe es noch ein Viertel-Stund kochen, und
seyhe es nachgehends.
Von diesem Exande nehme man drey Stund
vor dem Mittag-Essen, wie auch nach demsel-
ben, einen Schoppen zu sich.

Über Tisch kan man den vierdten Theil
Moseler oder Rheinischen Wein, so keine Säu-
habe / darunter mischen.
Man hat an etlichen Orthen auch einen
Syrup in denen Apotheken, welcher auf der
gleichen Hafer-Supy und Zucker gemacht wird;
und weil der sel. D. Luther denselben oft
gebraucht, nennen ihn viele Syrupum D. Luthe-
ri. Dienet gegen die Colic so von saurem
Schleim herrühret.

Sonsten aber wird die Haber meistens äusserlich gebraucht zu erwärmenden und zertheilenden Säcklein und Aluffschlägen gegen die Colic, Rutter-Schmerzen, indem dieselbe die Hitze ang erhält. Man nimmt sie entweder allein, der geröstet Salz, Kummel oder Coriander, wie auch Chamomilen-Blumen dabey. *simon aulli berichtet in seinem Kräuter-Buch pag.*

214. daß die Bauren in Dennemarck die erfrorene Füsse und Glieder durch Aufschlagung des Hafer-Breyes, mit bloß Wasser gemacht, curireten: Er selbst aber rühmt das Habern Stroh gewaltig gegen den verschlossenen Harn und Stein-Schmerzen, also daß man auf demselben und gemahlenen Malz (worzu man auch den Hopfen thun kan) ein Bad mache, den Patienten bis über den Nabel darin setze, demselben das Stroh umb den Leib winde, daß sie bald harnen werden, und gehet der Stein oft zugleich unvermerkt fort. Ich kenne einen gewissen Nephriticopodagricum in Giesen, welchem dieses Bad auch sehr gut thut, so oft er es gebrauchet.

§. 2.

Die wenige Gattungen von dem Habern sind:

I. Der gemeine weisse Haber /
oder AVENA VULGARIS vel ALBA C.B.
Fig. 2. Tab. CCCL.

II. Der schwarze Hasser / oder
AVENA NIGRA C. B. dessen Abbildung
oben bey dem Capitel steht.

III. Der nachende Haffer / AVE-
NA NUDA C. B. Fig. 3. Tab. CCCL.

Mit dem Brand-Haber / welcher
USTILAGO AVENÆ heisst und der V. Fi-
gur der CCCL. Kupfer-Tafel unter Augen
liegt, hat es eben die Beschaffenheit / wie mit
dem andern Brandt, / so unter den Roggen
wächst, und im vorhergehenden XII. Capitel ist
abgehandelt worden.

Unterdeßen muß man diesen Brandt nicht mit der Toll-Haffer verwirren oder confundiren, welches ein ganz ander Gewächs ist und gar nicht anhero gehört / ob es schon zum öffern unter der Haffer und Gersten auffwächst. Es ist nemlich ein Art Grases / welches Gramen loliaceum Spica longiore und Lolium *Disco*ridis heisset, dessen Abriß in der 2. Fig. unserer CCCLIX. Kupffer-Tafel zu sehen ist. Weilen es nun gern unter der Gersten und Haffer wächst, so pfleget es oft zu geschehen, daß, wann die Haffer nicht wohl davon befreit wird, oder in der Theurung diese Toll-Haffer mit der Gersten unter den Roggen oder Weizen gemischet wird / die Leute, so entweder Haffer-Brey oder Brödt davon essen, davon sehr gefährlich frank werden, wie solches vor verschiedenen Jahren an der Mosel / in dem Würtenberger-Land und anderstwo geschehen, und die Exempel davon in denen *Miscellan. Acad. Germ. Nat. Cur. Dec. II.* A. III. p. 365. A. VIII. p. 430. A. IX. p. 465. und Dec. III. A. III. p. 238. 243. wie auch in *Miscellaneis nostris de Usu Novellarum publicarum in Rebus Physico-Medicis* p. 12. & seqq. zu finden



find. Die Zufälle, welche die Kranken darauff spüren sind folgende:

I. Haben sie einige Tage Haupt-Schmerzen umb die Stirn, wie der alte Galenus schon zu seiner Zeit lib. 1. de Aliment. fac. c. 37. in acht genommen hat; bald hernach bekommen sie Herzens-Angst und den Schwindel: dahero auch diese Körner an etlichen Orthen Schwindel-Hasser genennet werden. Nachgehends werden sie taumelnd und gleichsam trunken, weshwegen diese Frucht im Lateinischen LO- LLIUM TEMULENTUM heisst; und weilen endlich gar ein Toben und kleine Unsunig- keit darauff entsteht, so haben es unsre Teut- sche die Toll-Hasser genennet: welchen einige Gewissen, Losz Wirths mit Fleiss unter das Malz thun, daß die Gäste davon trunken

werden und das Bier vor gut halten möchten. Solte nun dergleichen jemanden widerfahren, so muß man sobalden, als man dergleichen Zu- fällen gewahr wird, ein Brech-Mittel gebrau- chen, und entweder zwanzig Gran von der Ipecacuanha, oder ein halb Loth Brech-Sofft (wann es eine erwachsene Person ist) einneh- men, und wann solches wohl operiret hat, nachgehends Gifftreibende Schwitz-Mittel, als Theriac, Mithridat, Diascordium Fra- casterii und dergleichen gebrauchen, und auff eben die Manier verfahren, wie in der ersten Elas von der Belladonna gesagt worden ist. Andere, als Barzeellus in Hortul Genialis loben den Essig, welches des Lolii sulphur narcoti- cum auch bezwingen kan.

Das XVI. Capitel. Von dem Hirschen und Fuchs-Schwanz.



§. 1.

Gedlich muß man auch des Hirs- chens / unter den Feld-Früchten nicht vergessen, dessen Nutzen nicht zu verachten ist. Er heisst Lateinisch MILIUM, Französisch millet und Italianisch miglio, von dem Zahl-Wort mille, weilen die Körnlein

gleichsam mit Tausenden an den Stöppen und Sträussen zu finden sind.

Er hat eine zäslichte, aber doch starke und weisse Wurzel / auf viele hohle Stengel / von einer mittelmässigen Dicke, zwey bis drey Schuh hoch wachsen. Die Blätter daran sind ziemlich breit, fast wie an dem Rohr oder Schilf.

Schilf. Die Blüth kommt von Süden, Blümt und haben in großen Blättern auch eine schwärzliche Farb, welches Blümlein hohlt auf, welche ein Mittel der zwey sehr empfindlichen Mann haben, so folgen den beiden her, oder mehr, hart, glänzend, dann dünnet Schwärz auf dem Rütslein der Blümlein, Blüft gern in hohlen, fruchten und spindeligen Orten. Der Gebrauch und Nutzen auch allen Bäumen bekannt, Brei davon machen, thut man off, halb Reis auch gute Suppe in Fleisch tun; und weilen diese Frucht und Doh in sich hat, welche und Schweifreiber ist, so hat man vor allen Zeiten sehr zu Tag, einen Saft gemacht, welchen man auch Decocum nennet. Es wird nichtlich davon in Wasser gekocht, bis man einen geringen Umgang hält, dann kann man einen guten Wein daraus machen, welchen man auch Schwartz oder Decocum nennen kann. Der gelbe Hirsche Schwanz ist in Wasser gekocht, bis 5. Umgang hält, dann kann man einen Wein daraus machen, welchen man auch Schwartz oder den gelben Hirschen Schwanz, oder den gelben Schwanz, absonderlich machen kann entweder mit oder ohne Zuck mit dem Schwanz. Andere röhnen ihn am Ende des Zuckes, oder röhnen ihn am Ende des Schwanzes. Der Hirschen Schwanz hat in der Regel eine schwärzliche Farbe, und ist in Süßigkeit, wie der Käse, sehr ähnlich im Geschmack, wie der Käse. Die Species davon sind:

- I. Der gelbe Hirsche Schwanz LUTEO C.B.
- II. Der weiße Hirsche Schwanz ALBO C.B.
- III. Der schwärzliche Schwanz NIGRO C.C.
- IV. Der Sorgschwanz ARUNDINACEUM TUBO SEMINE, SORG F. TAB. CCCC.
- V. Der braunreiche C. MILLUM ARUNDINA