

Das XV. Capitel.

Von der Hafer.



S. 1.

Sieichwie der vorhergehende Reis bey denen frembden und Außländischen Völkern eine der gemeinsten Speis- sen ist, also haben sich vor diesem die alte Teut- schen meistens mit einem bloßen und mit purem Wasser angemachten Hafer-Brey begnügen lassen. Heut zu Tag aber überläßt man die Hafer entweder den Pferden, oder den Kran- ken, und heisset wohl, wie *Beccherus* in seinen politischen Ursachen von Auf- und Abnahm der Städte und Republicquen schreibt:

O der grossen Raserey!
Frembde Köche eingeladen
Daß es ja bald Geld arm sey
Frembde Speise, frembde Kleider!
Geben zu erkennen lender
Daß jetzt sey die Deutsche Welt
Reich an Wollust, arm an Geld!

Unterdessen behält doch die Hafer immer ih- ren Ruhm und Nutzen, wird Lateinisch und Italianisch

A V E N A

Frantzösisch aber *avoine* genennet: welche bey- de Nahmen von dem Wort *avere* oder begeh-

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

Sie wächst auf einer kleinen zaselichten Wurzel, wie die andern Korn-Früchte und treibt dünne Stengel, welche beschwigen das Horn-Vieh am liebsten frisset. Die Blätter daran sind lang und schmahl, wie an dem Gras. Die Blüthe sieht man gar eigentlich und klärlich zwischen den an langen Fädenlein oder Stielgen sitzen. Wann solche vergangen ist, so folget jedem Blümelein, so nicht falsch blühet, ein lang und schmahles Saamen-Korn, in die Blätter des Kelchleins eingewickelt, und stehen die darauff entspringende Aehren oben Straußweis zusammen: wird aller Orthen auff denen Aekern erzogen und erfordert eben kein fettes Land, wann nur bald nach der Saat es gnug regnen thut.

Ob nun wohl der Haber meistens zu Füt- terung der Pferden, Hühner und Gänse ge- widmet 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-Brey darauff, welche heut zu Tag auch mit Milch zugerichtet wer-

werden, sondern es gibt das
Reis, auch sehr gute und ge-
wisse, die man so leichtlich
vor dem Feuer so leichtlich
stark und wohlkochen kann
nen: und wenn man einen
calisches, oder das schick-
liche, oder das schick-
so dienen solche denen, wo
Hals oder Fieber von hohem
Brust haben, welchen sie
Einge brauen auf Bier das
man die Gerste zu einem im-
welches war gut und gesund
so lang, wie das oder Bier
Arzten braucht man heut zu
Contracturen und scorbu-
Krankheiten zumal eine g-
wache deßwegen die haben
in einem eigenen Extraktlein
in öffentlichem Druck best
Der Königl. Preussische
Medicina zu Hall d. Hoffm-
von einigen Jahren einem
und Amtmann in unser
der lang contract genen
tamenten in einem Conti-
ten;

2. Gut und ausselesen
Eichorien-Wurzel

Recht folches in einem
XXIV. te. fließend, oder
etwacht Stund lang / b
1799

Praxipanten Salpeter
Jüngern Homig dre
schwell.

Wohl es noch im Viertel
siehe es nachgehend.

Den hohen Punkt nehme
vor dem Mittag Essen, zu
den, einen Schoppen zu sich

Uber die son man
Mehlet oder Weizenmehl
er habe, darmit mischen.

Man hat an etlichen
Sonnen in denen Alpen
gleiches Pflanz-Sapir und
und wieder der sel. D. L. L.

gehört, nennen ihn viele
in. D. L. L. gegen die Coli-
Einen heimlich.

Einmal wird die H-
schicklich gemacht, vermehrend
den Nutzen und Ausschlag
Wohl-Eigenen, indem

lang nicht. Man nimbt sie
den besten Teil, Kümmerl
mehlet, Blumen
Pflanz, in ihrem Stamen



ren hergestellt werden, weilen bei
sehr darnach sehen, wann sie besch
werden.

Es wächst aus einer kleinen
Wurzel, wie die andern Gerste
treibt dünne Stengel, welche die
Hörn-Weiz am liebsten frisst. A
daran sind lang und schmal / m
Gras. Die Blüthe über man ge
und flüchtig zwischen den an langen
oder Stielen sitzen. Wann selbe
ist, so folget jedem Blümlin ein
blühet ein lang und schmales
in die Blätter des Kollins ein
stehen die daraus emporsteigende
Ersauweiß zusammen: wird als
auf denen Aecken erogen und
kein fettes Land, man nur bald
es genug regnen thut.

Denn weil der Haffer meiste
terung der Viehen / Hüner und
verzehret ist, so ist er doch auch
so wohl in der Küche, als in der
undemlich. In der Küche man
allein den abgemelten Haffer
welche heut zu Tag auch mit

funffzehende Claß.

543

werden, sondern es gibt das Haffermehl oder
Krutz, auch sehr gute und gesunde Suppen,
vor diejenige so hitzige Fieber haben und keine
starcke und wohlnehmende Speise vertragen kön
nen; und weilen darinnen ein temperiches al
calisches / aber doch flüchtiges Salz steckt /
so dienen dieselbe denen, welche einen rauhen
Hals oder Flüsse von zähem Schleim auff der
Brust haben, welchen sie zertheilen helfen.
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 lässet. Zur
Arzney braucht man heut zu Tag in der Hectic,
Contracturen und scorbutischen Glieder,
Krankheiten zuweilen eine ganze Cur davon,
welche deswegen die **Haber-Cur** heisset und
in einem eigenen Tractatlein unter diesem Titel
in öffentlichem Druck beschrieben worden ist.
Der Königl. Preussische Rath und Professor
Medicinæ zu Hall D. Hoffmann hat dergleichen
vor einigen Jahren einem Obrist- Lieutenant
und Amtmann in unser Nachbarschaft (wel
cher lang contract gewesen) nebst andern Me
dicamenten in einem Consilio also verschrie
ben:

z. Gute und auferlesene Haffer, 1 $\frac{1}{2}$ Pf.
Eichorien-Wurzel eine Handvoll.

Rochet solches in einem reinen Haffen mit
XXIV. $\frac{1}{2}$ fließend oder Regen Wasser
eine halbe Stund lang / hernach thue man
hinzu

Preparirten Salpeter ein Loth,
Zungfern Honig drey oder vier Löf
felvoll.

lasse es noch ein Viertel Stund kochen, und
senhe es nachgehends.

Von diesem Tract 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 Säur
er habe / darunter mischen.

Man hat an etlichen Orthen auch einen
Syrup in denen Apotheken, welcher auß der
gleichen Haffer-Supp und Zucker gemacht wird;
und weilen der seel. 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 auß
serlich gebraucht zu erwärmenden und zertheilen
den Säcklein und Aufschlügen gegen die Colic,
Mutter-Schmerzen, indem dieselbe die Hitze
lang erhält. Man nimbt sie entweder allein,
oder geröstet Salz, Kümmel oder Coriander,
wie auch Chamomillen-Blumen dabey. Simon
Paulli berichtet in seinem Kräuter-Buch pag.

214. daß die Bauren in Dennemarc die er
frore Füße und Glieder durch Aufschlagung
des Haffer-Breyes, mit bloß Wasser gemacht,
curireten: Er selbst aber rühmt das Habers
Stroh gewaltig gegen den verschlossenen Harn
und Stein-Schmerzen, also / daß man auß
demselben und gemahlenen Malz (worzu man
auch den Hopffen thun kan) ein Bad mache,
den Patienten biß über den Nabel darein setze,
demselben das Stroh umb den Leib winde / da
sie bald harnen werden, und gehet der Stein
oft zugleich unvermerckt fort. Ich kenne ei
nen gewissen Nephritico Podagricum in Gies
sen, welchem dieses Bad auch sehr gut thut, so
oft er es gebrauchet.

S. 2.

Die wenige Gattungen von dem Habern
sind:

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

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

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

Mit dem Brand-Haber / welcher
USTILAGO AVENÆ heisset 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 con
fundiren, welches ein ganz ander Gewächs ist
und gar nicht anhero gehöret / ob es schon zum
offtern unter der Haffer und Gersten auffwäch
set. Es ist nemlich ein Art Grases / welches
Gramen loliaceum Spica longiore und Lo
lium *Dioscoridis* heisset, dessen Abriß in der
2. Fig. unserer CCCLX. Kupfer-Tafel zu
sehen ist. Weilen es nun gern unter der Ger
sten und Haffer wächst, so pfleget es oft zu
geschehen / daß, wann die Haffer nicht wohl
davon befrehet wird, oder in der Eheurung die
se Toll-Haffer mit der Gersten unter den Rog
gen oder Weizen gemischt wird / die Leute,
so entweder Haffer-Brey oder Brodt davon
essen, davon sehr gefährlich krank werden,
wie solches vor verschiedenen Jahren an der
Mosel / in dem Württenberger-Land und an
derstmo 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 *Misel
laneis nostris de Usu Novellarum publicarum in*
Rebus Physico-Medicis p. 12. & segg. zu finden
sind.

xxx rrr 2

sind. Die Zufälle, welche die Kranken darauff spühren 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 Hergens-Angst und den Schwindel: daher auch diese Körner an etlichen Orthen Schwindel-Haffer genennet werden. Nachgehends werden sie taumelnd und gleichsam trunken, weßwegen diese Frucht im Lateinischen *LOLIUM TEMULENTUM* heisset; und weil endlich gar ein Toben und kleine Unsinnigkeit darauff entsteht, so haben es unsere Teutsche die Toll-Haffer genennet: welchen einige Gewissen-Lose Wirthhe 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 Zufälle gewahr wird, ein Brech-Mittel gebrauchen, und entweder zwanzig Gran von der *Ipecacuanha*, oder ein halb Loth Brech-Safft (wann es eine erwachsene Person ist) einnehmen, und wann solches wohl operiret hat, nachgehends Giffttreibende Schweiß-Mittel, als *Itheriac*, *Nithridat*, *Diascordium Fracasterii* und dergleichen gebrauchen, und auff eben die Manier verfahren, wie in der ersten Claß von der *Belladonna* gesagt worden ist. Andere, als *Barieellus* in *Hortul Geniali* loben den Essig, welches des *Lolii sulphur narcoticum* auch bezwingen kan.

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



§. 1.

Endlich muß man auch des Hirschens / unter den Feld-Früchten nicht vergessen, dessen Nutzen nicht zu verachten ist. Er heisset Lateinisch

MILIUM,

Frantzösisch *millet* und Italianisch *miglio*, von dem Zahl-Word *mille*, weil die Körnlein

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

Er hat eine zafelichte, aber doch starcke und weiße Wurzel / auß viele hohle Stengel / von einer mittelmässigen Dicke, zwey biß drey Schuh hoch wachsen. Die Blätter daran sind ziemlich breit, fast wie an dem Rohr oder Schilff.

Die Blätter farnen
den Hirschen Schwanz
und haben insgesamt eine gelbe
aus einer schwarzen Farbe
selben Blüthen behält aus
weichung der Wurzel der yvon
seins entzünden. Wann
haben, so folgt denselben
bevorzue runde Stengel der
oder weiß, hart, glänzend
ten, dünnen Schilffs
dem Reichtum der Blüthen
Wächst gern in feuchten
fruchtbar und schattigen Oer
Der Schwanz und Mi
ist auch allen Vögel befa
Hirschen-Brey davon mache
ten thut man oft halb Ro
auch gute Suppen in Fleisch
ten und weilen diese Frucht
und Schilff hat, weld
milde und Schweißtreibe
te, so hat man vor alten Z
nach heut zu Tag, einen S
aus gemacht, welchen ma
Rausch oder Decoctum Mi
nomet. Es wird nemlich d
lang in Wasser gekocht / b
Hirschen nimbt man einen gu
von 2. biß 5. Ung haltend,
Wasser einen Wein da
Wurzel vom Schwanz ein
in Wasser, Weizen und
guten weilen gewaltig daru
mache, und befeuchtet nicht
Schilff, sondern heilet auch
Wunde oder sonsten andere
die Wurzel oder den Hals, bi
angewandt, absonderlich / man
stern-Schmerz entweder mit We
den Rausch mit dem Schilff
set. Andere rühmen ihn an
Der Hirschen-Brey hat in d
Nutzen, wie der Rohr-Brey
hauptsächlich in Sülzen, mit
Die Species davon sin
I. Der gelbe H
SEMINA LUTEO C.B. I
II. Der weiße H
SEMINA ALBO C.B. ibi
III. Der schwarze
LUTUM SEMINE NIGRO
C.B. II
IV. Der Sorg
LUTUM ARUNDINACEU
TUDO SEMINE, SORG
Frag. Tab. C.C.C.II
V. Der Schwanz
MILIUM ARUNDINA