

P. 119. Blitum erectum sive tertium. *Trag.*
Siehe die 201ste Platten sub lit. a.

ATRIPLEX SYLVESTRIS FOLIO OBLONGO ANGUSTO. *Casp. Baub. Pin. 119.* Atriplex Sylvestris, Polygoni aut Helxines foliis *Lob. Icon. 257.* Siehe die 201ste Platten sub lit. b.

ATRIPLEX SYLVESTRIS ANGUSTIFOLIA.
Siehe die 202te Platten sub lit. a.

ATRIPLEX SYLVESTRIS FOLIO SINUATO.
Gall. Aroche. Germ. Mist-Melten. Siehe die 202te Platten sub lit. b.

ATRIPLEX FOETIDA SEU VULVARIA. *Casp. Baub. Pin. pag. 119. Moris. Hist. 2. 605. Job. Baub. tom. 2. l. 23. 974.* Atriplex olida sive sylvestris foetida *Park.* Atriplex pusilla olida hircina, Vulvaria vocata Garum olens. *Lob. Garafinon. Dod. Gall. fuerte puante. Germ. Stinkende Melten.* Siehe die 203te Platten sub lit. a.

ATRIPLEX PES ANSERINUS DICTA. *Casp. Baub. Pin. 119. Pes Anserinus Tab. Job. Baub. tom. 2. l. 23. 976.* Pes anserinus latifolius *Camerar.* Siehe die 203te Platten sub lit. b. *Germ. Gans-Fuß-Melte.*

NOTÆ: Atriplex hortensis rubra & alba specie differre videntur, quoniam semina inter se invicem sata non transmutantur; sed alba semper producit albam, rubra rubram. Atriplex refrigerat & humectat, cocta estur ut olus, in alvo solvenda celebris est, unde etiam nonnulli quinque herbis emol-

lientibus eam annumerant. *Ufus officinalis* præcipue externus est in clysteribus & epithematibus paregoricis. Semen exhibitum tum alvum abunde subducit non sine molestia, tum crebros vomitus procreat, experimento Pharmacopoli cujusdam, qui ad rusticos purgandos eo uti solebat *Matth. De vi purgatrice & emetica* vehementi huius seminis aliud exemplum ex Serapione adfertur. *Ioh. Raj. Conf. Matthiol. Comment. in Dioscor. T. I. pag. 420. Hippocrates, referente Plinio Hist. IV. L. XX. cap. 20. atriplicem vulvarum vitii infundit cum beta.*

Neußerlich: Der Saft aus der wilsten Melten macht die Haare schwarz, so man sie nach dem Bad oft damit schmieret. Die Melte rohe zerstoßen, gesotten und übergeschlagen, vertreibt die Ohren-Drüsen. Wilde Melten gesotten mit Honig vermischt, und Pflasters weise aufgelegt, benimmt das podagra. Die Blätter gestoßen, den Saft auf ein entzündtes Glied geleeget, löschet die Hitze. Was ein Autor Anonymus mit folgenden Teutschen Reimen gemehnet habe. *vid. Simon. Pauli Quadrip. Bot. 213.*

Höre: Marck und Melte, wassen beyd' im Welde,

Plucke Marck, und lath Melte staen, so kauft du wohl mit Luyden umgacn.

AVENA.

AVENA VULGARIS ALBA. Ex classe frumentorum. Quicquid enim aristas emittit, frumentum appellari solet. *Perotto* videtur ab *a & vno*, quod ad fructum non veniat, quæque sterilis sit ac frumenti vitium. Nam etsi sativa etiam sit, tamen appellatio ab ea fit, quæ Romanis in usu erat, ut ostendit, quod rei rustica Scriptores de satione ejus nihil præcipiant. Sed huic etymo, monente *Vossio*, Etymol. voce avena secunda syllabæ modus refragatur. Rectius igitur, eodem iudice, dixeris, ut ab *habeo & habena*; sic ab *aveo*, *avena*, sive ab occupandi aviditate; sive potius, quod *aveant* illud edere pecudes & equi. *Græc. Ἀβύρα & Ἀβύρα.* Forsitan à *Ἀβύρα* vel *Ἀβύρα* cibis, quia ex avena multi parantur cibi, *Gall. Aveine* vel *avoine. Ital. Lavena. Hisp. Avena. Angl. Oats. Belg. Haver. Dan. Hafvre. Boh. Oves. Pol. Ovvies. Ung. Zab. Arab. Churtal. Germ. Hasbern. Casp. Baub. Pin. pag. 23. Avena alba Job. Baub. 2. 432. Dodon. Pempt. 511.*

Moris. Hist. 3. 209. Siehe die 205te Platten sub lit. a.

AVENA NIGRA. *Casp. Baub. Pin. 2. Job. Baub. 2. 432. Moris. Hist. 209. Gall. avoine noire. Germ. Schwarzer Haber.* Siehe die 205te Platten sub lit. b. *Conf. Bresl. Sammlungen 9ten Versuch. pag. 241.*

CHARACTER: Est plantæ genus flore apetalos per flosculos pendulos disposito: Singuli nempe plurimis staminibus constant ex calyce surgentibus. Pistillum autem ab initio in semen oblongum, tenue, farinaceum, gluma, quæ calyx floris fuit, obvolutum singuli flosculi ita disponuntur in spicam, ut dependentes quasi parvulas locustas bipedes avena gerere videatur. *Tournef. Inst. R. H. p. 514. Boerhave retulit inter monocotyledones apetalos, Ind. Alt. Hort. Acad. Lugd. Bat. part. 2. p. 161.* Es ist ein Gewächs, dessen es 2. Sorten giebt, eine weisse und schwarze. Der weisse treibet Stengel oder dünne Halmen, an welchem etliche schmale dem Grase nicht ungleiche

gleiche Blätter sind. Die Blüthen kommen weit von einander in denen Aehren, und hängen an ganz zarten Fäden. Jedes webe bestehet aus etlichen Fäselein, die in einem schappichten Kelche stecken. Wann dieselbe verblühet, so wächst an ihrer Statt der lange dünne Saamen, der in die Blätter des Kelchs eingewickelt ist, und dieser Saame ist der bekandte Haber. Seine Wurzel ist fassicht, und wird auf dem Felde gebauet. Der ander heisset schwarzer, grauer, Barts-Haber; er ist dem vorigen in allem gleich, nur daß sein Saame schwarz und nicht so nahrhaft ist.

NOTÆ: Accurate *Malpighius & Boerhave* florem & fructum descripserunt, à sine nempe pedunculi folia bina cava formant calycem, intra hæc tertium folium concavum, instructum longa hastula pilosa, & multis pilis, una cum alio minori opposito foliolo, speciem petalorum simulant, atque concavitate sua stamina intercipiunt, & ovarium in centro positum, tuba bicorni fimbriata instructum. Injuriæ admodum in avenam erant Romani præci. Sic *Plinius* primum omnium frumenti vitium avenam appellat, & hordeum in eam degenerare scribit. Soli maxime coelique humore evenire hoc vitium pergit. Secundam causam habere imbecillitatem seminis, cum diutius retentum sit terra, quam erumpat: Eandem esse rationem si cariosum sit, cum ferretur. Sed legibus natura heic tradit *Plinius*, cum avena peculiare sit frumenti genus suo se multiplicans semine, quod degeneratum hordeum non facit. Sic & *Maro* sterilem vocat avenam:

Infelix solum, & sterile dominantur avena.

Ubi *Servius*, probe annotavit: Steriles autem avenæ secundum situm Italiae dixit, nam in Thracia fructuose sunt.

Avena lubricat & emollit quidem, sed attenuat simul & digerit, utroque modo abstergit. Non æque hinc replet corpus ac alia frumenti species, ut fecale, hordeum, triticum, at nutrit tamen, nec mediocriter veteribus Germanis testimonio *Plinii* Lib. XVIII. c. 6. constat, quod nulla alia quam avenacea usi fuerint pulvere: ast quanti hi fuerint homines, ad ductum *Comringii* de Hab. corp. German. antiq. & nov. causis, jam pridem plenius demonstratum. Et *Tabernaemontanus* Herb. L.I. Sect. VII. cap. 21. experientia se comprobatum habere testatur, infantes cibis ex avena paratis educatos, robore & formæ elegantia cæteris longe præstare. Medicamenta ex avena, præsertim ex polenta in ardentibus & ita dictis malignis febribus omnibusque inflammationibus maxime

partium internarum insignem operam adferunt, non solum enim non facile corruptionem subeunt, sed &, si acidula fuerint facta, humorum corporis imminenti corruptioni resistunt, &, cum tenuem victum præbeant, visceribus nullum negotium faciunt, & causam morbi simul valide impugnat, ac ubique bene se gerunt, commendatissimi hinc sint usus. *Willisius* de ferment. c. VII. Singularem modum tradit; elegans tale juleculum medicamentosum parare. Fasciculum avenaceum saccharo Cando, aut Sirapo violarum edulcoratum, aut cum passulis minoribus ficibusque incoctis paratum raucedini atque tussi egregie medetur. *Zorn*. Bot. analog. p. 101. & si à statibus inde nascituris sibi metuet, pauxillum anisi, fœniculi aut cumini addi poterit. Pulvis ex farina avenacea diarrhoeam & tormina ventris sedant, tabidis, phthisicis & qui ex apostematibus male se habent, succurrunt. Avenam emulsionibus lithon tripticiis additam bene juvare, observatum decoctum avenæ cum aqua pœoniæ febrifugum refert *G. H. Welsch*. Chil. 1. Exot. Cur. & obs. 643.

Neuerlich: Haber Meel in Wasser gesotten, und den Brey über die hitzige Geschwulsten, Beulen und Fisten geschlagen, bringet dieselbe zur Heilung. Mit Butter vermischt, heilet den Grund des Hauptes. Dessen herrlichen Nutzen siehe in *Cuspers* kleinen Haus-Apothek p. 237. die 69ste Tabel. Haber und Rummel in ein Säcklein gethan, und warm auf den Leib gelegt, lindert die Colic und Mutter-Schmerzen *Casp. Hofm.* in Consil. à Scholz. edit. III. cons. 14. Hasbers-Mehl ist auch gut das Gesicht schön zu machen, mit Bleiweiß vermengt, und oft damit gewaschen. Wider die Krätze und Schrunden der Nägel wird das Hasbers-Muß mit pulverisirter Alche-Wurzel zu einem Umschlag gekocht und übergelegt. *Ger. Blas. Med. Univ. P. IV. 3.* Haber Stroh wird mit Nutzen in die Bäder wider den Lindens-Stein gethan. *Simon Pauli* Quadr. Bot. p. 235. qui calculo renum laborant, iis sequens evporiston commendat: balneum nempe ex polenta trita, lupulo & avenæ stramine, quod insigniter dolores nephriticos mitigare dicit, calculum ac urinam ita pellens, lumbis, stramine avenæ calente & probe percocto circumdato, ut in vanno confidentes micturiant, & sæpiusculum sine ullo dolore excernant: hoc evporiston per 30. & amplius annos sibi probatum testatur, & tale etiam expertus est *Lentilius Eleodrom*. Med. Pr. p. 517. 537.

Haber-Stroh ist denen Kühen gut, sie fressen es auch gerne, die Pferde aber nicht, dann

dann die Zähne sollen ihnen davon stumpff werden und Bauchweh bekommen. Wann ein Pferd nicht stallen kan, so siebe Haber in gnugsamen Weine den dritten Theil ein, und giesse dem Pferd den Wein warm ein, so wird es bald stallen. Die Weiber pflegen den Hünern, wann sie nicht wohl legen, gerösteten Haber zu essen zu geben. Zum Haber darff man nicht erst düngen, dann es wird gemeiniglich das Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor Getrand gestanden. So wird nur zweymahl dazu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, so bald der Frost meist vorbei, zur Saat geackert. Will man aber in Teiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen selbige vor Winters noch umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen. Des Aussäens halber ist der Haber die erste Sommers Frucht, und wird am besten gesät, wann das Birken-Laub ausschlägt, sonderlich im ersten Viertel, nur nicht, wann der Mond neu ist. Insgemein hält man diese Regel: Im geringen Felde darff der Haber nicht so dicke, als in guten und fetten gesät werden, sonst würde ein Körnlein das andere verhindern. Doch dieses rühret aus einem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachse ordentlicher Weise nur ein Halm mit einer Mehre. Da aber die Erfahrung ein anders lehret, daß nemlich aus denen untern Knoten des Haupt-Halms, wann sie in, oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurzeln ausschlagen, welche Nebens Halme treiben, und selbige immer so fort dergleichen Eigenschaft behalten, so lange Nahrungs-Safft vorhanden. Bey dem Haber darff man keine Furchen aufführen, noch Wasser-Furchen machen, weil ihm die Nässe nicht so leicht, wie andern Getrande, schadet. Man hält den vor den besten Haber, welcher schon rein, grob an Körnern und schwer ist. Nach dem Aufschütten auf dem Boden, laßt man ihn nur etliche mahl umschlagen, hernach aber, ohne weitere Bemühung liegen. Es findet sich auch eine wilde Art Haber, so bald reiff wird, ausfleucht, in denen Feldern über Winter bleibet, und hernach im Frühling unter allem Getrande wächst, und sich als ein Unkraut ausbreitet. Es wird von einigen *avena nuda*, nackender Haber genennet, weil seine Körner nicht in Hüllen oder Häutlein verschlossen, sondern bloß liegen. Er hat stärkere Stengel als der rechte Habern, aber geringere Körner, wo er sich einmahl hingewöhnet, verderbet er das Feld sehr, und ist nicht leicht aus-

zurotten, man brache dann das Feld, und schneide ihn ab, weil er noch klein und grün ist.

An etlichen Orten machet man Bier und Brod von Habern. Das Brod ist eine grobe Speise, und bey uns selten gebräuchlich, ist heiß und trocken, unangenehm von Geschmack, schwer zu verdauen und stopfender Natur. Galen. l. de aliment. facult. 14. Claud. Deodat. Panch. Hyg. ll. 2. Soll aber denen fetten Leuten, welche gern abnehmen wollen, sehr dienlich seyn. Cardan. de subtil. berichtet, daß die Moscoviter aus Habern ein sehr hitziges und starks Getränk bereiten, welches die Leute eben so trunken, als sonst der beste Wein machet. Solches bezeugen auch Joh. Bruyer de Re cibar. V. 20. und Joh. Henr. Meibomius Comment. de Cerevisia 17. §. 4. Unter das Malz zum weissen Bier etwas Haber gethan, giebt dem Bier eine schöne Farbe, frischen Geschmack, und machet es sonderlich gesund. Die Krättschmer-Zunft in Breslau hat das vom Kayser Sigismundo schon Anno 1420. erhaltene privilegium, Bier aus Waizen, Korn, Gersten und Habern zu brauen, zu keiner Zeit recht nützlich zu gebrauchen gewußt, als seit etliche 20. Jahren geschehen. Dann da man sie zu der Zeit, und vorher auch manchesmahl wegen grosser Verführung und Abnahm des sogenannten Schöpfs oder braunen Biers, auf kein anders zu gebenden nöthig gehabt; so ist doch schon kurz vor dem Mittel des vergangenen Seculi, wegen viel weniger Abganges, dieser, aus besonderer Erlaubnuß des Raths, jedem Krättschmer, ein also genannter weisser Schöpf, oder das heutige ordinaire Waizen-Bier, zugleich zu brauen vergönnet worden. Letzteres hat jährlich mehr zu, wie das erstere getrunken zu werden abgenommen; absonderlich da erstreckte Zunft kurz vor dem Anfange dieses Seculi anno 1696. vom Kayser Leopoldo gemeldten alten privilegii die Confirmation gesuchet, und auch erhalten, nemlich in einem eigenen Hause, wie aus allem Getrande Bier, als absonderlich aus Gersten zu brauen und zu verschenden. Nicht lange hernach Anno 1705. fieng man an vor die Liebhaber derer weissen und süßen Biere, in eben diesem Hause, das also genannte Lammel-Bier zu verfertigen, welches auch so lange ziemlich wohl abgegangen, biß unterschiedene Krättschmer ein gleichförmiges nachgebrauet, außer daß ersteres auf die Ober- oder Stoffs-Häfen, letzteres aber auf die Unter-Häfen geleet worden, und entweder Lust-Bier, oder, weil es denen zu Ratzburg, gleich

schmecken soll, Rummel Deuss genennet. Diesen Abgang zu ersetzen, hat die Krätze schmarz Junst Anno 1718. ein zwar in Ober-Schlesien, und nach dem Bericht Job. Heier. *Meibour de Cerevis. potibusque & inebriaminibus extra vinum allis.* Num. 17. 4. seqq. auch in Flandern, Pöhlen, Moskau, Lithauen &c. bekanntes, dafelbst aber niemahls gewöhnliches Haber Bier eingeführet, und in selbigem Hause, statt des Rummel-Biers mit gutem Abgang verschenden lassen. Die Malzung dazu wurde von dem also genannten Junst-Malze in wenigen different angestellet, außer daß es noch kürzer weichen, weniger erwachsen, desto langsamer, auch mehr ausgebreitet, mit gelindem Feuer mußte gedörret werden, so gar, daß, da zu der Dörnung des Weizen-Malzes, wann es auch bis auf den Kern geschiehet, so frühe angefangen wird, man schon um 2. Uhr Nachmittage damit fertig ist, so bringet man doch mit diesem leicht den ganzen Tag zu. Das Bräuen anbelangend, geschah wiederum mit wenigem Unterschiede von dem Weizen-Bier, außer daß dieses viel länger und stärker kochen mußte, um dem Haber seine Wildrigkeit zu benehmen. Man nahm zu erst 30. Scheffel des besten Habers, und da er gemalzet, verfertigte man daraus ein halbes Brei-lauchisches Gebräu, oder 18. Metzel Bier; Diefem wurde in denen ersten beyden Gebräuen Stroh, oder Oben-Häfen gegeben, welches aber wenig in die Höhe treiben wolte; sondern selbige blieben meistens unter dem Biere, und daher sah es ungemein dick und trübe aus: Deswegen man demselben Unter-Häfen gegeben, und unter ein Malter Haber 6. Scheffel Weizen zugesetzt, auch eben so viel Nictel bereitet, weil es vielen allzu stark und rauchmachend vorlam, dardoch nicht mehr Hopffen darunter kommen, als man sonst zu einem halben Gebräu genommen. Daraus es nicht allein klar wurde, sondern auch über dieses besser am Geschmack, als erstet, sich befand, dauerte auch sehr lange, und bekam vielen Leuten wohl, insonderheit die zur Faulenz geneigt, hatten davon weniger Ungelegenheit, als von dem ordinären Weizen-Bier: wie es dann von ziemlicher Stärke ist, die man von einer kleinen portion deutlich empfindet. Nicol. Hennekins *Breslographia renovata.* Anton. Gazius *de vino & cerevisia.* Aug. Vind. 1646 in 8. Dodon. *de Zytho & cerevisia.* Antwerp. 1552. in 8. Thaddeus ab Hayek *de Cerevisia ejusque conficiendi ratione* Francof. 1585. 8. Martin. Schoekius *de Cerevisia.* Gröning. 1661. in 12. Insi Stengeli bewährte Bier:

Künste. Regensburg 1676. 4. Was aber zu einem guten Bier erfordert wird, hat am besten gewiesen David Kellner in seiner hochnüsslichen und bewährten edlen Bier-Brau-Kunst, Leipzig und Eyles nach 1709. 8. Conf. *Disp. Inaug.* *Quotibiers de cerevisia.* Vid. *Bresl. Sammlungen* 2. Versuch. p. 721. Außer diesem der Gesundheit sehr zuträgliches Habers Bier wird auch ein berühmtes Decoctum aus dem Haber bereitet, wovon man diese kurze Nachricht anzufügen nicht vergebens geachtet: Diefes Präparat, welchem große und wundernswürdige Kräfte zugeschrieben werden, wird aus bestem Haber bereitet, und muß die selbige in vorigen Zeiten mehr, als jetzt zur Speise seyn gebraucht worden, weil schon Plinius geschrieben, daß die Teutichen zu seiner Zeit fast kein ander Gemüße, als Haber-Brey gegessen, davon sie auch stark worden, wie man im mittlern Schwaben und um die Berg-Stättcherum amoch siehet, da man oft aus Gewohnheit, Noth und Mangel anderer Speisen das Haber-Bred isst. Wollte man Haber mit Fleisch-Brähe abkochen, giebt es eine gesunde Kost, wovon schon Hippocrates vict. ration. li. Sect. 4. pag. 23. geredet, sochem auch fühlende und anfeuchtende Kraft zugestanden: Er thut an gedachten Ort eines gewissen Tractats von Haber Meldung, welcher wie Confes getrunken worden. Nach Dioscoride, welcher auch davon gemeldet hat, Leonhard. Fuchsius *Herb.* 67. etliche hundert Jahre hernach die Brähe von gelottem Haber angerühmet. Nach Absterben dieser Männer ist er wieder in Abischlag gekommen, bis endlich Johannes à St. Catharina vor nicht gar langen Jahren, und zwar nur vor sich selbst, als ein vortreffliches arcanum, dieses vor seine Universal-Medicin gehalten, da er dann durch dessen Würckung sein Leben auf 120. Jahre gebracht haben solle, wie der Englische Medicus, Lovverus, selches glaubwürdig berichtet. Wie nun Lovverus, der über 90. Jahr alt worden, gemeldet, daß er die Kräfte verlohren; so hat er sich aus Liebe zu seinem Nächsten entschlossen, von der Haber-Gur etwas zu hinterlassen, daß ihnen als eine Universal-Medicin dienlich und nützlich seyn möchte. Da nun dieses Lovveri Tractatgen herausgekommen, und die Haber-Gur überaus wohl befunden worden; als hat man es aus eben diesem Autore genommen. So viel man aus dem Hippocrate vernimmt, hat er nur von frischem Habern einen gekochten Trand gemacht. De St. Catharina hat nicht uneben die wilde Wegwart-Wurzel dazu gethan, und solchen mit ein

ein wenig Zucker versüßet. *Rich. Lovver.* aber damit er gleichfalls in solchen Krankheiten diene, wo aufwallende Hitze, die als perer-Rüchlein darzugefüget. Weil aber solche mit Schwefel zubereitet, als insgemein geschieht, ein sal salsum compositum, welches im Labe nicht viel Nutzen mehr bringet, hat man das Nitrum antimoniaticum an deren Stelle genommen, welches nicht nur in denen Fiebern von allerhand Arten, sondern auch andern Krankheiten, wo die Patienten mit einer aufschwellenden Hitze beschweret werden, guten Nutzen bringet. Damit nun dieses Getränk angenehm, und doch im Gebrauch und Würdungen nützlich, hat man das rothe Sandel-Holz dazugehan. Man nehme 12. Hände voll weissen Haber, eine Hand voll frische Wegwart-Wurzel (oder auch im Schatten gedörrete, so fein sanber) rothen Sandel 2. Loth, nitri antimoniati 1. Loth, Brunnens-Wasser 12. Maas (30. Pfund) wohecker Gewicht, siedet alles mit einander bis auf den halben Theil, laßet es etliche mahl, wann es zuvor wohl erkaltet, durch ein Tuch laufen, machet es mit weissen Zucker süßlecht, verdeckt es, so ist der Brand fertig. Oder: nimme einen wohlverglasteten Topf, welcher über 12. Maas Wasser hält, anderthalb Pfund Haber schweren Gewichtes, reinigedenselben, durch Wasser öfters gewaschen, von den Hülßen und Staub: Ingleichen eine gute Hand voll Wegwart-Wurzel, wirf den Haber nebst der Wurzel in die 12. Maas Wasser, laß es bis auf die Hälfte einsieden, so dann thue 6. Quintl. (drachmas) nitri antimoniati und des feinsten Zuckers 12. Loth darzu, laß es noch einmahl bey der Feuer aufwallen, und hierauf wohl zugedeckt 1. Tag und Nacht im Keller stehen, den andern seige es sauber durch Tücher, damit der dicke Boden-Satz nicht mit darunter komme, und brauche es also: Im Herbst oder Winter kan es warm, und am allernützlichsten in denen Hundstagen gebraucht werden. Frühe nächstern 2. bis 3. Stunden vor der Mahlzeit zwey gute Schoppen Gläser warm austrinken, und damit 14. Tage continui- ren. Man soll vorher zu Ausführung böser Feuchtigkeiten eine gelinde purgation nehmen. In wärenden Zeit der Cur ist eine gute Diät im Essen und Trinken nützlich. Dieser herrliche Brand reiniget das Geblüt, absonderlich die Nieren, treibet den Urin stark, und eröffnet die Milchs- und Leber-Gänge, daher solcher in malo Hypochondriaco gute Dienste gethan. Er machet guten Schlaf, und Appetit, stärket die Glieder, und erhält viele Jahre

den guter Gesundheit. Er schwächet die Natur im geringsten nicht: sondern kan von Jungen und Alten, Gefunden und Kranken getrunken werden. Das Büchlein, worinnen dieser Autor die Haber-Cur beschrieben, ist in Niederland gedruckt, aber gar bald von denen Medicis alle exemplaria weggekauft worden. *Johannes Franck* Pract. in Ulm hat von dieser Haber-Cur etwas drucken lassen, und solche in einem andern geändert. Conf. Disser. de cura avenacea, von der Haber-Cur, *Celeb. Frid. Hoffm.* 1714. hab. Avenae vim diureticam lege in *Acad. Nat. Cur.* cent. 9. p. 326. Cum in vicinia nostra aqua Hippenterorum a quodam Medicinæ practico clanculum propinatur, non male me facturum puto: Si parvam hujus destillati à *Zovingero* circa finem superioris Seculi præscripti & per Helvetiam celebris mentionem fecerim? Recipe herb. rec. nasturt. aquat. cochlear. beccabung. trif. fibr. cheresfol. ana libr. sem. rad. raphan. rustic. apii hort. rec. ana uncias 10. incis. & contus. affunde aquam vel vinum q. s. digere per diem & noctem, deinde adde bolorum fimi caballini avenæ bene nutriti rec. libras 3. & statim in balneo Mar. è cucurbita stannæ vel vitreæ, non autem cupreæ, destilla, & aquam destillatam in vitris probe clausis ad usum asserva. Quæ hinc cum diutius vires suas non conservet, cito est haurienda ab illis, qui eâ indigent. Sunt, qui ad gratiam pomum aurantium recens cum cortice discissum permiscunt. Pollere dicitur hæc aqua Hippenterorum (aus Pferd-Hesseln) virtutibus sequentibus: Turget illa blando sale volatili sulphureo, naturæ corporis amicitissimo, visciditatem massæ sanguineæ attenuante, obstructions scorrosas referante, aciditatem humorum edulcorante, elasticam denique succorum vitalium energiam, stomachique inertiam corroborante, scorbuticam intemperiem corrigente. Dosis ejus est ad uncias duas vel tres mane & vespere. In podagra, colica, pleuritide, peripneumonia, nephritide, dysuria, hysterica passione, asthma- te & principio hydropis, ictero, chlorosi, febre lentâ, hecticâ, epilepsiâ, convulsionibus, in & extra paroxysmum maximi usus. *Theod. Zoving.* examine plant. nasturt. c. 3. §. 10.

Perpendat jam quivis Medicus herbas supra recensitas antiscorbuticas cum aqua vel vino infusas & digestas: nulla harum plantarum facile ad fermentandum cogi poterit, omnes facilius in putrefactionem præcipitantur, ob partium suarum tenuitatem & acidi salis fixi defectum. Hac digestionem omnes quodammodo alealescunt, emollescent si

cum aqua, refractè si cum vino, infuderis. Quodsi igitur finum caballinum ejus indolis, addideris & destillaveris, quid imetraveris aliud, quam sal volatile alcalinum plus minus oleosum, partim ex intima putredinosa resolutione partis feculentioris & crassioris *avenæ*, partim ex dictis plantis alcalescere incipientibus natum. Verum enim vero si stercorearia medicina

(vergleichen in des *Paul. Dred. Apotheke* mehr zu finden) adeo placet, cum finus caballinus *avenaceus* præ alio animalis fimo magis arridet, cum *avena* resoluta, emulsa & in intestinis equorum exhausta nihil singulare amplius contineat, sed inter omnia salia volatilia alcalica ejus sal, in ultima classe ultimum pene locum occupat.

AURANTIUM.

NOTA; Warum von diesem Gewächs und dessen Sorten allhier in Alphabetischer Ordnung keine Meldung geschehe; sondern dessen

Icones in dem Buchstaben M versparrt werden, will man daselbst anzeigen.

AURICULA MURIS.

- AURICULA MURIS. *Casp. Baub. Pin. pag. 262.*
poët. Dn. Diosc. l. 2. c. 14. Gall. Oreille de
Souris, du Ratte. Ital. Orecchia du Topo.
Flisp. Orya de raton. Angl. Mouse ear.
Pol. Mysze uszka. Mosk. Uskonischie,
Arab. Aldenaltur. Germ. Maus-Dehrlein,
 Siehe die 206te Platten sub lit. a
 AURICULA MURIS, FOLIANTHOS REPENS.
 Siehe die 206te Platten sub lit. b.
 AURICULA MURIS SEU PILOSELLA MAJOR
 ERECTA. Siehe die 206te Platten sub
 lit. c.

NOTE: Quia hæc planta diversis generis herbis annumeratur, genuinum ejus characterem omittere cogimur. Mox enim ad Medicaginem, uti *Tournefortius* & *Boerhave*, mox ad pilosellam, uti *Tabernæm*, mox ad Hieracium &c. referunt.

Die Blätter kommen dem Maßliebkraut nicht gar unähnlich, und sind wie die Ohren an den grossen Mäusen anzusehen. Gegen den May bringet dieses Gewächs gelbe, auch bisweilen goldgelbe, gefüllte, runde Blumen, auf dünnen Stielen.

Remarquabel ist: daß um Johannis-Fest unter dessen Wurzel auch die Cochenille zu finden, so man hier öfters colligiret; wiewohl nicht zu läugnen: daß auch eben diese *pimpinella alba* und *Knavel Tragi* noch häufiger gefunden worden.

Es hat eine zusammen ziehende Kraft, und stopfet. Wann dieses Kraut frisch gestossen, ausgepresset und in so viel Wein gesotten wird, soll man Morgens und Abends 2. bis 3. Unzen warm davon eingeben, die fallende Sucht zu vertreiben. Maus-Dehrlein-Kraut gepulvert, und mit einem

weichen Ey öfters eine breite Messer-Spitze voll eingegeben, bringet diejenigen Verwundete, so vieles Blut verlohren, und davon schwach worden, wieder zu Kräften, und erlöset sie gleichsam vom Tode. Etliche Wund-Ärzte nehmen Maus-Dehrlein, und Fünffingerkraut, jedes gleich viel, stossens zu einem Pulver, und geben dem Verwundeten 3. Morgen nach einander ein Ruß-Schaalen voll dieses Pulvers mit seinem Trank zu trinken; und so er dasselbe wieder von sich bricht, so soll der Kranke gewiß sterben; Behält er aber bey sich, so bleibet er leben; oder so es ihm hinter der Wunden schwüret, und nicht fornen, soll er gleichfalls sterben; Geschiehet aber solches nicht, so kommt er davon, welches man öftmahl erfahren hat. In der rothen Ruhr und andern Blut-Flüssen kan man solches mit rothem Korn-Blumen-Safft vermischet mit gutem Nutzen gebrauchen. Maus-Dehrlein-Kraut in Wein gesotten ist dienlich in der Mund-Fäule, wann man denselben öfters damit reiniget. Dieses Krautlein samt der Wurzel im Monat Majo gesammelt, gereinigt, im Schatten gedörrt und zu Pulver gestossen ist ein gewisses experiment, die Brüche an jungen und alten Menschen zu heylen, denen Kindern giebt man es im Brey, denen Erwachsenen in einem Betrand oder Wasser. Das zu Pulver gestossene Maus-Dehrlein-Kraut kan man im starken Nasen-Bluten in die Nasen-Löcher, wohl hoch, appliciren. Wider die alten, um sich fressende Schäden ist das Maus-Dehrlein-Pulver mit