

Man findet oft lange, schwarze Körnlein an denen Nocken - Nieren, die innwendig weiß sind, neben denen andern guten Körnlein; an etlichen Orten nennet man es Todten - Kopf, und ist ein Missgewächs, wie der Brand: *Decale luxurians*. C. B. P. 23. J. B. 2. 417. Diese unter der Zunge gehalten, stellen das Bluten.

Die Pomeranzen - Schellen und Spreuer von Korn, mit ein wenig Honig in Wasser machen. Gelbe Haar machen.

Heißes Bünd, Pfaster zu frischen Wunden machen die Wund - Arzte ein heißes Wind - Pfaster zu allen frischen Wunden, welches sie beobachtet vor Entzündung und Windsucht, das nennen sie *Emplastrum St. GEORGII*, St. Georgen - Pfaster, und wird also gemacht: Nimm des ausgepreßten Korngras - Sofis eine Maas, oder vier Kramer - Pfund, Baum - Oehl 64. Ooth, laß wohl mit einander sieden, bis der Saft eingesodten und gar verzehrt ist, darnach sichte es durch ein Tuch, und zerlaße darinnen Terbenthin und neues Wachs, jedes 32. Ooth, röhre es, bis es kalt wird, so ist es bereitet.

Wurm am Finger: Wider den Wurm am Finger: Nimm das innerste zarte Häutlein von einem Ei, lege es auf den Schaden, darnach nimm Nocken - Mehl, vermischt es mit gebranntem Wein, daß es werde wie ein Pfaster, streich davon auf ein Tüchlein, legt über das Häutlein, daß es dasselbe und den Schaden bedecken möge.

So ein Pferd den Fuß verzuckt hat, siede Nocken - Kleinen mit Ei zu einem Brey, und schlage es ihm warm um den Fuß.

Flecken der Haut, die Schuppen, Schrunden und Schrunden Zittermäher.

Wider den Schmerz der Ohren: Nimm ein Nocken - Brod, wie es aus dem Ofen kommt, schneide dasselbe entzwey, und hält es so warm vor die Ohren, als du es erleiden kannst. So einer von einem Büchsen - Schalle des Schoss oder einem andern Gethöre das Gehör vor einem sohlen hätte, der gebraucht das Brod gleichsam gestalt, es bekommt wohl.

Die Brotsamen vom Nocken - Brod mit Wasser und Nosen - Oehle durch einander vermischt wie ein Pfaster, heilet den Wurm am Finger, auf ein Tüchlein gestrichen und übergeleget: Solches thut auch, so man das Nocken - Brod Morgens nüchter kenet, und wie ein Pfasterlein überlegt.

Die Brotsamen von Nocken - Brod in genugsamem Ei zu geweicht, und zu einem Mus in einem Mörzel gestossen, leget denen Pferden die Geschwulst, die vom Reiten und Drücken des Sattels verursachet worden, wie ein Pfaster darüber geschlagen.

Die Brotsamen von einem Nocken - Brod mit Salz vermischt, vertreibet denen Pferden den den auswierenden Wurm, so man diese drey oder vier Tage darauf bindet, und allwegen über Nacht darauf läget.

Nocken - Mehl wohl getrocknet, auf blauem Papier gestreuet, und über die mit der Ueber - Entzündungen. Glieder gelegt, lindert den Schmerz und zertheilet die Geschwulst; man plegt auch oft die Armenische präparierte Ede, samt

ein wenig Camphor darunter zu mischen. So ist auch das Mittel gut, die Entzündungen Entzündungen zu heilen, da man anstatt des blauem Papiers nur zarte leinene Tücher nehmen kan.

So wird auch das Nocken - Mehl zu den erweichenden und zeitigenden Cataplasmata möglich gebraucht.

Die Kleven von Nocken, sowohl als die von übrigen Früchten, haben eine gute Kraft zu säubern und zu reinigen, daher sie neben andern Sachen in denen Elbsticken und Fuß - Wässern gelochet werden.

Diese Kleven mit geröstetem Salze vermischt und zusammen in ein Säcklein gethan, hernach das Säcklein gewärmt, und also warm auf die Seiten gelegt, vertreibt den Stich, wenn manns auf den Bauch Seitenlich legt, zertheilet es die Winde und das davon entstehende Grimmen.

Ein gutes Stück Rinde von diesem Nocken - und andern Brod geröstet, hernach mit warmem Ei zu einem guten durch Schlag - Wasser, oder Kinder - Balsam, (Balsamo Embryonum) angesucht, hernach denen Schwangern auf den Nabel bindet, stärket es die Mutter und das Kind, und verhütet die frühzeitige Misgeburt.

Die Brotsamen dieses und andern Brods, mit Zimmet und Muscatnus destilliert, gibt einen sauerlichen Aromatischen Geist, welcher zu Stärkung des Magens, Stellung ^{Wagen} aller Durchbrüchen, und in der rothen Ruhr ^{Bildzeit} Ruhr, selbsten, sehr nuzlich Löffel - weise gebraucht Durch wird. Es wird auch der aus dem Brod durch allein destillierte sauerliche Geist zu der Zubereitung allerhand Metallen - Tincturen in der Chymie öfters angewendet.

CAPUT XVII.

Saber. Avena.

Nahmen.

Saber heisß Griechisch, *βούς*, Diosc. lib. 2. cap. 116. Hipp. f. 4. pag. 23. lin. 42. *βούς*, *βούς*, *ἄριστης*, *ἄρις*, *ἄριν*. Lateinisch, *Bromus*. *Acropelus*, *Siphonium*, *Avena*, *forte ab aeo*, *ut Vossius putat*. Italiänisch, *Vena*. Französch, *Avoine*. Spanisch, *Avena*. Englisch, *Etes*. Dänisch, *Havre*. Niderländisch, *Haver*.

In Avena à fine pedunculi folia bina calicis instar concavitate sua condunt tertium folium concavum, instructum longa hattula pilosa & multis pilis una cum alio minori opposito foliolo, stamina tria cum suis antheris, & ovarium in centro positum tuba bicorni, fimbriata preditum, sem. oblong. acumin. cum fulco longiusculo. Falciculi penduli a pedunculis in spicam laxam dispositi. B. J. A.

Die

Haber. Avena.



Die Species sind:

1. Avena; vulgaris; seu alba. C. B. P. 23. Th. 469. M. H. 3. 209. T. 514. B. J. A. II. 161. Avena alba. J. B. 2. 432. Raj. H. 1253. Avena Dod. p. 511. Avena vesca. Lob. Ger. Park.
2. Avena; nigra. C. B. P. 23. J. B. 2. 432. M. H. 3. 209. a. Raj. H. 1253. T. 514. B. J. A. II. 161.

Gestalt.

Der Haber ist mit Gras, Halm und Knöden dem Weizen etwas ähnlich. Die Achren thun sich aus einander, der fröhliche Same hängt ledig zwischen denen aufgetriebenen Flügeln der Achren, zu zwei Körnlein neben einander ausgebreitet und zerhalten, anzusehen, wie zweiflügige Heuschrecken.

Der Haber wird bey uns gegen dem Lenz im Anfang des Merzen gesät: Man setzt ihn auch nicht in gute, sondern in wilde Felder, die man mit der Fünte nicht wohl erreichen kan, als da sind felsische oder bergische Dörfer, denn dieses Geträide ein gutes und wohlgebrüngtes Erdreich in kurzen Jahren ausmägtelt.

Urit enim lini campum leges, urit avena.

Man findet noch eine andere Art des Habers: so Avena nuda, C. B. P. 23. Th. 471. J. B. 2. 433. Dod. p. 511. M. H. 3. 209. Ger. Park. Raj. H. 1254. T. 514. B. J. A. II. 161. oder nackender Haber genannt wird, diemselben die Grane oder Körner nicht als wie des vorigen in Hüllen eingehlossen sind, sondern sich der nackenden Kersten vergleichen: In dem übrigen kommt er mit dem vorgemeldten Habern überein. Er ist nicht gemein, aber besser und geschmackter als der vorige, wächst in Engelland, aus welchem man alda ein kostliches Bier zubereitet, auch Brod und Kuchen daraus backt.

Eigenschaft.

Der Haber hat mehr temperierte, flüchtige, öblische und weniger wässrige Teile, als die Gerste; daher er warmer Natur geschätzt wird.

Gebrauch.

Haber ein gutes Theil mit gestoßenen Bacholdern, Beeren und Salze in einer Pfanne bey dem Feuer geröstet, hernach in ein leinen Säcklein gethan, und warmlich über den Bauch gelegt, stillet das Grimmen, wenn das Säcklein kalt wird, wärmet man es auf einem heißen Ziegel-Steine, und legt wiederum über. Die Weiber brauchen solches auch also wider das Mutterweh.

FRIDERICUS HOFFMANNUS Lib. 4. Pharmacop. Med. Chym. Sect. 1. berichtet, daß an denen Halmen des Habern ein verwickeltes Kraut gefunden werde, davon man ein nutzliches Bäuer wider die Wahrucht Wasserlucht destilliere. Die Jungfrauen sieden Haberstroh mit Laugen, die Haar damit gelbe Saar zu machen.

THEODORUS TABERNAMONTANUS rüthmet die Habermehl-Brühlein oder Supplein als eine nutzliche Lust für Gesunde und Kranken, denn sie stärkt und nehret. Die Jugend bekommt eine gute Farbe davon, da bei den Engelländern ihren Kindern Morgens und Abends ein Habermehl-Brey aufzustellen, davon sie wie Milch und Blut gebrüdet werden. GUILIELMUS TURNERUS, ein Engelländischer Medicus, kan sich nicht genugsam darüber verwundern, derowegen hat er auch seine Kinder mit solcher Speise gesund erhalten, und dem Habern ein besonderes Lob zugeschrieben.

Die Habermehl-Brühlein sind dienlich Krankheiten des Haupts, dem ten des Schwindel, Husten, Lung- Leber- und Haupts, Milz- Sucht, Darm- Ruhr, drey- und Schwinds, viertagigem Fieber, Gries und Harnwinde. Lung- Leber-

Die Schafe und Hämme werden vom Milchdruck Habern sehr satt, so man ihnen des Tages Darm zweymal, so viel als man in einer Hand halb drey und vierzig kan, zu essen darwirft, wo man aber gis Fieber, ihnen zu viel gibt, werden sie so satt, das Gries, ihnen das Neh zerspringt und davon Harnwinde müssen. Schafe und Häm-

So ein Bier ist sauer worden, kan man also helfen. Wenn der Haber in der Gilbe ist, schneide das Stroh mit dem Habern Sauer ab, mache Bischlein daraus, die hencle Bier wio in das Bier, so stöset es wieder auf, wie derum gut ein Bier, das noch neu ist, und wird wie zu machen derum wohlgeschmackt zu trinken.

Wenn ein Pferd nicht stallen kan, so sieße Em Pferd Haber in gemusamem Wein den dritten stallen zu machen. Theil ein, und schütte dem Pferde den Wein warm ein, so wird es bald stallen.

Wenn einem Pferd der Schlauch geschnürt ist, mache ihm em Dampf von des Haber- Stroh, und lege jederweilen einen Schlauchs heissen, glühenden Sindel- Stein darein, das der Pferden der Dampf den Schlauch wohl berühre, so wird ihm geholfen.

JOHANNES COLERUS schreibt in dem 13. Theile seines Haus-Buchs im 65. Cap. Wenn die Hühner wenig Eier legen, solle

solle man ihnen gerösteten Haber zu essen geben.

Die Moscowiter pflegen aus dem Haber ein Wasser zu destillieren, welches sie anstatt des Weins gebrauchen. Es macht die Menschen voll und trunken, wie bey uns der Wein.

Mit Habern wird auch der bekannte Haber-Trank, oder die Haber-Eur zubereitet; welche von RICH. LOWER einem Englischen Medico zuerst beschrieben worden, und dann in sehr vielen Beschwerden M. L. frische Dienste gethan: Ein anderer Medicus in Engelland D. DE S. CATHARINA soll bey dem täglichen Gebrauch dieser Haber-Eur 120. Jahre erreicht haben. Der Trank wurde auf folgende Weise gemacht: Etwan ein und ein halbes Pfund Haber, so neu und sauber, eine Hand-voll zerschmettere Weiz-Wurzeln wurden mit 12. Maass frischen Brunn-Wassers bis auf die Hälften eingelocht, hernach ohne zu trönen durch ein Tuch gesichtet, mit einem Voth Salis Prunellae, und 12. Voth Zucker noch einmahl gesodten, doch so, das nichts einsiede, dann den folgenden Tag wieder gesichtet, und in wohl verschlossnen Gläsern in dem Keller zum Gebrauch aufzubehalten: Ein solches Mittel ist fruchtlich das verdorbene Geblüte zu verbessern, Verstopfungen zu eröffnen, den Harn zu treiben, Flüsse zu zerteilen, und also in denen meisten Krankheiten recht heilsam: Wie mit mehreren zu lesen ist in JOH. GOTTER. FIEDLERS inaugral. Dissertation von der Haber-Eur zu Halle 1714. gehalten sub Präfid. FRID. HOFFMANN. Man kan diese Composition auch nach Umstände der Patienten einiger masken andern durch Zusetzen verschiedener andern Wurzeln, Blübmen und Kräutern; doch ist es das beste nicht allzuviel zu vermischen, damit nicht der Haber in seiner Wirkung gebindert werde; anbey ist eben auch nicht nothig solches zwey mahl zu kochen, wohl aber kan man es zwey mahl filtern, eh man selbiges in Flaschen in Keller setzt.

CAPUT XVIII.

Reis. Oryza.

Nahmen.

Reis heisst Griechisch, ὄρυζα, ὄρυζα. Diose. lib. 2. cap. 117. Th. 4. h. 5. Lateinisch, Oryza, Oryzum. Plin. lib. 8. cap. 7. Hordeum Galaticum, & Siciliense. Italienisch, Riso. Französisch, Riz, Ris. Spanisch, Arroz. Englisch, Rice. Niederländisch, Rys.

Flos ut in prior. aper. Semina nata in panicula sunt crassula, ovata, recondita in capsula in aristam abeunte. Secund. Linn. ad Hexand. Dignynias pertinet. Gen. Pl. p. 152. Ed. post.

Gestalt und Geschlechte.

Des Reis sette Blätter vergleichen sich dem Lauch, die Halme steigen Ellenbogen-hoch, oft höher, sind dicker und stärker denn im Weizen, mit Blättern abgetheilet. Er trägt eine rothliche Blüthe, dar-

Reis. Oryza.



ans werden Täschlein, darinnen findet man den rothen und weißen Reis. Die Wurzel ist wie des Weizens.

Die Species ist Oryza Matth. 403. J. B. 2. 451. C. B. P. 24. Th. 479. M. H. 3. 208. Ger. Park. Raj. H. 1246. T. 514. B. J. A. II. 160. & alior.

Dieses Getreide ist zu Zeiten THEOPHRASTI ERESII nicht viel in Griechenland und andern Landeschaften in Europa bekannt gewesen, sondern als eine neue Frucht aus Indien gebracht worden, und wiewohl sie heutiges Tags in Teutschland sehr gemein ist, so will doch der Deutsche Acker solche Frucht ohne grosse Mühe nicht fortdringen, wie denn solches in Frankreich mehr als einmahl vergeblich ist verucht worden. In Italien wird der Reis nunmehr in zimlicher Menge gezeigt, er erreicht aber in der Güte den nicht, welcher aus Espan, Asien, Cilicien, und der Türkei zu uns gebracht wird. Es muss aber dieses Gewächse einen feuchten, waferichten und ystlichtigen Boden haben, sonst ist es nicht.

Die Indianer in dem Reiche Calicut haben den Reis in großer Menge, und wenn sie ihn sätten wollen, so thun sie dasselbige mit Lombalen, Tangen, und allerhand Freuden-Spielen, und rufen ihre Götter die Teufel an, daß sie ihnen überflügige Frucht bescheren wollen.

Eigenschaft.

Der Reis hat viel temperiertes flüchtiges Sals, mit balsamisch-schwefelischen vermischten Theilen, und ist also mild, warm und trocken, giebt dem Geblüte des Menschen eine frische Nahrung und Stärke.

Gebrauch.

Es ist der Reis heutiges Tags bey uns Teutschen fast so gemein, als die geschälte Bb Gerste,