

## Vom Habern. Cap. VI.

Gestallt.



er Habern ist mit Grasz, Halm, unnd Knoden dem Weitzen ähnlisch. Die ähern thun sich ausz einander. Der spitzige Samen hangt ledig zwischen auffgethanen Flügeln der ähern, je zwey Körnle neben einander auszgebreit und zerspalten, anzusehen wie zweyfüssige Hewschrecken.

Natur, Krafft, und Wirckung.

Der Habern als ein Arzney, ist kalter Natur, aber als ein Speisz, ist er warmer Complexion, spricht Galenus. Er trucknet ausz, in beyderley weisz betrachtet. [237]

In Leib. (A)

Der Habern dienet nit allein zum Futter der Pferdt, sondern ist auch dem Menschen ein bequeme Speisz, denn man kocht den geschelten oder gerollten Habern in einer Fleischbrühe. Auch macht man ausz dem Habermeel mancherley Brey, und ist zwar nit ein ungesunde Kost, wenn sie recht bereitet wirdt.

Die Brühe, darinn Habermeel gesotten, ist gut wider den Husten.

Das Habermusz wol gekocht, und gessen, stopfft den Stulgang.

Aussen.

Wider den Lendenstein pflegt man der gemeine Mann Habern oder Wacholterbeere zu wermen, und in einem Säckle auffzulegen.

Habermeel wirdt gebraucht zu den geschwollenen, verrenckten Gliedern, gleich wie Gerstenmeel, und mag eins für das ander gebraucht werden.

Habermeel mit Bleyweisz vermenget, und das Antlitz darmit gewaschen, macht es schôn und klaar.

Wider die Râude und schebichten Grindt der kleinen Kindlen ist nichts bessers, denn Haberstro gesotten, und darinne gebadet.

Habern heist Griechisch Βέρμιος. Arabisch Churtal. Lateinisch Avena. Welsch Vena. Spanisch Avena. Frantzôsisch Avoyna. Behmisch