

Vom Habern. Cap. VI.

Gestallt.



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

Natur, Krafft, und Wirckung.

Der Habern als ein Artzney, 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 Pferdts, sondern ist auch dem Menschen ein bequeme Speisz, denn man kocht den geschelten oder gerollten Habern in einer Fleischbrûhe. Auch macht man ausz dem Habermeel mancherley Brey, und ist zwar nit ein ungesunde Kost, wenn sie recht bereitet wirdt.

Die Brûhe, 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 Sâckle 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 schön und klaar.

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

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