uestrem, dieweil der rechte Azarollus, welcher ist Mespilus Arona Diosc. dareyn ge- A
pfropfft/gar leichtlich bekommet.*

Stell.

Hagdorn wechst viel in Teutschlanden/ in Wälden vnd andern orten.

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Hagdorn ist einer subtilen durchdringenden Natur.

In Leib.

Die Wurtzel klein gestossen/ vnd vbergelegt/ zeucht auß dem Leib die Spreissen/ Dorn/ Pfeil/ vnd dergleichen.

* Das Wasser auß den roten Beeren oder Frucht mit fleiß destilliert zu einem Wasser/ ist gut zu gebrauchen wider den Lendenstein/ vnd an vielen orten in Sachsen wol bekannt.

Die Beer seyn gut zu der Ruhr vnnd vbrigen Fluß der Weiber/ die Kern aber braucht man auch für den Stein.*

Hagdorn heist Griechisch ὀξυάκανθα. Arabisch Amyrbaris. Lateinisch Acuta spina. Welsch Bagaia. Spanisch Pirlitero. Frantzösisch Aubespine. Behmisch Hloh.

Von Sawrach/ Sawrdorn/ Peisselbereen. Cap. XLIII.

Sawrach/ Sawrdorn/ Peisselbeer. Berberis.

B

Gestallt.

SAwrach ist ein kleiner staudechter Baum/ von einer Wurtzeln schossen viel Gerten/ gleich wie in der Haselstauden/ vnter denen etliche mit der zeit (wiewol schwerlich) herfür dringen/ gleich wie ein Baum. Von vnten biß oben an hat er sehr stachlechte/ lange/ weißlechte/ vnnd nicht sehr harte Dornen/ vnd stehen jhrer allwegen drey an einander. Die Rinde deß gantzen

Baums

C Baums ist weiß/glat vnd dünn/das Holtz darvnter gelb/mürb vnd lück. Der Gerten sind viel/jhre Wurtzeln haben ein sehr geele Farbe/ligen auff der Erden außgebreitet. Die Bletter vergleichen sich fast denen im Granatbaum/sind doch dünner/breiter/vnnd nicht so auffgespitzt/an dem vmbkreiß gewißen sie rings herumb kleine Stachlen. Dieser Baum tregt im angehenden Meyen viel schöne/gefüllte/wachßgelbe/gestirnte Blumen/die hangen beysammen wie Trauben/am Geruch nit vnlieblich/darauff folgen die rote/länglechte Beer/die haben innwendig Körnle/gleich wie die Granatkörner/doch sind sie länger/eins sauren vnd herben Geschmacks.

Der hochgelehrte Remb. Dodonæus helt diese Dornstauden für die Oxyacantham Galeni, vnd in genere masculino Oxyacanthum eiusdem für die Oxyacantham Diosc. Denn Gal. 1. de facult. alimentorum schreibt/der Oxyacanthæ junge schüßlin oder Asparagi seyen gut zu essen/welches von vnserm Berberi vnnd nicht dem Hagdorn wahr ist.

Natur/Krafft/vnd Wirckung.

Sawrdorn ist kalter vnd truckner Natur/zeucht zusammen/vnd stercket.

In Leib.

Nach der Weinlese preßt man auch auß diesen Beeren einen Wein oder Safft/der ist viel herber vnd säurer/denn auß den Granatöpffeln.

In den innerlichen/hitzigen/auch Pestilentzische Fiebern/mischt man diesen Wein mit viel Julep/vnd Sawrampfferwasser/vnd gibts zu trincken/denn es lescht nicht allein den Durst/sondern benimpt auch die grosse Hitz vnd Schärpffe deß Geblüts/vnd Pestilentzische dämpffe im Leib. Auch wirdt solcher Wein mit nutz geben wider die rote Ruhr/vnd allerley Bauchflüsse/wider das brechen/vnd sonderlich/so die Gallen auß
D der Lebern in den Magen geflossen ist/auff welchs dann folget gleich wie ein neigung zu der Ohnmacht/vnd Hertzzittern.

Dieser Wein getruncken stellet die vbrige Flüß der Weiber zeit/tödtet die Würme im Leibe/sonderlich/so man jhn mischet mit gesottener Burgel/oder Sawrampffer Brühe.

So jemandts Blut außreuspert/der trincke diesen Wein/oder neme die innwendige Körner von den Beeren/dörre/vnd stosse sie zu puluer/solch Puluer trincke er mit Bürgel oder Wegrichwasser.

Dieser Wein ist auch gut wider die hitzige Geschwulst der Leber.

Diesen Wein frühe morgens getruncken/ist behülfflich wider das Hauptweh/so von hitze vnd schärpffe der auffwallenden Gallen entstehet.

Diese Beer mit Honig oder Zucker eyngemacht/leschen den Durst/vnd die Hitz des Fiebers. Sie bringen auch lust vnd begierdt zum essen.

Die Beer mit Nachtschatten vermengt/vnd auff die Leber gelegt/thut die hefftig külen.

Die Beerlen behelt man auch dürr/vñ leßt sie zur notturfft widerumb im frischen Wasser erquellen.

Obgedachter Wein ist denen etwas schädlich/welchen der Magen wehe thut von kälte vnd bläsen/auch denen/welche schwärlich athmen.

Das junge zarte Laub gibt im Meyen gute Salssen.

Aussen.

Sawrdornwein oder Safft befestiget die wacklende Zäne/vnnd stercket das Zanfleisch/so jemandt den Mundt offt darmit außspület. Auch so man damit gurglet/benimpt er die Geschwulst im Halse/vnd wehret den Flüssen. Er heylet frische Wunden/vnd trucknet auß die alten Geschwäre. Er ist auch gut wider die Augenhitze/Röte vnd

Flüsse/

Flüsse/ so man jhn mit Grawnicht/ Pompholyx genannt/ vnnd Rosenwasser dareyn tropffet. A

* Die gelbe Rinden von den Peisselbeeren gepuluert/ ist gut zu den bösen Mundfeulen/ vnd dergleichen mangeln deß Halses. Gemeldte Rinden in die Laugen gelegt/ macht gelbe Haar/ in etlichen Apotecken nennt man diese Rinden Bugiam. *

Satvrach oder Erbsel heist Lateinisch Berberis, vnd Crespinus. Behmisch Drac oder Dristal. * Welsch Crespino. Frantzösisch Espine vinette, oder Agriette. Spanisch Espino de Maiuelas. Vngerisch Irom barbara, id est, vinum barbarum. *

Von Klosterbeeren/ Kreuselbeeren/ ꝛc. Cap. XLIIII.

Klosterbeer/ Kreuselbeer. Vua spina.

B

Gestallt.

DIß klein staudecht Bäumle hat Bletter wie der Eppich/ weißlechte vnd stachlige ästle/ vnd ist zweyer Geschlecht/ das Zame/ * vnter welchen etliche groß gefunden werden/ * vnd wilde in Gärten gezilt noch zweymal so groß als die gemeinen seyn/ gefunden werden. Die Blumen sind weiß/ bißweilen auch rotgrün/ die Beerlen hangen nicht träublecht an einander/ sondern erscheinen einzlecht/ so groß als die Körner in Weintrauben/ von dem Stiel fornen zu sind sie striemecht/ vnd haarecht/ sonderlich die Wilden/ die sind viel dicker vnd rauher/ auch vngeschmackter.

Die Klosterbeer haben einen Weinsauren vnd zusammenziehenden Geschmack/ fast wie die vnzeitigen Weinbeere/ die man Agrest nennet. Erstlich sind sie grün/ vnd so sie reiff oder zeitig werden/ verwandeln sie die Farb mit dem Geschmack/ denn sie werden geel vnd süßlecht. Sie haben auch einen schwachen mürben Kern/ den mag man sampt den Beeren essen. Man samlets/ ehe denn sie reiff werden/ im Meyen vñ Brachmonat.

Natur/