C Die Muscatellen / vnd andere wolriechende Birnen / neigen sich zu einer linden wärme/ziehen gar wenig zusammen. Denn alle Birnen/so nicht süß sind/ die ziehen zusammen/vnd stopffen.

Die Wilden stopffen sehrer denn die heymischen / die sauren vnd herben hefftiger denn die süssen/die gedörrte vnd gebackene mehr dann die frischen.

In Leib.

Die wilden Birnen/oder auch die zahmen sauren vnd herben / sonderlich die gebackene/stopffen den Durchlauff/rote Ruhr/vnd allerley Bauchflüsse.

So man die wilden Birnen mit den Schwämmen kocht / dempffen sie jre böse vnd gifftige art. So aber jemandts tödtliche Schwämme gessen hett/sich breche vnd würgete/dem sol man gebrannte Aschen von der Rinden deß wilden Birnbaums mit Birnsafft oder Essig zu trincken geben. Solchs thut auch die Asche/ oder Segmeel von dem Holtz/vnd das Puluer von den gedörrten vnd gestossenen Blettern.

Die Birnen sind dem Magen bequem/so man sie nach dem Imbiß zum beschluß isset. Auch sind sie besser gebraten denn rohe. Sie stercken das Hertz / benemmen den Durst.

Es werden auch auß etlichen Birnen Latwergen gemacht / gleich wie auß den Quitten/für den Magen/welcher sich stets thut erbrechen.

* Das Wasser auß den Holtzbirnen distilliert/vnd offt davon getruncken / ist gut wider die vberflüssigen hæmorrhoides.

An vielen orten / vnd sonderlich in Casconia, Engelland vnd Normandy / macht man auß den guten Birnen einen Tranck/welchen sie Cidere vnd Pere nennen/ welchs sie an statt deß Weins trincken/vnd hat einen guten Geschmack.*

Aussen.

D So man die Birnen kocht/vnd Pflastersweise aufflegt / stopffen sie. Sie hefften auch die Wunden/sonderlich die wilden vnd gebackene. Auß dem Birnbaumen Laub/ deßgleichen von den rauhen wilden Birnen / macht man nützliche Dämpffbäder vnd vnd bähung für die außfallende Mutter/vnd Afftern.

Die Birnen nennet man Griechisch Ἀπίον. Arabisch Humetre oder Cinetre. Lateinisch Pyra. Welsch Pere. Spanisch Peras. Frantzösisch Poires. Behmisch Hrussky.

Vom Pfersingbaum.

Cap. LXXXI.

Gestallt.

DEr Pfersingbaum ist menniglich bekannnt / er ist mit dem Stamm/Hartz/Laub vnd Blüt dem Mandelbaum ähnlich/außgenomen die Blüht hat ein röter farb / ist auch sampt den Blettern am geschmack bitterer. Das Holtz ist luck vnd mürb/die Rinde dünn. Die Wurtzeln sind schwach / stecken nicht tieff in der Erden / derhalben veraltet er bald/ vñ fellt vmb. * Daher auch das alt Teusche Sprichwort herkompt/Pfersingbaum vnd Bawrngewalt/wechst schnell vnd vergehet bald.*

Geschlecht.

Der Früchte sind viel Geschlecht/rot/ goldgelb / grün/weiß / blutfarbe. Etliche lassen sich von dem Steinkern lösen/ etliche kleben daran wie die Quitten. Auß denen allen sind die besten/welche derb/vnd nicht wässericht sind/die an den Kernen kleben/ein goldgelbe Farb/vnd lieblichen Geruch haben.

Persing-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-126828-p0188-0
DFG

Pfersingbaum. Persica malus. Rot Pfersing. Persica rubra.

Nach diesen sind/so einen blutroten Safft geben.

Zum dritten sind die/welche sich den Welschen Nüssen vergleichē/ in Welschland nennet man sie Nußpfersingen/die sind auch gar lieblich zu essen. Nüssen in Teutschland gegen Mittag gesetzt/ vnd wol vor der grossen Kälte deß harten Winters bewahret werden/sonst pflegen sie baldt zu erfrieren. B

Es ist noch einander Geschlecht der Pfersingen in Welschland / die nennet man Mandelpfersing/sie haben einen Kern / der ist am Geschmack süßlecht/ fast wie die Mandeln.

* In Franckreich hat man pruno-persicum, ist außwendig wie ein Pflaumen/ vñ der Kern eines Pfersings. Es ist noch ein andere Art zu finden/die noch so klein seyn als die andern/außwendig schön rötlich anzusehen/vñ gar eines lieblichen Geschmacks/ welche baldt nach S. Johannis tag zeittig werden/ derwegen sie S. Johannis Pfersinglin genennt werden. Deren werden bey vns ziemlich viel gefunden.*

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Die Pfersingen sind kalt vñ feucht im andern Grad/ daher sie alsbald/nach dem sie zeitig sind/faulen.

Die Blüt/Bletter vnd Kern/ sind warmer vnd truckner Natur.

Der Pfersingen.

Die Pfersingen sind dem Magen nicht gar wol bequem/vnd so man jhr zu viel isset/bringen sie schleim/erkälten den Leib/ vnd erwecken faule Febres, derhalben sol man sie mässig brauchen/nicht nach der Speiß/sondern zuvor / damit sie nicht lang im Magen ligen/sondern schnell durchgehen / also erweichen sie den Bauch. * Etliche essen sie auß einem guten Wein. * Die vnzeitigen aber/so noch herb sind/stopffen.

Dürre Pfersing gekocht/vnd getruncken / stellen die Flüsse deß Magens vnd deß Bauchs.

Der Blüt.

Von diesen Blumen pflegt man ein köstlich Latwergen mit Zucker eynzumachen für die Kinder/die Würme zu tödten/ vnnd ist nicht so vnlieblich eynzunemmen / als der Wurmsamen.

Die

C Die Blüht von Pfersingen wie ein Salat bereit vnd gessen/erweychen vnnd bewegen den Stulgang/ist ein gesunde Speiß den Wassersüchtigen.

* Es wirt auch ein Syrupus an etlichen orten auß der Blüht gemacht/aber wenn man jn nicht fleissig zubereitet/vnd ein wenig zu viel gibt/macht er offtermal viel grimmen im Leib.

Etliche schreiben/man sol einen Hafen mit Pfersingblüt füllen/vnd denselben in die Erden oder Mist ein zeitlang eyngraben/darnach ein Oel darauß trucken/damit schmieret man für der Hitz der Fieber die Pulßadern vnd andere örter.

Der Bletter.

Die Bletter zerstossen/vnd auff den Nabel gelegt/tödten die Würme. Sonst gebraucht/zertheilen vnd verzehren sie allerley Geschwulst.

Die Bletter gedörret vnnd gepuluert/in die frischen Wunden gestrewet/heylen dieselbigen.

Der Kernen.

Die Pfersingkern mit Betonien oder Eysenkrautwasser zerstossen/vnd vbergelegt/ist ein edel Artzney zu dem Wehtagen deß Haupts.

Geschelte Pfersingkern sechs oder sieben in einem Trunck Wein eyngenommen/zerreiben vnd treiben auß den Stein.

Auch sind diese Kern gut wider das Bauchgrimmen/vnd verhüten die Trunckenheit/so man sie zuvor isset.

Weme das Haar außfellt/der stosse die Pfersingkern/mische Essig darunder/mache ein Salbe darauß/streich sie auff/es hilfft.

Auß diesen Kernen preßt man ein Oel/das ist gut wider das Hauptwehe/macht schlaffen/so mans auff die Schlaffadern salbet. Dieses Oel in die Ohren getropffet/
D lindert den Wehtagen darinnen. In Clystierung eyngenommen/hilfft es wider das Bauchgrimmen/so von blästen/oder verhartung deß Stulgangs entstehet. Auch trincket man dieses Oel wider jetztgedachten Gebresten/vnd wider den Stein.

Deß Hartzes.

Das Hartz vom Pfersingbaum in Wein zerlassen/oder erwallet/vñ getruncken/ist fast gut zum Blutspeyen/weycht vnd reinigt die verschleimpte äderlen der Brust vnd Lungen/bricht den Stein.

So man zu gemeldtem Tranck Saffran mischet/vñ damit gurglet/sol es ein gute Artzney seyn für die Heyserkeit/vnd Geschwulst deß Halses.

Dieses Hartz mit Essig oder Grindwurtzelsafft zerstossen vnd angestrichen/heylet die Flechten.

Die Pfersingen neñet man Griechisch περσικὰ μῆλα. Arabisch Sauch. Lateinisch Persica mala. Welsch Pesche. Spanisch Pexegos. Frantzösisch Pesches. Behmisch Brestwe.

Von Marillen/oder S. Johanns Pfersingen. Cap. LXXXII.

Geschlecht vnd Gestallt.

DEr Marillenbaum hat ein mittelmässige lenge. Tregt Bletter wie der schwartze Pappelbaum/die sind oben gespitzt/vnd an dem vmbkreiß zerkerbt. Er blühet weißlicht. Die Frucht vergleicht sich den Pfersingen/vnd so sie recht zeitig wirdt/gewinnet sie einen Goldglantz/jnnwendig hat sie einen harten Stein/der ist auff beyden seiten erhaben/