## Natur/Krafft/ vnd Wirckung. A

Der Reiß ist warm im ersten / vnnd trucken im andern Grad. Er hat auch ein stopffende art.

Reiß. Oryza.

## In Leib. B

Der Reiß gibt zimliche Nahrung/ ist doch nicht leicht zu verdewen/denn man siede jn mit Milch/oder mit einer feysten Fleischbrühe/biß er wol weych werde.

Der Reiß gessen/dienet wider die rote Ruhr/vñ allerley Bauchflüsse/fürnemlich so man jn zuvor dörret/vñ mit Milch / dariñen glüende Kißlingsteine gelöscht sind/kochet.

Der Reiß in feister Kühmilch oder Mandelsüplen gekocht/mit Zucker vnd Zimetrinden bestrewet/mehret die Natur.

Reiß gesotten/vnd die Brühe getruncken / oder mit Clystierung in Leib getrieben/ hilfft wider das Darmgeschwär/vnd rote Ruhr.

* In Hispania vnd Mauritania pflegt man den Reiß in einer Milch eynweichen / darnach zu distilliren/gehet von erst ein schön lauter Wasser herauß/darnach etwas feyster vnd ölicht / von diesen werden die Leut/welche nicht Wein trincken/frölich/vnd schier truncken als vom Wein.

## Außwendig.

Der Reiß mit Rosen vñ Camillen gesotten/verhindert die hitzige angehende Geschwulst der Brust.*

*Man pfleget auch den Reiß mit nutz zu gebrauchen in der Crisfern/ zu der Ruhr dienstlich.*

Reiß nennet man Griechisch vnd Lateinisch Oryza. Arabisch Arzi. Welsch Rizo. Spanisch Atroz. Frantzösisch Ris. Behmisch Rayze.

# Vom Hirsz. Cap. IX.

## Gestallt.

DEr Hirsz hat härichte / knödichte stengel / die sind einer Elen hoch. Die Wurtzel ist gantz zasecht. Die äher schlieffen auß einer grasechten Scheiden/sind gantz trauschlecht / vnd zotticht / wie deß Rors. Jedes Hirsen-

C körnlen ist sonderlich zwischen zweyen dünen fliegenden Blätlin gesetzt/ solches Körnlen ist klein/ rund / fest / gilblicht / zu zeiten auch schwartz vnd bitter. * Man findet auch ein art/ dessen Körnlein seind gleissend schwartz/ vnd ein wenig breiter denn das Gemeine.* Item/ noch ein anderes Geschlecht / welches fast noch so lange Stengel hat / als der gemeine Hirß.

Hirß. Milium.

D

## Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Der Hirß ist kalt im ersten Grad / vnnd trucken im dritten/ oder im andern gantz vollkommen/ mit einer subtilen Substantz.

## In Leib.

Man nützt Hirsen in der Kuchen/ vnd in der Artzney/ er bringt dem Menschen die allerminste Krafft vnter allem Getreide/ so man zur Kost braucht. Wenn man jhn zur Speiß wil geniessen/ sol er in Milch gekocht werden / so wirdt er leichtlicher verdeuwet/ stopfft weniger/ vnnd ist auch lieblicher zu essen. In Lombardia macht man Brot darauß/ welchs warm verkaufft wirt/ vnd etwas süß zu essen ist/ hat einen guten Geschmack aber alsbaldt es kalt wirt/ verleurt es sein Geschmack/ vnd wirt hart.

Guainerius in cura tertianæ, capit. 1. lobt vnnd beschreibt einen Tranck/ den sol S. Ambrosius gemacht haben wider den drittäglichen Ritten oder Fieber/ damit er zu Meyland vielen Menschē geholffen hat/ lautet also: Nim̄ geschelten Hirsen ein Pfundt/ drey Pfundt Wassers/ seuds mit einander/ biß der Hirse auffbreche/ vnnd sich das Wasser färbe. Von dieser gesottener Brühe soltu einen zimlichen warmen Trunck thun an dem tage/ wann dich das Feber geschüttelt hat / vnd die folgende Hitz sich nun auch zum ende neigt/ auff gemeldten Trunck soltu dich zudecken/ vnd schwitzen.

## Aussen.

Hirsen warm gemacht/ in ein Leinen Säcklen gethan/ vñ auff den Bauch gelegt/ stillet das Grimmen / vnd Darmgesucht/ so fern kein Verstopffung fürhanden ist.

Also hinden auff das Schloß gelegt/ stopffet er den Frawen jre Kranckheit/ wenn sie zu viel gehet.

Wider den Wehtagen der Nieren vnd Lenden: Nimb gestossen Hirsen/ mit so viel

Gersten-

Gerstenmehl/seuds zusammen mit gutem weissen Wein / biß ein Pflaster darauß werde/das leg auff die Lenden. A

Hirsen gesotten mit Gerstenwasser/biß es wie ein Pflaster dick wirt/ also vber den Nabel gelegt biß auffs Gemächt/hilfft denen/welchen der Harn vber jren willen entgehet/benimpt auch das tröpfflinge netzen.

Hirse ist gut zu allen denen dingen/die trucknens bedürffen. Auch zertreibt er die Winde/sonderlich/so man Saltz vnd Camillenblumen darzu thut.

* Hirse wol gesotten/brauchen die Mitternächtische Völcker am Meer wider den Schorbuck/Scorbutum genannt.*

So man Artzneyen/als Rhabarbarum, Mekrakana vnd dergleichen/in ein hauffen Hirsen scharret/vnd bedeckt/bleiben sie desto länger vnverschret. Auch so man das Fleisch zuvor in ein düñes Thuch eyngeschlagen/also behelt/ verdirbt oder faulet es nicht in vielen tagen. Dergleichen thut man mit Pomerantzen/Citroni/vñ Granatöpffeln.

Hirsen heist Griechisch κέγχρος. Arabisch Ieuers. Lateinisch Milium. Welsch Miglio. Spanisch Milho. Frantzösisch Millet. Behmisch Proso. (arabisch Durra)

# Vom Fenich oder Fuchßschwantz.

## Cap. X.

Fenich oder Fuchßschwantz. Panicum.

B

### Gestallt.

DEr außgedroschene Fenichsamen gleichet dem Hirsen so fast/daß man sie beyde kaum vnterschiedlich erkennen mag. Aber/so er wechst/ist sein Graß viel rauher/schärpffer vñ spitziger. Seine Stengel oder Halme sind rund / gewinnen viel Knoden / etwann zehen an einem Stengel/vñ an jederm Knodē ist ein lang schmal Blat. Die ähern seind nicht zertheilet wie im Hirsen / sondern gantz rund / anzusehen wie die Weyherkolben in den Gesümpen/mit viel kleinem Samen außgefüllet/ vñ erscheinen diese Kolben zu zeiten weiß/bißweilen braun oder Schwartz / aber am meisten sind sie gelb/wie auch die Körner in etlichen gantz gelb/in andern weiß.