C Das kleine Habichkraut hat schmäler Bletter / die sindt gleichermassen weit von einander zerkerbt. Bekompt zärtere / vnd gantz grüne stengel / mit etlichen nebenzweiglen in der höhe / die tragen auch gelbe Circkelrunde Blumen.

Von mancherley Hieracijs, die sonst nicht beschrieben / kan man besehen obseru. Panno. Caroli Clusij lib. 4. cap. 2.

Stell.

Beyde geschlecht deß Habichkrauts wachsen an vngebawten orten / bißweilen auch vnter dem Getreyd / vnd an Sonnreichen Büheln.

Natur / Krafft / vnd Wirckung.

Das Habichkraut hat ein krafft / darmit es kület / vnnd sänfftiglich zusammen zeucht.

In Leib.

Der Safft auß dem Habichkraut gewunnen vnd getruncken / lindert das beissen vnd nagen deß Magens / deßgleichen die schärpffe vnd brunst deß Harns.

Aussen.

Habichkraut zerknitscht / vnd vbergelegt / ist fürtreffenlich gut dem hitzigen Magen / vnd andern heissen gebresten.

Das Kraut sampt seiner Wurtzel auffgelegt / heylet was der Scorpion gestochen hat.

Der Safft ist eine auß den besten Artzneyen / zu den gebresten der Augen / nimpt hinweg alle tunckelheit derselben. Ja etliche sagen / diese Habichkreutter seyn so kräfftig zu gemeldter wirckung / daß sie auch / nur am Halse getragen / das Gesicht lauter
D machen.

Habichkraut heist Griechisch vnd Lateinisch Hieracium.

Vom Kürbs. Cap. LIX.

Geschlecht.

Der Kürbis sind viel geschlecht: Frembde oder Indianische / vnd vnsere Einheymische / darauß man Flaschen macht. Der vnsern sind fürnemlich dreyerley. Lange / runde / vnd breitlechte.

Gestallt.

Der Kürbs hat Bletter in der gestallt deß Ephew / aber sie sind groß / breit vnnd weißlecht. Henckt sich mit seinen eckechten Räben vnd Fäden an die Pfäl / Bäume / vnd was er ergreiffen mag / steigt daran in die höhe / mit weissen / grossen / gestirnten Blumen / auß denen (doch nicht allen) kommen die Früchte: Denn welche zur Frucht gerahten sollen / hinter denen erscheinet auch die Frucht / anzusehen wie die kleinen Holtzbirnen. Wenn diese Blumen verwelcken / nimpt die Frucht alsbald mercklich zu / erstlich ist sie grün / darnach bleichgelb oder Leibfarb. In den Kürbsen steckt der Same / das sindt breite vnd dünne Körner. Die Wurtzeln sind lang / mit viel angewachsenen Zäserlen.

Die frembden oder Indianischen Kürbsen haben auch mancherley vnterscheidt an der grösse / form / vnnd farben / sind doch alle gestaltet wie die Melaunen / groß vnnd klein. Ihre Bletter sind grösser denn der heymischen / scharpff vnnd rauhe / vergleichen sich mit der gestallt dem Weinlaub / auch sind die Reben allenthalben dicker / stärcker / schärpffer /

schärpffer/vnd rauher. Bringen gar grosse goldgelbe Blumen/ die sindt zertheilet/ fast A
wie die Lilgen. Man kan sie vber den gantzen Winter halten in warmen orten/ damit sie nicht von dem Frost beschädigt werden.

Kürbs. Cucurbita. Indianischer Kürbs. Cucurbita Indica.

Stell. B

Die Kürbs wachsen gern an feuchten vñ wässerigen orten / vnd wo sie dieselbigen nicht haben / muß man stets Wasser darbey halten / sonst mögen sie nicht wol auffkommen. Vnd so vnabläßlich tregt sie jr Natur zum Wasser/ daß/ so man ein Schüssel voll Wassers zu einem langen Kürbs stellet / fünff oder sechs Finger weit darvon / jmerhalb eines tages merckt man Augenscheinlich/ daß der Kürbs nahe darzu gerückt sey.

Etliche Regeln zu der Pflantzung.

Welche Kürbis man zusamen behalten wil / die lesset man auff jhren Räben hangen biß auff den Herbst/ darnach schneidet man sie ab/ stellets an die Sonnen/ oder in einen Backofen/ nach dem das Brot außgenommen/ lesset sie darinnen/ biß sie wol truckenen/ darnach thut man den Samen auß/ reibt jn mit Saltz / daß der vbrige schleim vnd feuchtigkeit darvon komme/ vnd legt sie an ein truckene statt/ dann von feuchtigkeit verdirbt oder verfault der Same.

So man wil / daß die Kürbsen groß auffwachsen / sol man die mittelsten Kernen auß den Flaschen nemmen/ vnd in der Pflantzung die spitzen vntersich kehren.

Etliche beitzen den Samen zuvor in süsse Milch / oder Zuckerwasser / so wachsen die Kürbis eher/ vnd werden süsser.

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Alle Kürbs sind im andern Grad kalt vnd feucht.

In Leib.

Die Kürbis haben einen süssen geschmack / werden mancherley weise zu der Kost bereitet / wenn sie noch weich vnnd jung sind im Sommer. Die eusserste Rinden

schneidet

C schneidet man darvon / das weisse mit den weychen vnzeitigen Kernen kocht man wie man wil/mit Eyern/Käß/Agrest/Butter/Saltz/ gewürtzen/ schmecken wol/ vnnd külen/ist ein angenemme Speiß in den heissen Landen.

Etliche purgieren sich mit Kürbis / hölen einen frischen Kürbiß auß / trincken am morgen nüchtern Wein darauß/der vber Nacht darinne gestanden.

Der Same sol gereinigt werden von eussern Schalen oder Hülsen / in Gerstenwasser gesotten / darvon getruncken / ist fast gut wider die hitzigen gebresten der Lebern/ Nieren/vnd aller jnnerlichen Glieder.

Die alten Kürbßräben mit Essig vnnd süssem Wein eyngeben / heylen die rote Ruhr.

Wasser von vnzeitigen Kürbiß gebrannt/trinckt man in hitzigen Fiebern.

Das Wasser mit Zucker vermischt/vnd getruncken/dienet wider den hitzigen Husten/vnd macht den Stulgang fertig.

Man pflegt auch die Kürbis mit Zucker oder Honig eynzumachen / wie die Citrinaten: darzu nimpt man allein der langen Kürbis öbertheil oder Halß / wenn sie jung seyn / vnd beginnen ein wenig hart zu werden/die eusserste Rinde vnd das Marck wirfft man hin / alsdenn schneidet mans in lange scheible / die begeust man täglich mit heissem Wasser ein mal/vnd das thut man acht Tag nach einander/darnach seudet man sie sewberlich also/darmit die schnitle gantz bleiben/ die breitet man auff ein Bret/auff ein sauber Tuch / lest sie also zween Tag im Schatten ligen / biß sie trucken werden. Endtlich wirfft man sie in zerlassenen warmen Zucker oder Honig.

*Der runden Kürbis etliche werden nach der lenge in stücklin geschnitten / vnnd auffgehangen / die behelt man auff den Winter / vnnd zuvor in Wasser eyngeweicht/ braucht man sie zur Speiß.

Die lange Kürbis behelt man frisch/ wenn man sie in Sprew eynwickelt / vnd an einen schattichten ort in Sand gräbt / vnnd dürr Hew darauff legt / zu letzt mit Erden D bedeckt.*

Aussen.

Die schelet oder abschabet der Kürbs / seindt gut auff hitzige Augen / vnnd heisse Podagra gelegt.

Die Rinde von den Kürbsen zu Aschen gebrennt / heylet den Brannt kräfftiglich.

Diese Aschen heylet auch faule geschwäre vnd löcher/ so am Männlichen gemächt sich erzeigen/ist gewiß/wie ich selbst wargenommen hab.

Der Kürbssame dürr gepuluert/ vnd in die Wunden gestrewet/ macht daß sie mit Fleisch werden außgefüllt.

So man die Pferde mit dem Safft auß den Blettern bestreicht/sind sie sicher vor den Fliegen vnd Mucken.

Das gebrannt Wasser von vnzeitigen Kürbsen mag man eusserlich brauchen/ Leinen Thüchlen dareyn genetzt/ vnd vber gelegt / nicht allein zu den schmertzlichen heissen Gliedern vom Podagra/sondern auch zu allen hitzigen geschwülsten. Auch ist es ein warhafftige gute Artzney für das grosse hitzige Hauptwehe / sonderlich den jungen Kindlen. So man das gebrannte Wasser nicht hat / mag man den Safft von Kürbsen nemmen.

Weiter ist gemeldt Wasser vnd Safft gut zu den hitzigen Ohren vnd Augen/dareyn gethan vnd vber gelegt. Heylet auch was vom Fewer versehret ist.

Die Kürbsen nennet man Griechisch Κολόκυνθα ἰδιώτικον. Lateinisch Cucurbita. Arabisch Haraha. Welsch Zucca. Spanisch Calabaca. Frantzösisch Vne courge. Behmisch Tykew.

Von