vnd schönen Tagen herauß vnter den offnen Himmel / doch neben ein Mawer oder A
Wand / daß jhnen der Wind nicht schaden möge. So aber Vngewitter oder Kälte vorhanden/ trag den Korb widerumb zu Hauß / vnnd das thu so lang/biß der Tag mit der länge die Nacht vbertrifft/ vnd man sich keines Frosts oder Reiffs mehr besorgen darff/ darnach vergrab den Korb in die Erden/so wirst du sehr bald Cucumern haben.

Allhie in Behmé hellt man vber das gantze Jar eyngesaltzene Gurcken/in Saltz/ Essig/vnd Waßer. Man thut auch Fenchel vnd Maioran darzu.

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Die Cucumern sind kalt vnd feucht im andern Grad.

In Leib.

Die Cucumern fürdern den Harn/ doch nicht so wol als die Melaunen. Man isset sie zur andern Speiß vnd Gebratens/ doch sol das mässig geschehen/ dann zuviel genossen/verjauchen vnd erkälten sie das Geblüt/erwecken faule Febres.

Der Samen zerstossen/ vnd mit Milch oder süssem Wein getruncken / kompt der versehrten Blasen zu hülff.

Der Samen mit Kümmel gemischt / vnd beydes zugleich / so viel man mit dreyen Fingern begreiffen kan/genommen/ vnd mit süssem Wein getruncken / lindert den Husten/raumpt die Brust vom Schleim vnd Eytter.

Der Samen mit Honig vnnd Wasser gesotten/dienet wider die gebresten der Lebern vnd Nieren/ so sich von Hitz erheben.

Man stößt den Samen mit Gerstenwasser / zeucht also die Milch darauß/die ist gut zur Speiß in den hitzigen Fiebern.

Aussen.

Die Cucumern klein zerschnitten/ vnnd vbergelegt/külen alle hitzige Geschwülst. B
Auch braucht man sie in hitzigen Fiebern wider die Breune / auff der Zungen stets gehalten.

An die Cucumern gerochen/wendet die Ohnmacht.

Die Bletter mit Wein gesotten/vnd vbergelegt/heylen die Hundsbiß.

Cucumern heissen Griechisch Σικυς ἄγριος. Arabisch Chate. Lateinisch Cucumeres. Welsch Cocomero. Spanisch Cogombro. Frantzösisch Cocombre. Behmisch Wokuorky.

Von Melonen. Pfeben.

Cap. LXI.

Gestallt.

Die grossen Melaunen werden im Latein Pepones genannt. Aber die da kleiner/rund/fast wie Quittenapffel formiret sind/ nennet man Melopepones.

Die Melaunen ligen auff der Erden/mit langen Räben vñ häfftlen/wie die Cucumern. Die Bletter sind scharpff/ rauch/ anzusehen wie Räbenlaub/außgenommen/daß sie nicht so tieffe spalten oder kerffen haben. Bringen gelbe Blumen/ etliche fallen ab ohne Frucht/ die andern gewinnen hinter jnen bützlen/ darauß werden die Melaunen / etliche lang / die andern rund / etliche gelb / die andern bleiben grün. Man findet bißweilen Melaunen groß als eines Menschen Kopff / ja zu zeiten viel grösser. Außwendig sind sie mit holkeelen oder fürchlen vberzogen/ etwas rauch / innwendig gelb oder rötlicht/ safftig/mit Kernen in einer ordnung durchauß besetzt/am geruch lieblich/am geschmack süß.

C Man findet auch jetzundt Melaunen/die haben so fast ein dünne Rinde/daß man sie also gantz vnd vnabgeschelet essen mag/ wie Birnen oder Oepffel. Daß sie aber also wachsen/geschicht durch ein besondere Kunst/die man in der Pflantzung braucht.

Melonen. Pfeben.
† Vnfruchtbare Blum.
* Fruchtbare Blum.

Pepones.
† Flos non frugifer.
* Flos frugifer.

D

Es ist auch noch ein ander geschlecht / an der farb goldgelb / an der Rinden glatt/ dieselben behaltet man an einem trucknen vnnd lüfftigen ort vber den gantzen Winter auß/nach dem sie im angehenden Herbst eyngesam̃let sind/ dann man muß sie abschneiden/ehe dann sie recht zeitig werden.

Stell vnd Pflantzung.

Die Melaunen wöllen ein feyst vnd Sommreich Erdtrich haben. Erstlich bedürffen sie deß Regens oder Wassers / biß sie zum theil gewachsen sind / darnach so sie der zeitigung nahen/ ist jnen das trübe vnd Regenwetter zuwider/ vnd so ein nasser Sommer ist/geraten sie vbel/werden vngeschmackt.

So sie zeitig/werden sie als bald von jren Stielen loß vnd ledig. Die guten vnd besten sind schwer/haben einen dicken Stiel/vnd lieblichen geruch. Etliche riechen nach Bisem/ andere nach Rosen/ aber solches geschicht nit auß eygner Natur/sondern durch kunst/nemlich/so man den Samen oder Kernen/ehe dann er gesähet wirdt/oben an der spitz ein wenig öffnet / darnach in Rosenwasser / oder Maluasier/ darinnen Bisem zerlassen/ein Tag oder zween ligen leßt. Also kan man nicht allein die Melaunen/sondern auch andere Früchte vnd Gewächs zu einem lieblichen geruch auffmutzen.

Gleicherweiß werden die Melaunen süsser / so man den Samen zuvor oben auffritzt/wie gesagt/vnnd in süssem Wein oder Wasser/darinnen Zucker zerlassen/legt vber ein Tag oder zween/vnd darnach im schatten widerumb lesset trucknen.

Natur/Krafft/ vnd Wirckung.

Galenus spricht / die Melaunen haben eine kalte vnd wässerige Natur/aber meines erachtens sind die gantz süssen einer warmen art nicht entschlossen.

In Leib.

Die Melaunen haben auch ein art zu säubern / fürdern den Harn / vnnd gehen schneller durch dann die Gurcken. Daß sie aber säubern / kan man an dem spüren / so man die vnreine Haut darmit reibt / wirdt sie sauber / benemmen auch also die Flecken / so von der Sonnen gebrennt / vnnd andere Masen deß Angesichts / so nicht tieff in der Haut stecken. Aber der Samen ist zu allen diesen Sachen kräfftiger / vnd hilfft auch wider den Lendenstein. A

Melaunen sind ein anmutiges Obst den Leckermäulern. So man jhr viel isset / machen sie böse feuchtigkeit / verfauchen das Blut / darauß Febres entstehen / vnd grimmen der Därme / wie man auch list vom Keyser Alberto, vnnd dem Behmischen König Rudolpho, daß sie beyde auß vnmässigem essen der Melaunen in die rote Ruhr / vnnd tödtliche Fieber gefallen vnd gestorben sind. So man aber die Melaunen mässig vnnd mit Saltz isset / auch guten Wein darauff trinckt / schaden sie desto weniger.

Es ist auch ein Welsch Sprichwort: Wirst du der Melaunen zuviel fressen / so wirst du auch bald die Kernen müssen essen. Dann in den hitzigen Fiebern braucht man das Wasser oder Milch von den zerstossenen Melaunkernen / zur Speiß vnnd Tranck / dann sie külen.

Melaunen Kernen / zuvor die schelffen abgestreifft / pflegt man auch mit Zucker vberziehen / vnd ist diß confect lieblich vnd angenem zu essen / das mag man den Krancken in hitzigen Fiebern darreichen. Weme die Nierē oder Blasen versehret weren / oder den Harn mit schmertzen / brennen / vñ tropffenweise abliesse / denen ist gemeldt confect treffenlich gut.

Die kernen zerknitscht / vnnd mit Wasser (das zuvor mit Anis oder Gersten gesotten / vnnd widerumb abgekület sey) die Milch darauß gezogen / sind gut zum Tranck / vnnd zu Müßlen / den Krancken in hitzigen Fiebern / dann sie külen / leschen den Durst / öffnen die verstopffung der Lebern / vñ Adern / fürdern den Harn. Diese Milch ist auch B bequemlich wider den Husten / Schwindtsucht / vnnd insonderheit wider das hitzige tröpfflinge harnen.

Der Samen mit Milch oder süssem Wein eyngenommen / schafft ab die geschwär von der Blasen.

Die Wurtzel gedörrt / gepuluert / vnd eines quentlen schwer in Meth getruncken / macht speyen.

An etlichen orten gibt man im Kindtbett den Weibern / wann sie nicht gnug gereiniget seyn / vnd ein vnnatürliche Hitz haben / die Melonsamen mit Eibischwasser eyn.

Man macht auch die Melaunen eyn mit Zucker oder Honig / also: Nim̃ vnzeitige Melaunen / schneide sie in lange stückle / nach jhren fürchlen oder striemen / die eusserste Rinde vnnd innern Samen thu darvon / leg die schnittle in einen scharpffen Essig / darinnen laß sie ligen zehen Tag / darnach geuß den Essig darvon / thu andern frischen darvber / vnnd laß abermals zehen Tag stehen / doch rürs alle Tag ein wenig. Nach dem geuß den Essig ab / leg die schnittle auff ein sauber Thuch auff ein Bret / daß sie trucknen / thu sie in Honig / oder Zucker / seud sie bey einem linden Kolfewer sittiglich vnnd ein kleine weil / darmit sie gantz bleiben / solches thu täglich / biß auff den zehenden Tag / darnach nim̃ sie auß dem Honig oder Zucker / leg sie in ein ander Geschirr / vnd bestrews schichtweise mit Ingwer / Negeln / Mußcatnuß / Zimmetrinden / endtlich geuß rein geseimpt Honig / oder weissen Zucker biß gar darüber / stopff daß Geschirr zu / vnnd halts zur notturfft.

Aussen.

Ein köstliche schminckfarbe oder anstreichung für das vngestallte Frawenzimmer: Nim̃ Melaunen / Limonien / die Wurtzlen von Pfaffenbind vnd Zaunrüben / jedes

C gleich so viel/ zerschneids alles sampt/ legs in ein Distillierkolben/ geuß darüber Geißmilch/ biß es gantz bedeckt/ distillirs in Balneo Mariæ/ das ist/ so man die Kolben in einen Kessel voll heisses Wassers stellet. Mit diesem gebrandtem Wasser mögen die Weiber das Antlitz bestreichen/ so wirdt es klar.

Wider die hitzige flüsse der Augen sol man frische stück Melaunen auff die Stirn binden.

So jemandt/ der in Ohnmacht fellt/ zu den Melonen schmeckt/ kompt er widerumb zu jm selbst.

Die Wurtzel gestossen/ mit Honig vermischt vnnd vbergelegt/ heylet die flüssigen Geschwäre.

Die Melonen nennet man Griechisch πέπων. Arabisch Batheca. Lateinisch Melopepones. Welsch Mellone. Spanisch Melon. Frantzösisch Melons. Behmisch Dijne a Melauny.

Von Angurien. Cap. LXII.

Angurien. Anguriæ.

D

Gestallt.

DIe Angurien haben zerspaltene Bletter/ wie der wilde Kürbis oder Cologuintapffel/ doch sind sie grösser/ vnnd rauch/ kriechen mit den Räben auff der Erden/ wie die Melaunen. Blüen gelb/ wie die gemeinen Gurcken. Die Frucht ist noch so groß als Pfeben/ schwer/ vnd etwas rund/ mit einer glatten Rinden/ Graßgrün/ scheckecht/ vnnd auff der seiten/ da sie auff der Erden ligt/ erscheinet sie gemeiniglich weiß. Das Fleisch oder Marck ist sehr feucht vnnd wässericht/ daß es leicht zu Wasser wirdt/ dienet fürtreffenlich wol wider den Durst. Der Same ist breit/ doch kürtzer dann in Gurcken/ mit einer harten Schelffen bekleydet/ schwartz/ bißweilen rötlecht/ oder Aschenfarb. Das Fleisch bey der Rinden ist derber vnnd weisser/ fast eines sawren geschmacks/ aber das ander theil/ so es recht zeitig/ ist süß vnnd lieblich. Diese

Früchte