Eigenschafft der Kappern und Oliven.

DIe eingemachte Kappern werden in der Speise den Miltzsüchtigen gesund geachtet/ man siehet aber wenigen Succeß / und kan auch nicht viel durch Speisen verrichtet werden / sondern muß durch kräfftige Artzney geschehen / sie werden vorher in frischem Wasser gequellet / um das Saltz daraus zu ziehen/ denn mit Essig/ Baumöl und Rosinlein wie ein Salat geessen/ und stärcken alsdenn den Appetit. Kappern.

Die eingemachte Oliven mit ihrer Brühe vor der Speise genossen erweichen den Bauch / gestossen und auf Verbrennung gelegt lassen keine Blasen entstehen/ sondern heilen es/ ihre satzlige Brühe befestiget die lose Zähne/ und stärcket das weiche Zanhfleisch/ im Munde gehalten ; die Oliven geben sonst geessen keine Nahrung/ wie auch die Kappern / weder die rechten/ noch die wie Kappern eingemachte Ginsterblumen-Knöpff. Oliven;

Das LXXVIII. Capitel.

Von allerley Rückenfleisch insgemein.

ES ist die menschliche Natur in diesen Europäischen Länden dermassen an das Fleischessen gewohnet / daß sich mancher schwerlich einen Tag davon enthalten kan / es nehret auch unter allen Speiser am allerbesten / gibt aber ein solches Nutriment, welches leichtlich der Corruption unterworffen ist/ wie denn jedwedes frisches Fleisch/ wenn es nicht mit Meersaltz balsamiret / und allenthalben wolbestreuet wird / alsbald faul und madig wird / woraus denn abzunehmen / daß es eben ein so leicht verderbliches Nutriment, wie es selbsten ist/ dem Menschen mittheilen müsse/ und also ist kein Wunder/ daß fast niemand bey so faulhafftigem Nutriment sein Leben auf hundert Jahr bringen kan / und dargegen die Menschen vor der Sündflut / da entweder das Fleisch gar nicht / oder doch sehr wenig geessen worden/ so viel

hundert Jahr gelebt / und so man sich auch noch itzo wo nicht gäntzlich / jedoch so weit abgewehnete / daß man es selten/und dessen wenig ässe / würde mancher zwar keinen so fetten Wanst wie itzo haben / aber dagegen auch viel weniger der Kranckheiten und viehischen Laster fähig seyn/ wie jetzo bey dem häuffigen geilen Fleischessen geschicht / wie wir auch an andern Thieren und Geschöpffen / die von einem mageren Nutriment leben / klärlich beobachten können / denn ein einiger magerer Hirsch kan wol zwantzig feiste Küh eine nach der andern überleben / ein feistloser Eichbaum wird unterschiedliche feiste Obsbäume/so nacheinander gepflantzt würden / überdauren / denn die geile Feistigkeit macht nicht allein den Menschen in ihren innerlichen Nahrungsgängen endlich verstopffende Zukleisterungen / und eine daraus erfolgende allmehlige Verwelckung / sondern auch den Bäumen/in ihren Wurtzeln und Rinden/ daß endlich die Ansaugung des Nutriments eben sowol stecken bleibt / und eine Abdorr- und Verwelckung erfolget; So man aber ja täglich Fleisch essen will/ thät man zum wenigsten wol / daß man dessen jährlich auch einen guten Theil mit Räucherung auftrucknete / insonderheit das Schaf- und Hammelfleisch / denn solches ist in seiner Frischheit gar phlegmatisch / und wird in seiner Abdörrung alles solchen Phlegmatis entbunden/ und bleibet fein mürb/welches/wen man es / wie auch das geräucherte mürbe nicht sehr fette Schnienenfleisch zum offtern unter dem frischen Fleisch mit unterlaussen liesse / so würde eins mit dem andern dem Magen viel besser dienen / weder das frische allein / denn so man stets frisches Fleisch isset/ generiret es nicht allein eine leicht corrumpirliche geile Feistigkeit / sondern der Magen wird auch mit der Zeit läppisch und ungeschickt / nicht anders als ein Müssiggänger / der nichts anders thut als frist und säufft / denn an einem leicht verdaulichen Fleisch hat er fast nichts zu thun/dieweil es schon doppelt gekocht und zugerichtet worden/erstlich am Leibe des Thiers/ welches aus Kraut/Graß und Futter sein eigen Fleisch

gekocht/

gekocht/zum andern beym Feuer/bleibt also dem Magen fast keine Arbeit übrig / sondern hält an solchem wolzugerichteten Fleisch gleichsam eitel Gasterey/ wenn aber das geräucherte Fleisch offt mit unterlauffet/so findet er an seiner harten Substantz ziemliche Arbeit / bevor ers verdauet / und wird also in Arbeit und Ubung gehalten / nicht anders als ein Mensch/ welcher/ wenn er täglich in Arbeit und Ubung gehalten wird/zu allem Thun geschickt/ hurtig/ gesund und unverdrossen bleibt/wenn er aber nichts thut als essen trincken und faulentzen/ so wird er endlich zu allem Thun ungeschickt / verdrossen und voller Cruditäten und Ungesundheit / ja er verrostet gleichsam bey seinen guten Tagen wie ein eisenes Instrument / das nicht gebraucht wird ; Wir wollen aber die täglich zum kochen gebräuchliche unterschiedliche Fleischsorten eigentlicher betrachten / und von jeder absonderlich das Nothwendigste fürhalten.

Eigenschafft des Kalbfleisches.

MAn sagt: Kalbfleisch ist halb Fleisch / und bezeuget es auch die Erfahrung/daß es zwar sehr leicht verdauet wird / aber auch eben so leicht die davon erlangende Krafft und Nahrung sich verzehret und verschwindet / derhalben ist es ein feuchtes sehr leicht verdauliches Fleisch / so wegen seiner vielen Feuchtigkeit besser zum Braten als Kochen dienet/ den im Braten wird es etwas härter und truckener/ und hält also auch ein weinig besser wieder / es ist ein noch phlegmatisch Fleisch / und hat nicht viel Feistigkeit und muß derowegen/es werde gekocht oder gebraten/anderes Fett/als Butter und dergleichen zu hülff genommen auch etwas Gewürtz im Kochen mit darzu gethan werden/ um seine übrige Feuchtigkeit in etwas zu corrigiren; Sonsten sind etliche/welche aus dem Blut und Lungen eines schwartzen Kalbes untereinander gehackt im May ein Wasser distilliren / und vermeinen damit das schwache Geäder und die ermüdete item schwindende Glieder zu stärcken /solche des Tages zweymal damit berieben und von sich selbsten

trucknen lassen; andere hacken auch die Leber des Kalbs darunter/ und brauchen es auf gleichen Schlag in der Schwindsucht.

Weiter/ so ist auch das Marck aus den Kalbsknochen nächst dem Hirschenmarck in höchster Achtung zu Erweichung allerley Härte der Musculen/ oder woran die seyn mag/ wie denn daraus auch Zäpfflein gemacht werden/ und damit die Härtigkeit der Mutter zu lindern und erweichen; Auch dienet der frische Kalbskoht wider das Rothlauff darauf gelegt oder gestrichen.

Aus der Gallen des Kalbs oder besser eines Rindes wird zur Zeit/ wenn die Gallen am hitzigsten und feurigsten ist/ nemlich in den Hundstagen ein Wasser gebrennt/ welches die Felle und Flecken der Augen vertreibt/ aber darzu schicken sich aller hand Gallen/ nicht allein des Viehes sondern auch der Fische/ nicht allein distillirt/ sondern auch mit Spiritu Vini extrahirt/ und eingetreufft/ wie wir anderswo lehren.

Eigenschafft des Rindfleisches.

WEnn das Kalb völlig erwachsen/ so wird es ein Rind geneñet/ aber insgemein heisset man dessen gantzes Geschlecht/ als Ochsen/ Küh und Stier/ Rindvieh/ solches Vieh ist gar ein grosser Theil des menschlichen Lebens und Nahrung/ denn davon haben wir Milch/ Käse und Butter/ ihr Mist dünget unsere Aecker sehr wol/ und die Ochsen pflügen dieselbe/ und führen zur Erndezeit die Früchte und das Heu in die Scheuren/ in den alten Zeiten haben sie auch gedroschen/ und darüber von dem Könige aller Dinge ein Privilegium erhalten/ daß sie bey solcher ihrer Drescharbeit auch haben dörffen von den Früchten fressen/ dargegen muß ihr Fleisch hinwieder den Menschen zur Speise dienen/ und ihre Häute zu Schuhen/ Stiefeln/ Riemen und anderer Nothdurfft; Solches Rindfleisch isset jederman am allerliebsten/ doch ist es etwas melancholischer Art/ insonderheit von Ochsen und Kühen/ und gibt eine grobe/ aber in Arbeit und Ubung des Leibs wolwiederhaltende Nahrung/

von

von jungen Rindern aber/wie auch von verschnittenen und nachmals eine Zeitlang gemästeten Ochsen ist das Fleisch milder und nehret besser/ aber es ist einen weg wie den andern ein grobes Fleisch / das sich besser zum Kochen als Braten schickt / ob wolen in etlichen Landschafften man es auch bratet / und darzu das Mittel brauchet / daß wenn es eine Zeitlang gebraten worden / klopffen sie den Braten mit einem Stücke Holtz/ damit es desto mürber und weicher werde / und braten ihn denn vollends gar.

Von diesem Vieh werden auch unterschiedliche Stück in die Artzney gebraucht / als 1. Das Marck/ so nächst dem Hirsch- und Kalbs-marck den Preiß hat/ zu Erweichung der Härtigkeiten/ und Zittern der Glieder mit andern Fetten uñ Sachen zu Salben bereitet. 2. Die Galle / so zu Erweichung des Leibs mit in die Clystier gethan wird / item zu Schmertzen und Sausen der Ohren mit Milch in einer Baumwoll eingelegt. 3. Das Unschlitt und Schmaltz aus den Klauen / solche dienen zu Stillung der Schmertzen/ Heilung der Schrunden / Erweichung der Härtigkeiten zu Salben bereitet / sie dienen auch zum Brennen und Leuchten / wobey wir uns des ewigen Lichts zu erinnern haben. 4. Die Steinlein so im Magen und Gallbläßlein funden werden / solche dienen mit Wein eingenommen wider die Gelbsucht. 5. Das Miltz wird nach Crollii Manier bereitet wider die Miltz- und Muttergebresten. 6. Der Mist oder Koth löschet die Verbrennung vom Feuer / der gemeine Mann trincket auch drüber in hitzigen Fiebern und Krimmen / oder nimt den ausgedruckten Saft ein/es wird auch das bekante Wasser Aqua omnium florum daraus distillirt.

Eigenschafft des Schaffleisches.

DAs Schaf-Viehe ist nicht weniger als das Rindviehe dem menschlichen Leb̄ in allen seinen Theilen nütz/ und in keinem einzigen Stück schädlich/ denn es weder beisset / noch schläget/ noch stösset/ noch mit Einbrechung in die Gärten Schaden thut / sondern

was in und an ihm ist / kommt dem Menschen zu gutem / und möcht an ihm nichts gefunden werden/das den Todt verdienete/ derhalben auch nichts anders in der Welt zu finden als ein Lamm oder Schaf/so Christo so wol möcht verglichen werden / denn an Ihm auch nichts zu finden/das nicht eitel Unschuld/Reinigkeit / Gerechtigkeit und die Güte selbsten wäre / und dennoch hat er müssen den schmehlichsten Tod leiden/gleichwie auch das Schaf für den bösen Menschen sterben und geschlachtet / gesotten und gebraten/ auch dessen Fell zu Beltzen und Kleidern gegerbet / und die abgeschorene Wolle zu Tuch bereitet werden muß/ damit der ungerechte Mensch / der es doch GOTT schlechten Danck weiß / auch in seinem gantzen Leben eitel todwürdige Ungerechtigkeit verübet / bey Leben erhalten werde ; Belangend nun das Fleisch dieses Viehes/ so ist es feuchter Natur / insonderheit das Lammfleisch / und je jünger das Lamm ist/ je feuchter ist auch sein Fleisch/ und dienet am besten den trucknen melancholischen und cholerischen Menschen / den phlegmatischen aber und feuchtigen flüssigen Menschen nicht so wol / auch ist es weniger bequem zum kochen als zum braten / denn durch das Braten wird seine übrige Feuchtigkeit zimlich corrigiret/im Kochen aber dienen dabey trucknende Kräuter und Gewürtz/ denn daß die Schafe eine angeborne überige Feuchtigkeit haben/ist daraus abzunehmen/daß sie an feuchten Orten nicht gedeyen / sondern nur bey dürrer und truckener Weide / aus Ursachen / weil sie vorhin zu feucht sind / und weil denn die phlegmatische Naturen auch allbereit allzufeucht sind / haben sie am Schaffleisch keine bequeme Nahrung/es werde denn wol gebraten/oder im Rauch aufgedörret/da es denn besser dienet / aber hitzige/truckene und mit Auszehrung des Leibs behafftete Naturen können das Lamm- Schaf- und Hammelfleisch gesotten unschädlich geniessen.

Von diesem Vieh werden auch unterschiedliche Stücke zur Artzney genommen / als 1. Das Hirn/ sonderlich von einem schwartzen Widder/dessen Kopff

mit

mit eigem einigen Streich muß abgehauen / und also warm gehling gesotten werden/unter das ausgenommene gekochte Gehirn thut man Mußcaten/(deren am meisten seyn muß)Mußcatenblumen/ Nägelein/ Ingber/rc. nach Gutdüncken / mischet es wol untereinander/ machet daraus kleine runde Küchlein / wie welsche Nüsse / und gibt davon alle Tage eins des Abends vor zu Bett gehen in allerley Unsinnigkeit ausser und auch in Fiebern/ man bestreicht auch mit dem Gehirn die Biller der Kinder / damit die Zähne desto leichter herfür kommen. 2. Die Galle/so mit Wollen-Büschlein den Kindern auf den Nabel gelegt wird/ den Stulgang zu befördern / und die Würme zu tödten. 3. Die ausgesottene Feistigkeit/ von schmutziger Wollen/wie auch die feisse weiche Wolle selbsten/ um damit zu erweichen/ resolviren/ erwärmen/ Schmertzen zu stillen / und zu den verstauchten Gliedern 4. Die annoch warme Lunge dieser und anderer Thiere/ so auf den Wirbel der Rasenden in hitzigen Fiebern gebunden wird/um die Schmertzen/ Hitze und Tobigkeit zu stillen. 5. Das Unschlitt / so neben dem daß es wol schmeltzet / und leuchtet/ auch mit rotem Wein wider rothe und weisse Ruhr eingegeben / und in Clystiren beygebracht wird. 6. Das Netz/so annoch warm wider die Colic hilfft / auf den Leib gelegt. 7. Der Koht / so mit Petersilien wider die Gelbsucht eingegeben wird / äusserlich dienet er wider die Geschwulst in der Wassersucht / mit Pflastern aufgeleget heilet auch die Verbrennung / im übrigen ist er unter allem andern Mist zur Düngung am besten.

Eigenschafft des Geißfleisches.

DJe leichtfertige Geisse nebst ihrem Mann dem Stinckbock ist schon nicht so unschuldig wie das fromme Schaf / denn wo sie zu guten Bäumen kommen kan / so stihlt sie mit den Zähnen / wie mancher Schneider mit der Scheer/und schelet ihnen die Rinde ab / daß offt die Bäume / daran mehr gelegen als an vielen Geissen / verderben und verdorren müssen/doch gibt sie dagegen guten Milch/so dem Menschen wider

die Abdorrung der Schwindsucht hilfft / und macht damit gedachten Dieb / der niemand was wieder gibt/zu Schanden/ sie ist auch sehr näschig zum Saltz lecken / verbessert aber damit ihre Milch daß sie gesunder wird / und übertrifft in dem Stück auch die näschige Weiber/deren Näscherey niemand zu gute kommt; Das Geißfleisch ist ebener massen feuchter Natur / ja noch mehr als das Schaffleisch/insonderheit von weissem Geißvieh / und dienet also den phlegmatischen nicht allzuwol / fürnemlich / wenn selbige zu einem flüssigen Haupt und epileptischer Schwachheit geneiget sind / denn die Geissen haben ein sehr feuchtes Gehirn/und theilen damit all ihrem Fleisch eine solche Eigenschafft mit / welche das menschliche Hirn/wenn es vielfältig genossen wird/zu mehrer Feuchtigkeit disponiret / welches aber denen jenigen sonderlich schädlich seyn muß/ die vorhin ein allzufeuchtes Gehirn haben/ aber wer von Natur ein truckenes Hirn hat / so daraus erscheinet/ daß er nicht viel schläfft / noch nöthig hat die Nase zu schneutzen/ solchem ist es eine bequeme gesunde Speise; dieses und ein jedes feuchtes Fleisch nun dienet besser zu braten als zu kochen; Es werden aber von den Geißböcken auch unterschiedliche Stück in die Artzney gebrauchet/nemlich 1. das Marck/welches kräfftiger und truckener ist / weder ander Marck. 2. Das Unschlitt /so kräfftig zertheilet/ und wider die Harnwinde hilfft / in den Nabel zerlassen gestrichen/ stillet die Schmertzen der Güldenader/ wie ein Stulzäpfflein eingethan. 3. Das Blut sonderlich aus den abgeschnittenen Gromen oder Gailen aufgefangen/das wird gedörret / und wider das Seitenstechen eingegeben/ sie wollen auch mit dem daraus distillirten Wasser den Stein in Nieren und Blasen zertreiben / ohne zweiffel aus der alten Fabel darzu veranlasst/daß das Bocksblut den Demant solviret / welches auch vortreffliche Männer unprobiret geglaubet/und ohne alle Vernunfft auch andern recommendiret. 4. Der Kobt/ Galle und Steinlein im Magen / und Gallbläßlein werden gebraucht wie itzt von andern gemeldet worden; etliche räuchern auch mit dem Geißhorn den

Paro-

Paroxysmum epilepticum zu stillen/ den es doch vielmehr erreget.

Eigenschafft des Schweinenfleisches.

DJeses Fleisch hält Aetius und etliche andere der besten Temperatur und dem Menschen am dienlichsten zu seyn / weil es sich am meisten mit der Menschen Feisch vergleiche / aber in der Erfahrung findet sich / daß unter den Fleischgattungen von zahmem Vieh das Schweinenfleisch am ungesundesten seyn müsse/ denn die Wunden und Schäden verschlimmern sich zusehentlich nach Geniessung des Schweinenfleisches/ die Podagramischen befinden nach Tischung der Schweinen- und Fercklein Gerichte / wie auch der Schincken/schleinige Alteration und leichtliche Wiederkunfft ihrer Paroxysmorum. ja die gantz Gesunde fühlen auch dessen eine schwere Verdauung/es sey denn daß sie Wein dabey trincken / oder zimliche Leibsarbeit verrichten / denn den Arbeitern dienet es am besten viel und offt zu essen / den Müssigen aber / und denen/ die mit Speculiren und Studiren umgehen/ bey weitem nicht sowol / sondern macht ihnen grobe Spiritus, phlegmatische Cruditäten und ein ungesundes Geblüt/wie alle andere Sachen/ so dem Volck GOttes verbotten gewesi/ denn GOtt unser getreuer Vatter und Artzt weiß wol was dem Menschen dienet/ und hat dergleichen nicht verbotten / daß er seinen Kindern nicht alles von Hertzen gönnete / sondern sie an Leib und Seel gesund zu erhalten / welches besser schmeckt als alle allerbeste Speisen / ja es weiset die Signatur aus / daß das Schweinenfleisch sehr ungesund seyn müsse / denn die Schweine werden leichtlich durch und durch voller Finnen/ auch bey ihrer Mastung so unempfindlich / daß offt die Mäuse lebendig von ihnen fressen / ja gar in den ausgefressenen Löchern nisteln/ und sie es dennoch nicht fühlen/welches ja eitel Signatur ist des Aussatzes / in welchem der Patient auch unempfindlich wird; derhalben ist das Schweinenfleisch ein feuchtes phlegmatisches schlipffrichmachendes

machendes Fleisch/so den Magen relaxirt / phlegmatische Schleimigkeit / Obstructiones und tartarische Ansetzung generiret / die Ferckleln aber sind noch viel feuchter/und geben zumal kein gutes Nutriment; Es werden aber von dem Schwein auch etliche Dinge zur Artzney genommen / als 1. die Lunge / so wie nächst vorher gebraucht / und darneben auch aufgelegt wird/ wenn einen die Schuh wund getrucket oder gerieben. 2. Das Schmaltz/so man zu Salben braucht/ welche kühlen sollen. 3. Der Speck / dessen abgeschnittene Schwarte in der Bräune auf die Zunge gelegt wird/ man gibt auch in der roten Ruhr einen Löffelvoll ausgetropffetes Fett aus gebratenem Speck / man stecket auch das Messer in Speck / wenn sich jemand schneidet / so heilet es desto eher 4. Der Koth stillet das Nasenbluten dran gerochen.

Eigenschafft des wilden Schweinfleisches.

SO weit die wilden Holtzäpffel von denen in den Gärten unterschieden/ so viel Unterscheid ist sonder Zweiffel auch zwischen dem zahmen und wilden Schweinenfleisch / denn die wilden Schweine sind in allem gröber und rauher/ leben stets in Wildnüssen/ und erhalten sich von Wurtzeln / und was sie in der Einöde finden können / haben derowegen ein grobes starckes Fleisch und Haut / und ist solches Fleisch wie anderes Wildpert mehr dem menschlichen Magen gleich den wilden Aepffeln und Wurtzeln ungewöhnlich und schwer zu verdauen; Es werden aber davon auch etliche Stücke zur Artzney gebrauchet: Als 1. Das Schmaltz/ das wird in die berühmte Waffensalbe genommen/es wird auch gebraucht zum Seitenstechen / Blutspeyen / innerlicher Versehrung von Fallen / oder schwerem Heben mit Essig getruncken. 2. Die Zähne/ davon wird das Pulver eines Quintleins schwer wider das anhebende Seitenstechen getruncken. 3. Das Gemächt und Gailen werden gebraucht zur Fruchtbarkeit und Beförderung der ehelichen Wercke. 4. Die Galle vertreibet die Kröpffe. 5. Der Harn ist gut wider den Blasenstein / und die Wassersucht.

Eigen-

Eigenschafft des Hirschfleisches.

DAß der Hirsch ein sehr grobes/ truckenes und unverdauliches Fleisch haben müsse/ ist daraus abzunehmen/ daß er in continirlichem Lauffen und Bewegen ist/ und ein dürres mageres Nutriment gebraucht/ auch sehr lang lebet/ wiewol man nicht immer an alte Hirsche kommet/ so muß mans doch gewärtig seyn/ daß man etwan eines funffzig- oder hundertjährigen Hirsches Fleisch zu zurichten habe/ und hat man also sein Facit leichtlich zu machen/ daß es nicht überflüssig mürb seyn müsse: In Summa aller wilden Thiere Fleisch sind dem Menschen ohngewohnlich/ und schwehr zu verdauen/ und können derowegen offt genossen kein gutes Geblüt machen; Es werden aber von dem Hirsch auch unterschiedliche Stücke zur Artzney erwehlet/ als 1. Die Hörner/ deren Krafft ist nicht viel geringer als des berühmten Einhorns/ man raspet und reibet davon ein Pulver/ und gibt es zum Schwitzen und Austreiben/ da es gleichwol so viel nicht thut/ als wenn die Krafft ausgekocht/ oder in einen Spiritum und Oel daraus getrieben wird/ solche und dergleichen Artzney aus Hirschhorn wird gebraucht zu hitzigen Fiebern den Schweiß zu treiben/ auch zu Austreibung der Purpeln/ und des Menschen innerlichen Balsam zu stärcken/ es wird das Hirschhorn auch über heissem Wasserdampff calciniret/ daß es sich lässt zu Pulver reiben/ welches denn ebenermassen zum Schweißtreiben und wider die Würme eingegeben wird. 2. Das Marck und Fett/ solche werden gebraucht/ allerley Härtigkeit zu erweichen/ Schmertzen zu stillen/ und Schrunden zu heilen 3. Das Hirschen Hertzbeinlein/ das gibt man ein das Hertz zu stärcken/ und für Gifft zu präserviren/ die Frucht in Mutterleibe zu conserviren. 4. Das Hirsch-Gemächt wird geschabet eingegeben wider die rote Ruhr und Bauchkrümmen/ auch die eheliche Wercke zu befördern/ darin man aber behutsam seyn muß/ denn zu viel gebraucht macht bald den Garus.

Eigen-

Eigenschafft des Rehfleisches.

DEr Rehebock und Rehgeißlein sind dem Hirschen verwandt / sie haben ein gutes zartes Fleisch / so lieblich schmeckt / und sonderlich im Durchlauff und der roten Ruhr dienstlich geachtet wird / die Galle davon ist dienlich die Flecken der Augen darein gethan weg zu machen.

Eigenschafft des Hasenfleisches / wie auch des Künglein s.

DEr Hase ist ein sehr furchtsames Thier / und wegen der stetigen Furcht und Schrecken / darin er lebt / hat er ein truckenes / melancholisches Fleisch / so gleichwol einen guten Geschmack hat / und auch wol zu verdauen ist / aber wenn man es viel und offt isset / machet es den Menschen auch melancholisch; davon werden auch unterschiedliche Stück in der Artzney gebraucht: Als 1. Die Augen eines im Mertz gefangenen Hasen / die werden also gantz mit Pfeffer aufgetrucknet / und den hart gebehrenden Weibern auf den Hauptwirbel gebunden / dergestalt / daß der Augapffel eben auf den Wirbel komme / so treiben sie die Geburt und Secundin aus 2. Das Hirn / solches wird den Kindern in der Zahnung / auf die Biller gestrichen selbige zubefördern. 3. Der Hasensprung / so gepulvert / wider die Colic / Fallsucht / Sand und Grieß eingegeben wird. 4. Das Schmaltz und Fett / welches wenn es alt wird mit seiner Ansalbung Dorn und andere spitzige eingestochene Sachen heraus ziehet 5. Die Asche oder Pulver von einem gantzen Hasen mit Haut und Haar zu Pulver gebrant / so ein kräfftiges Mittel ist wider den Stein eingenommen; Ein gleiches ist auch von dem Künglein zu verstehen / welches mit dem Hasen einerley ist.

Das LXXIX. Capitel.

Von allerley Gevögel / und erstlich von Eyern.

DJeweil alles Gevögel aus Eyern gehecket wird / wollen wir am ersten von denselben handeln / so sind