nig Worten zu gedencken / darunter nicht der geringsten eins ist / daß nemlich die edle Druckerfarbe sich fürnemlich deß Leinöls bedienet/um einen Firnüß daraus zu sieden / womit hernach Göttliche und weltliche Weisheit durch den Druck fortgepflantzet wird / es tödtet auch das Leinöl allerley Ungezieser / wenn sie nur im geringsten damit berühret werden / und solt man unten die Stämme der Bäume damit bestreichen/ damit die Ameisen und Gewurm auf und abzukriechen verhindert würden/ so müssen auch die Mahler stets Oel haben / um ihre Farben damit beständig zu machen ; In Summa Handel und Wandel kan ohn Oel nicht bestehen/ denn damit bereiten die Fuhrleute ihre Wagensalbe / ohn welche die Wahren auf der Axen nicht können verführet werden / item die Mühlräder/ die Uhren/ Gewerbe der Schlösser/ und alles was zu starcker Bewegung dienet / hat der ölschlipffrigen Salben vonnöthen.

Das XXI. Capitel.

Von allerhand genießlichen Baumfrüchten und erstlich von Feigen.

DAß deß Menschen ursprüngliche Speise von allerley Bäumfrüchten hat bestehen sollen/erscheinet daraus / daß der höchstgelobte Schöpffer ihn nach seiner Schöpffung in den Paradisgarten gesetzt / und von allen Bäumen / ausgenommen den Baum der Erkänntniß Guts und Böses zu essen erlaubet / davon er ohn alle Arbeit seine Speise überflüssig hätte haben können / nach dem Fall aber hat er müssen mit grosser Arbeit das Feld bauen / weil das Getreid gar zarte Würtzlein und Keimen bekommt/ welche einen ungebaueten Acker nicht wol durchdringen können / weil der Regen das fette Erdreich der Aecker mit seiner Befeuchtigung zu einem derben Teige macht / welcher hernach in seiner Vertrucknung sich compact zusammen hält / und also immer aufs neue muß gepflüget/ und geeget/ und damit wieder lucker gemacht werden/ da hergegen die Bäume noch heutigs Tags keiner

sonderbaren Arbeit bedörffen/ sondern wurtzeln leichtlich/ und treiben die Erde mit ihren Wurtzeln mit Gewalt voneinander/ so daß bisweilen gar aus dem Steinfelsen Bäume und Sträuche wachsen; wann denn die menschliche Natur den Baumfrüchten annoch aus solcher Paradisischen Einpflantzung her dermassen zugethan/ daß die Kinder/ wenn man ihnen eine Schüssel voll Ducaten und eine andere mit schönen Aepffeln vorstellen solte/ also fort nach dem Aepffeln greiffen und die Ducaten fahren lassen würden; Als wollen wir die eßbare Baumfrüchte und darunter am ersten die Feigen vor uns nehmen/ weil dieser Baum der erste ist/ dessen in H. Schrifft mit seinem eigentlichen Namen gedacht wird.

So sind demnach die Feigen eine sanguinische Frucht/ denn alles was süß und lieblich schmeckt/ gehöret unter die Jovialische/ sanguinische lustige Triplicität/ und also sind die Feigen temperirter Eigenschafft bey nahe wie Zucker und Honig/ und haben ihre Süssigkeit ebenmässig von dem Thau deß Himmels/ wodurch sie der Leber wol bekommen und ein gutes Geblüt machen/ sind feuchter warmer Eigenschafft/ und machen viel und offt genossen ein feuchtes Geblüt/ und wie man sagt/ soll das continuirliche Feigenessen gern viel Läuse machen/ welches der Vernunfft gemeß ist/ sintemal die Kinder ebenmässig zu Generirung der Läuse geneigt sind/ weil sie nemlich auch sanguinisch/ warm und feucht sind; weiter so sind die Feigen auch der Brust und Lungen gesund/ reinigen dieselbe/ lösen ab/ mildern die Schärffe der Flüsse/ davon der Husten kommt/ welchen sie stillen/ insonderheit wenn man sie stösset/ Brantwein darüber giesset/ selbigen anzündet/ und was zuruck bleibt/ deß Abends vor zu Bett gehen zu sich nimt; Sie reinigen auch wenn man ihre innerliche Steinlein wol kauet/ und alles zusammen geniesset/ Nieren und Blasen/ und zertreiben gleich den Judenkirschen den Sand/ weil sie dessen Signatur führen/ sie sind auch gut wieder Gifft und helffen es austreiben/ wie sie denn auch die giftige Menstrual-Unreinigkeit der Po-

cken

cken und Masern kräfftig austreiben / und darzu berühmt sind / lindern und erweichen gewaltig die Geschwere und Beulen / und sind zu den Pest-Beulen auch in heiliger Schrifft berühmt ; deßgleichen dienen sie die Geburt zu fürdern / und werden gegen die Herzunahung derselben die Feigen von etlichen Weibern geröstet und gessen.

Das XXII. Capitel.

Von Rosinen und Corinthen.

DJe liebliche süsse Rosinen sind wolgezeitigte und aufgetrucknete Weintrauben / und mögen in solcher Gestalt ebenmässig unter die sanguinische Simplicia, und zwar unter den Wassermann gezehlet werden / da sie doch / wenn sie noch nicht recht zeitig und annoch aller phlegmatisch sind / unter den Krebs gehören / woraus denn zusehen / was für einen grossen Unterscheid ein einiges Ding erzeige / nachdem es zu unterschiedlicher Zeit gesamlet worden ; es sind aber der Rosinen oder aufgetruckneten Weintrauben unterschiedliche Gattungen gebräuchlich / als nemlich die sehr grossen / so Zibeben genennet werden / und denn die mittelmässigen / welche man blaue Rosinen nennet / item die gar kleine Rosinlein welche Corinthen heissen : Sie sind aber allesamt einer temperirten warmen Eigenschafft / und geben ein sanguinisch oder blutreiches Nutriment, bekommen wol der Brust und Lungen / welche sie reinigen / das Auswerffen befördern / den Husten stillen / fürnemlich / wenn man sie in Brantwein beitzt oder darin erquellt / und davon offt etliche isset / sie dienen auch den Magen zu stärcken / insonderheit / wenn sie annoch unreiff und säuerlicht sind / und als denn gesamlet und aufgedörret / oder auch also frisch gleich den Grosselbeeren gekochet werden / da sie denn auch wieder die Durchbrüche dienen / die zeitige gedörrete aber erweichen den Bauch und befördern den Stulgang / stärcken auch den Appetit in kalten melancholischen Naturen / jene aber in den hitzigen cholerischen.

Es dienen auch alle Rosinen einen lieblichen Tranck für die Krancken daraus zu machen / wenn sie mit heissem Wasser und reinem gepulvertem Weinstein gebeitzet/ und in die Gährung bracht werden/wie droben im neundten Capitel mit mehrerem berichtet worden / und wird solcher Tranck desto lieblicher/ wenn man vorhero die Kerne aus den Rosinen thut; Aus solchen Rosinen- und Weintresterkernen wird auch/wenn man sie in einen Distillirkolben thut/ein Liquor distillirt / welcher zur Auffsteigung der Mutter vortrefflich ist / und so man sothanige Kerne alsbald nach geschehener Distillation / so lang sie noch warm sind / heraus thut / entzünden sie sich von der kalten Lufft/werden durch und durch glüend/und zur Aschen/ daraus man ein Saltzlaugen / und wie ein Sal tartari brauchen kan / doch ist es etwas von demselben unterschieden / auch kommt noch ein ander Sal tartari aus den ausgebranten Weinhefen / wie auch aus Rebenaschen / deren jedes noch etwas besondere Eigenschafft hat ; In Summa es hat alles was vom Weinstock kommt/ seinen absonderlichen Nutz ; denn das jenige Wasser / welches im Frühling aus den geschnittenen Reben triefft / löschet innerliche Hitze und hilfft wieder Sand und Grieß wenn man es sammlet und distilliret / ist gut zu hitzigen roten Augen / darein getreuffet/ hilfft wieder die Flechten / damit gewaschen: Aus dem Rebenlaub und Weinrancken wird auch ein Safft gepresset / welcher in der roten Ruhr / Blutspeyen / und andern Blutstürtzungen heilsam getruncken wird ; sie werden auch selbsten äusserlich in hitzigem Hauptweh zerstossen aufgeschlagen / wie auch in Schlafflosigkeit ; Es können auch die ausgekelterte Weintrester noch zu nutz gemacht werden / denn man nicht allein damit aus Kupffer / Grünspan macht/ sondern stehet auch daraus / wenn man sie fermentiret eine grosse Quantität Spiritus vini zu distilliren/ welcher vortrefflich wird/ wenn man ihn von Salbeyblättern rectificirt ; ohnezweiffel geben sie auch in gewaltsamer Destillation per retortam einen Spiritum fœtidum von sich wie der rohe Weinstein selber / denn wenn

Mutter-Artzney.

Reben-wasser.

wenn man die Trestern verbrennet / geben sie einen solchen scharffen penetrirenden Geruch von sich wie Weinstein / und würde also dergleichen Spiritus zu innerlichen obstructionibus gewaltig dienen.

Das XXIII. Capitel.

Von Pflaumen und Zwetschken.

DJe Pflaumen sind ebenmässig der menschlichen Natur eine angenehme Speise / wie dessen die Kinder ein lebendig Zeugniß sind / welche sie überaus gern essen / und davon nicht leichtlich Schaden nehmen / gestandenen Personen aber wollen sie frisch in der Menge genossen / nicht so wol bekommen / sondern gehen bey ihnen leichtlich in Corruption / und machen Durchbrüche / und andere Ungelegenheit / dafern aber man sie auftrucknet / so werden sie jedermann gesund / und mögen roh und gekocht gessen werden / weil nunmehr das kalte unnütze Phlegma verdünstet und verzehret worden / welches sich auch an anderm ausgetrucknten Obst befindet / daß es hernach eine gesunde liebliche Speise ist / so auch rohe ohne Schaden mag genossen werden / da es doch frisch und roh seines übrigen Phlegmatis und leichter Faulung halber bald Schaden bringen kan: Es sind aber mancherley Art Pflaumen / grosse und kleine / lange und runde / weißlichte / rote und blutfarbige / wie auch gantz gelbe / welche Spillinge genennet werden / unter allen aber haben die Zwetschken den Preiß / welcher Namen so viel bedeutet / als Pflaumen von Damasco in Syrien / oder Damaßkische Pflaumen / dafür der Pöfel corrupte Zwetschken saget / weil von gedachtem Ort die besten gebracht werden / denen doch die Ungarischen nicht viel nachgeben / ja wir können auch mit denen bey uns wachsenden zu frieden seyn: solche erweichen den Leib / bekommen wegen ihrer Säuerlichkeit dem Magen wol / kühlen und erfrischen die fiebrige Hitze / befeuchtigen die Truckenheit der Zungen in frischem Wasser erweicht / und im Munde gehalten / und sind solcher Gestalt wider den Durst behülflich / in Sum-

ma also aufgetrucknet sind die Pflaumen Gesunden und Krancken dienlich / nemlich hitzigen Naturen / aber kalten phlegmatischen Personen / und die von Natur eines schlipfferigen Leibs sind / kan ihr vielfältiger Brauch in die Länge nicht wol bekommen / denn sie sind allerdings phlegmatischer Eigenschafft / und gehören unter den Scorpion / sind roh und frisch von den Bäumen her voller übrigen phlegmatis, welches sie zwar in der Aufdrucknung ablegen / aber in kalten phlegmatischen Naturen wieder annehmen / den Magen und Gedärm schlipfferig machen / und ein grobes wässeriges Geblüt geberen / es wäre denn daß einer viel dabey arbeitete / da dergleichen überflüssige Wässerigkeit genugsam verzehret wird. Insgemein aber sind die jenigen Pflaumen die gesundesten / welche zugleich süß / und etwas mit sauerlicht sind / dieselben erweichen den Leib gantz lind / wenn sie aber allzu sauer und herb sind / so stopffen sie vielmehr / löschen aber hefftiger / wer sich nun laxiren will / der koche die süßlichten oder die Zwetschken / trincke vor der Mahlzeit solche Brüh / und esse die gekochte Pflaumen darzu / will mans stärcker habē / kan man ein wenig Senetpulver darzu nehmen / man hat auch in den Apothecken die wolbekante Pflaumen-Latwerge Diaprunis genant im Vorrath / deren Beschreibung in unserm dritten Tomo zu finden.

Das XXIV. Capitel.

Von Aepffeln.

DIe Aepffel sind zum Theil eine sanguinische / Theils aber phlegmatische Frucht / denn es werden derer mancherley Gattungen gefunden / als süsse / saure / herbe / weinlichte / die süssen und weinlichten sind Jovialischer Eigenschafft / und geben ein gutes Nutriment, insonderheit / wenn sie gekocht sind / doch sind sie etwas blästig / und werden also insgemein mit Fenchelsamen bereitet / man trucknet sie auch auf in Stücklein zerschnitten / da sie noch gesunder werden / weil das übrige Phlegma fein gllmehlich verdunstet / wel-

welches doch / wenn man sie frisch kochet / dabey bleibt/ und sich mit in die Brühe begibt/ doch ist dessen so wenig daß es nicht leichtlich jemand Schaden thut/ insonderheit wenn die Aepffel ihre rechte Zeitigung erlanget / denn unzeitig sollen sie nichts weder roh noch gekocht / denn sie gewaltige Durchbrüche erregen/ wie wir selber in der Kindheit erfahren/und auch ein jeder an seinen Kindern befinden solte/ wenn ers beobachtet / denn die Kinder essen das unreiffe Apffel-obs zwar gern / wenn sie es bekommen können / werden aber davon bald kranck und süchtig ; Was nun die Eigenschafft der Aepffel belanget/ so sind die süssen temperirter Wärme / fürnemlich die aufgetrucknen / die sauren aber kalter stopffender Natur / werden aber so man sie mit Butter und Saltz kochet / eine dienliche Speise für die so an heissen Fiebern darnieder liegen / die weinsauren können auch rohe ohne Schaden genossen werden / fürnemlich von hitzigen Naturen / denen sie den Magen stärcken / das hitzige Geblüt löschen / und das Hertz wieder Gifftigkeit bekräfftigen / doch weit schwächer als die Zitronen-äpffel / aber milder und der Natur etwas annemlicher/ dannenhero wird aus den süssen und weinsauren Aepffeln ein kräfftiger Safft oder Syrup bereitet/ welcher in allen Zuständen deß Hertzens als Hertzklopffen/ Unkräfften und Ohnmachten heilsame Würckung erzeiget / ist dem Magen annemlich / hilfft in Fiebern / und wieder den Durst ; es geben auch die süssen Aepffel eine heilsame Artzney zum Brustgeschwer / und Seitenstechen / wenn man einen Apffel etwas aushölet / ein halb oder gantzes Quintlein Weyrauch darein thut / und solchen Apffel in nassem Werck unter heisser Aschen bratet / und auf einmal warm auffisset / auch dergleichen mit einem frischen Apffel etliche Abend und Morgen nacheinander wiederholet / ja auch einen also gebratenen und weichgestossenen äusserlich applicirt ; Sonsten siehet aus den Aepffeln auch ein lieblicher Most oder Getränck wie aus den Trauben zu pressen / welcher nach seiner Verjährung einen Brantwein hält/ doch viel weniger

Aepffel-Syrup.

Artzney zum Brustgeschwer.

als der Wein / dahero er sich auch nicht so lange hält/ noch also starck truncken macht/ ein Verständiger aber könt ihm schon durch Nachdencken helffen / daß er dem besten Wein wenig nachgeben solte/ ist aber nicht rathsam alles gemein zu machen.

Eigenschafft der Quittenäpffel.

Quittenäpffel.

ZU den Aepffeln gehören auch die Quitten/solche sind ebenermassen sanguinischer Natur wenn sie gantz zeitig sind / und gehören unter den Wassermann / die unzeitigen aber unter den Stier / sie geben ein gutes Nutriment, corrigiren das Geblüt/stärcken das Hertz und den Magen / adstringiren desselben und der Därme übermässige Schlipfferigkeit/ und helffen also wieder das Obenausbrechen / und Kluren / auch wieder den Durchlauff / fürnemlich für andern Speisen genossen / sie dienen auch in gantzer Substantz wieder allerhand Gifft / wie auch wieder die Pest und giftige ansteckende Fieber / darin man aus Quitten oder ihrem Safft / oder aufgetruckneten Schnitzen und Brunnenwasser ein Getränck wieder den Durst sieden soll / es wird auch der dünne Safft der Quitten/ darunter etwas Zucker vermischt ist / Quittenwein genennet/auch sind unterschiedliche andere säfftliche Bereitungen aus Quitten in Gebrauch der Artzney / als nemlich der einfache Quittensafft miva cydoniorum simplex genant/welcher bereitet wird aus zwölff Theilen Safft der süssern Quittenäpffel / fünff Theilen Wein/ und drey Theilen Zucker: item/ der vermischte und gewürtzte Quittensafft miva cydoniorum aromatizata genant / deren beyde Bereitungen im Register unsers dritten Tomi zu finden / item die Quitten-Latwerge Diacydonites simplex, & compositum, wie auch Diacydonites laxativum, so ebenermassen in gedachtem dritten Tomo nebst ihrem Gebrauch zu finden. Uber diß sind auch die Kerne aus dem Quittenäpffeln vielfältig im Brauch / wider äusserliche Hitze/ Entzündung/ und Truckenheit / die werden zerstossen oder auch nur gantz etliche Stunden in Rosenwasser geweichet / bis das Rosenwasser dick und schleimig

Quittenkern.

mig wird / alsdenn dienet es zum Brand und Dörre der Zungen / damit bestrichen und auch gegurgelt / zu hitzigen schmertzenden Augen mit Uberlegung / zum Schmertzen der Feigblattern in Clystiren / zu Schrunden der Brüste und Hände / wie auch Verbrennung vom Feuer mit etwas Rosenöl temperirt zum Sälblein / und mit einer Feder aufgestrichen.

Eigenschafft der Zitronäpffel.

Die Zitronäpffel sind mehr eine Artzney als Speise / ihr fleischig Marck und Safft gehören unter den Krebs / die Rinde und Kerne aber unter den Wieder / das safftige Marck kühlet und erfrischet / und hat fast dieselbe Würckung wie die weinsaure Aepffel / aber viel stärcker / es dämpffet und löschet die entzündete Galle / ist kräfftig wieder die Gifftigkeit und Fäulung der ansteckenden Fieber / wie man denn solche conservirende Krafft wieder die Fäulung augenscheinlich an dem sauren Marck der Zitronen beobachtet / in dem es nemlich / wenn schon die äussere gelbe Rinde aller schimlig und faul ist / dennoch das Marck unter solcher sauler Rinden annoch gantz frisch befunden wird / und auch noch lang also bleibt / und solcher Ursach halber vertreibt es auch die Bauchwürme / weil sie aus Fäulung wachsen / hilfft wider die Bisse der gifftigen Schlangen / und treibet den Schweiß ; es solviret auch der Safft der Zitronen und Limonen mit der Zeit Eisen und Stahl / wie auch Corallen / Perlen / und Krebsaugen / auch kan man damit die Dintenflecken aus leinen Geräthe bald austilgen ; weiter so sind auch unterschiedliche Composita aus den Zitronen im Brauch / deren Beschreibung in unserm dritten Tomo zu finden / man distillirt auch aus den frischen Rinden mit Zusatz Wassers ein lieblich Oel / daraus mit Zusatz deß ausgepresten Mußcatenols ein Haupt- und Hertz-stärckender Balsam bereitet wird. Zitronen.

Gleiche Eigenschafft haben auch die Limonen item die Pomerantzen / aber etwas schwächer / die Pomerantzenrinde aber sind vortrefflich wieder das schmertz- Pomerantzen.

liche

liche Harnen / und Krimmen deß Leibs von Winden / gedörret und deß Pulvers ein par Messerspitzen voll oder ein halb bis gantzes Quintlein schwehr eingenommen.

Eigenschafft der Granatenäpffel.

Granatenäpffel.

DIese Aepffel sind ebenmessig zur Artzney sehr gebräuchlich / derer dreyerley Gattung sind / nemlich süsse / saure und mittelsäurlichte oder weinsaure / die süssen sind denen dienlich die einen kalten blöden Magen haben / sind aber den hitzigen cholerischen Complexionen und in Fiebern unbequem / denn bey selbigen erwecken sie eine Fermentation / Hitze und Bläste / da hergegen die sauren und weinsauren in solchem Fall besser sind / als welche die scharffe Bitterkeit der Gallen brechen / und die fiebrige Hitze kühlen / löschen auch den Durst und stopffen / die Kerne aus solchen sauren Granaten am Sonnenschein oder in linder Wärme gedörret / und gepulvert eingenommen stellen allerley Durchbrüche so wol deß Leibs als aus der Mutter / fürnemlich so man zu den Mutterflüssen unter jedes Quintlein dieses Pulvers acht oder zehen Gerstenkörner schwehr gepulverten Weyrauch mischet / und dieses vermischten Pulvers ein Quintlein auf einmal einnimt ; gleich stopffende Art erzeigen auch die Rinden und Blüh dieser Aepffel. Es wird auch aus den Granatenäpffeln ein Safft gepresset und vinum granatorum oder Granatenwein genennet / so in hitzigen Fiebern die Hitze und Galle löschet / den Durst stillet und den Magen stärckt / entweder per se oder mit gesottenem Gerstenwasser vermischt getruncken / fürnemlich der Safft der sauren und weinsauren Granaten.

Eigenschafft der Pfersichäpffel.

Pfersichäpffel.

DIeses ist eine gantz phlegmatische Frucht / welche wegen ihrer Crudität und schlipffrigmachenden Wässerigkeit dem Magen und Gedärm ungesund ist / und eine schädliche Fermentation erregt / soll derowegen

wegen gar nicht oder doch sehr wenig genossen werden/ die Kerne aber aus dem Pfersichen werden vielfältig zur Artzney gebraucht / da sie denn den Harn kräfftig treiben / Grieß / Stein und Sand ausführen / und wieder die Verstopffung der Leber und deß Miltzes behülfflich sind; die Pfersichblüh aber ist purgirender Eigenschafft / und wird derowegen Frühlings-Zeit drüber getruncken / auch ein Syrup Syrupus de floribus persicæ genant / daraus bereitet / um den Leib damit zu reinigen und die Bauchwürme zu tödten.

Das XXV. Capitel.

Von Birnen.

DEr Birnen sind gar mancherley und vielerley Art / so daß es einen schwehr ankommen solte solche allesamt zu erzehlen / etliche sind süß / andere herb / etliche frühzeitig und zur geschwinden Corruption geneigt / ein Theil hergegen werden spat reiff/ und halten sich lang / sie sind aber allesamt einer vermischten Art / denn die süssen haben einen sanguinischen Safft/ und eine terrestrische Substantz / die herben aber sind meistentheils terrestrisch / und gehören unter die melancholische Triplicität / doch wenn sie gantz zeitig und gebacken werden / so wird ihr Safft auch zum Theil mild / süß und sanguinisch / solcher Safft wenn er zur Herbstzeit aus guten lieblichen Birnen ausgepresset wird/ so giert er wie Weinmost / und ist an denen Orten / wo kein Wein wächst ein gesunder lieblicher Tranck/führet aber viel weniger Brantwein als der rechte Wein / und hält sich dannenhero auch nicht so lang/ ein Naturerfahrner aber solte ihm wol helffen können/ daß er reicher vom Spiritu ardente würde / da er alsdenn noch viel gesunder und dauerhafter werden würde : Es sind aber die zahme Birne ebenmässig eine solche Frucht / welche der gütige Schöpffer zu einer gesunden bequemen und anmutigen Speise verordnet / darzu sie mehr dienen als zur Artzney / und mögen roh und gekocht ohne Schaden genossen werden / doch sind sie gekocht viel

gesun-

gesunder/ weil die menschliche Natur allerdings darzu gewehnet ist/ daß ihre meinste Speisen vom Küchenfeuer weichgekochet werden/ damit der Magen hernach im Verdauen nicht viel daran zu arbeiten habe/ doch werden die Mußcateller- und andere gute zeitige Birne auch roh in ziemlicher Quantität ohn einigen Schaden gessen/ denn sie lassen sich leichtlich verdauen/ und haben nicht viel übriges Phlegma bey sich/ welches sonst in anderm rohem Obs häuffig vorhanden/ und den untern Magenmund leichtlich schlpifrig macht/ daß er sich hernach nicht recht schliest/ sondern Durchbrüche verursacht; es werden die Birne auch aufgetrucknet oder gebacken welche man Hotzeln nennet/ die werden hernach im Kochen viel süsser/ und geben eine gesunde wolnährende Speise/ erregen aber bey etlichen gern das Bauchgrimmen/ dafern man nicht Wein dabey trinckt; man macht auch aus den guten Birnen eine Latwerge/ welche zum Aufstoßen und Brechen deß Magens dienet; die herbe Birne/ insonderheit wenn man sie backet/ stopffen die Bauchflüsse/ fürnemlich so man aus den gekochten auch einen Aufschlag warm auf den Magen leget; das Birnbaumen Laub wird mit Nutz entweder allein oder mit andern astringirenden Kräutern zu Bähungen und Dampff-Bädern genommen den ausgefallenen Affter und weibliche Mutter wieder hinnein zubringen/ und an ihrem Ort zu behalten.

Das XXVI. Capitel.

Von Kirschen.

DJe Kirschen sind ebenermassen eine zum Nutriment verordnete Frucht/ welche auch zum Theil artzneyische Kräffte bey sich führet/ und ist also zum Nutriment hergegen etwas mangelhafft/ denn je mehr artzneyische Tugend ein Ding hat/ je unvollkommener es wird zum Nutriment, welches sich denn in den Kirschen auch befindet/ doch sind solche auch mancherley Gattungen/ und immer eine etwas anders geartet/ als die andern/ werden aber fürnemlich in drey Hauptsorten unterschieden/ als in braune saure/ welche einen blutroten Safft haben/ und in rote weiß-

safftige

saftige / so weniger säurlicht sind / und zum dritten die süssen / so kleiner als die vorigen und zum Theil schwartz sind / über diese gepflantzte Kirschen finden sich auch wilde Feldkirschen / so von sich selbst wachsen: gleichwie nun die Kirschen in Gestalt und Schmack unterschieden / also sind sie auch unterschiedlicher Eigenschafft / und Natur / und gehören zum Theil unter den Scorpion / zum Theil aber unter den Steinbock / und sind wegen ihrer übrigen terrestrischen und phlegmatischen Materi allesamt wenn man sie roh allzuhäuffig geniesset / schädlich und verderben den Magen / insonderheit kalten phlegmatischen Leuten die nicht viel arbeiten / wenn man sie aber auftrucknet / so legen sie solche phlegmatische Cruditär und terrestrische Schädligkeit guten Theils ab / und werden zum Kochen eine gesunde Speise / insonderheit für hitzige cholerische Complexionen / und in galligen Fiebern / als welche sie löschen / und die Hitze erkühlen / die Brühe der gekochten süßlichten Kirschen ist auch gut zu der Miltzsucht / denn es befeuchtiget / und stärcket das Haupt / dahero wird das schwartze Kirschenwasser zu den Hauptmängeln / als Schlag / Fallsucht / rc. viel gebraucht: auch distillirt man ein hertzstärckendes Wasser aus sauren Kirschen wenn man sie zerstösset / und kräfftigen firnen Wein in einem gläsenen Kolben darzu schüttet / und zusammen daraus ein Wasser im Balneo distillirt / hernach unter solch Wasser auch etwas von frisch ausgeprestem sauren Kirschensafft vermischt / daß es davon schön gefärbet werde / davon wird ein Löffel voll oder zween zu Stärckung deß schwachen Hertzens und Magens auf einmal getruncken; Auch bereitet man aus den frischen sauren Kirschen einen lieblichen Kirschenwein / wenn man sie nebenst den Kernen zerstöst / und guten firnen Wein darüber giesset / oder man lässet über aufgetruckneten Kirschen neuen Most verjären / solcher Kirschenwein ist sehr gesund / stärckt die Leber und den Magen und führet Sand und Grieß aus; deßgleichen werden die Kerne selber auch äusserlich wider Hauptschmertzen unter Hauptaufschläge und

Kühl-

Kühlsalben vermischt. Man braucht sie auch innerlich den Harn zu treiben/ wie auch Sand/ Grieß und Stein/ item die Bauch-Würme zu tödten; es werden auch die Kirschen mit Zucker eingemacht / auch der ausgepreste Safft aus sauren Kirschen zur Latwerge mit Zucker abgesotten und zur Erfrischung der Kräffte gebraucht.

Das XXVII. Capitel.
Von Mandeln.

DEr Mandeln sind zwey Geschlecht in täglichem Brauch die süssen und bittern / dienen auch beyderseits sowol zum Nutriment oder Kost als Artzney/ die süssen sind temperirt / wol nährend sanguinisch/ und gehören unter den Wassermann / die bittern aber unter den ersten Grad deß Widers/ denn sie viel wärmer sind als die süssen / und geben ihre Würckung in das erkaltete Haupt / und verschleimte Brust und Lunge/ davon sie den zehen Schleim und Koder reinigen / sind gut wieder Husten und Keichen/ erwärmen den kalten feuchten Magen / treiben den Harn und befördern den Schlaff / in Summa sie haben für den Menschen nichts schädliches in ihnen / da sie doch etlichen Thieren ein tödlich Gifft sind/ als Hanen/ Hünern/ Katzen / Füchsen / wenn sie dieselben essen ; die süssen aber sind der menschlichen Natur weit annehmlicher / und geben derselben eine wolnährende Substantz und mehren die Natur oder humidum radicale, denn sie einen kräfftignährenden milchichten Safft in sich haben / womit man auch die säugende Kindlein etliche Tage aufenthalten kan / wenn ihre Säugammen kranck werden / und man mit einem distillirten Wasser aus Fenchel oder Cardbenedicten eine Milch aus den Mandeln macht / und davon dem Kind warmlicht zu trincken gibt / dergleichen Mandelmilch bekommen auch den Erwachsenen wol in grosser Hitze und Durst / man soll aber die Mandeln / wenn man sie in warmem Wasser abschehlet/ auch eine halbe oder gantze Stunde in frischem kalten Wasser liegen lassen / denn sie sonst ein Feistigkeit

wie

wie Oel von sich geben / welche in kaltem Wasser verstocket.

Es haben aber die Emulsiones und Süplein aus süssen Mandeln mit Zucker bereitet die Tugend / daß sie die innerliche Hitze / Schärffe und Schmertzen lindern / und eine nährende Krafft dem Leibe mittheilen / und dienen also in Lenden- und Steinwehe / Schwind- und Lungensucht / und so man die Mandel-Süplein mit Krafftmehl bereitet / stellen sie auch den Durchlauff / ja ohn alle Bereitung kan man die süsse Mandeln ungeschehlet wieder den Durchlauff essen / nemlich eine Hand voll auf einmal ; Es wird auch aus den süssen Mandeln ein liebliches Oel gepresset / welches allerley innerliche Schmertzen deß Magens / Gedärms / Nieren / Harngänge und Mutter mildert und besäufftiget / und wird also heilsamlich wieder das Grimmen und Steinschmertzen von drey bis fünff oder sechs Untzen schwehr / wenn es itzo frisch ausgeprest worden / eingetruncken oder mit Malvasier eingenommen : Auf gleiche Weise wird auch aus den bittern Mandeln ein Oel gezwenget / wie denn beyderley Auspressung / wie auch ihr unterschiedlicher Gebrauch im Register unsers dritten Tomi dieser Land-Apothecken aufzusuchen ; Es werden auch aus den süssen geschehlten Mandeln / nebenst Krafftmehl und Rosenwasser die wolbekante lieblichschmeckende und die Natur stärckende Kuchen Marcipan genant gebacken.

Pimpernüßlein.

Nicht sehr weit sind von den süssen Mandeln die Pimpernüßlein Pistacia oder Fistici in den Apothecken genant / unterschieden / denn sie ebenermassen die Natur stärcken / und wird dannenhero aus diesen Pimpernüßlein / Mandeln / Melonen-Kernen / und zartem Capaunen- oder Fasanen- und Rebhünerfleisch ein stärck- und nährendes Confect für die ausgemergelte Patienten gemacht / um selbige wieder zu Kräfften zu bringen.

Das XXVIII. Capitel.

Von Haseln- und Baumnüssen.

Nicht unfüglich können wir diese Nüsse nächst den Mandeln setzen/denn sie gehören beyde unter das Jovialische Zeichen der Wage / und haben eine süsse liebliche Substantz / wenn sie frisch sind / es sind zwar die Baumnüsse beschreyet / daß sie sehr schwehrlich zu verdauen sind und Schaden brächten / wenn man ihrer viel esse/ nach dem Salernitanischen Vers:

Unica nux prodest, nocet altera, tertia mors est.

Das ist:

Man soll nur eine Nuß verzehren/
zwo die Gesundheit schon verkehren/
drey mögen solche gar zerstören.

Aber wo sind die jenigen/ die solches aus der Erfahrung / und mit Exempeln auf die edle Baumnüsse erweisen können ? wir selber haben sie von Jugend auf alle Jahr nach ihrer frischen Zeitigung mit grossem Lusten häuffig genossen/ und niemals die allergeringste Beschwerung davon empfunden/ noch einigen andern jemals darüber klagen gehöret / ohngeachtet wir gleichsam gantze Heerscharen derer gesehen/die sie mit so grossem Lust als wir häuffig genossen / möchten sich also die gute Nüsse über diese unverdiente Verleumdung wol beschweren / dafern sie reden könten / zwar so viel ist daran / daß wenn sie alt werden / so ergartzet ihre Substantz in etwas / und werden je länger je ölichter / und sind alsdenn dem Magen billich zu wieder/denn die Gartzigkeit ist ein Anfang der Müffzung und Corruption/ und also dem Magen hefftig zu wieder/wie auch alle Oeligkeit/als welche er nicht bezwingen kan / und wie solte die schwache Säure deß Magens das alte Nußöl so leichtlich überwältigen können / da ihm doch das stärckste Scheidwasser / wenn es mit ihm eine geraume Zeit gekocht wird / kaum so viel anhaben kan / daß es solches zu einem dicken Balsam/der zur Reinigung und Heilung der alten Schäden

Nußöl-Balsam.

den vortreglich ist / veränderet. Das frischausgepreste Nußöl aber ist dem Magen nicht weniger angenehm als das Baumöl / kan auch dessen Stelle sowol im Schmeltzen als Unterhaltung der brennenden Ampeln genugsam vertretten / unangesehen ihm etliche auch Schuld geben / daß der Dunst / so von solchen mit Nußöl gefülleten Ampeln gehe / dämpffig und kurtzathemig mache / denn wir mit so wolhabenden Leuten noch itzo bekant sind / die zum Ampel- und Kertzen brennen wol das beste Baumöl und Wachs bezahlen könten / lassen aber dennoch lieber aus ihren eigenen jährlich wachsenden Nüssen in der Oelmühle Oel schlagen / und verbrauchen es zum brennen ohn einige an ihnen oder dem Gesinde erfolgende Dämpffigkeit / stehet also nirgends auf die Nüsse zu bringen / was sie bezüchtiget werden / sondern muß ihnen vielmehr jederman das Zeugniß geben / daß sie auch wieder Gifft und giftige Thiere Bisse dienen / wie man denn aus den unzeitigen Baumnüssen um Johannstag ein Wasser brennet / welches mit dem dritten oder vierdten Theil Weinessig vermischt und getruncken kräfftige Hülffe thut wider die Pestilentz / zertreibet auch das gelieferte Blut im Leibe also getruncken / und hilfft wieder Fäulung und Würme welches eitel heilsame Jovialische Eigenschafften sind / das übrige aber deß Nußbaums gehöret unter Martem, und zwar unter den Schützen / wie denn das junge braunrote Nußlaub / wenn es gedörret wird / an statt deß Pfeffers in der Speise mag genutzt werden / die mittlere grüne Rinde aber / wie auch die lange von der Blüt sich erzeigende Sprosseln und lange zasichte Blüt juli oder catuli genant / erzeigen nach ihrer Aufdörrung die Eigenschafft deß Schützen im vierdten Grad / und machen vomiren / der Safft aber aus der Wurtzel purgiret gantz starck / gedachte juli sind auch eingenommen ein Specificum zum Auffsteigen der Mutter.

Haselnüsse.

Belangend die Haselnüsse / so sind solche dichter und compacter als die Baumnüsse / und weniger ölig / nähren also noch etwas besser / gehören auch mit

Holtz / Laub / Misteln und Gummi unter die Wage / und wiederstehen mit ihrer sanguinischen warmen und feuchten Eigenschafft der kalten truckenen melancholischen Schädlichkeit von Gifft / Erschrecken / oder Zauberey / helffen gewaltig wieder die Schmertzen der Lenden und Nieren von Sand / Grieß und Verschleimung der Nieren / wenn sie täglich zu Anfang deß Mittags- und Nachtmahls gessen werden / wie denn durch ihren also eine Zeitlang continuirten Brauch viel mit dergleichen Bresten Behafftete allerdings davon befreyet worden / weil nemlich solche tartarische Saturnische Coagulation von der warmen feuchten Jovialischen Krafft wieder zertrieben wird: Sonsten geben die Haselruten auch gute Faßreife / haben auch die Art / daß sie jährlich abgeschnitten den Berglenten Anzeigung geben / wo metallisch Ertz verborgen.

Das XXIX. Capitel.

Von Mespeln und Cornellfrüchten oder Kürbeeren.

DJe Mespeln sind ebenermassen eine wolbekante Frucht / welche Saturninischer Eigenschafft ist / und unter die Jungfrau gehöret / ist also kalter und truckener Natur / und dienet zu Stopffung allerley Bauchflüsse / bekommt aber dem Magen nicht wol / sonderlich wenn sie noch hart ist / sie wird aber / wenn sie eine Weile lieget / weich und milder / und astringiret hernach weniger / bekommt auch dem Magen besser / sie werden auch gedörret / und alsdenn gepulvert wider die Bauchflüsse eingenommen / wie auch wider das Obenausbrechen / da sie auch zu diesen Zuständen äusserlich auf den Magen applicirt werden / es mögen auch die Mespeln mit Honig eingebeitzet werden / da sie hernach deß Sommers zu hitzigen Bauchflüssen dienen / in Summa diese und andere terrestrische Früchte dienen mehr zur Artzney als Speise / denn ein solches herbes Wesen nicht bequem ist in ein gutes Geblüt verwandelt zu werden / es wäre

denn

denn unter gantz schlüpffrigen und durchlauffmachenden Speisen / wie auch in denen allzuweichleibigen Naturen / da sie gleichsam zu einer Kütte und Wiederhaltung dienen sothanige Schlipfferigkeit zu incrassiren / gleichwie man unter allzufeisten Letten magere Sachen mit untermenget / damit selbige zusammen gehalten werde / welches die rechten Correctiones der Kräuter und Victualien sind / daß man jedem Dinge das jenige zusetze / was ihm eigentlich vonnöthen; die Blätter deß Mespelbaums erzeigen eine gleiche Eigenschafft wie die Frucht mit Stellen und astringiren / und mögen also astringirende Dämpff- und Bähungen / Gurgelwasser und Bäder daraus bereitet werden; die Steinlein oder Kerne der Frucht sind ein gewiß Mittel zu Austreibung deß Steins / Griesses und Sandes / wenn man sie zart pulvert und eines Quintleins schwehr in Wein / darin Hauhechel oder Petersilienwurtz gekocht worden oder einem andern bequemen Vehiculo, wie davon mit mehrerm im 88. Cap. deß zweyten Tomi Bericht zu finden / einnimt. Mespelkern.

Nicht sehr ungleiche Würckung im Stopffen und astringiren erzeigen die Cornellen oder Kürbeeren / welche man zu dem Ende backet / oder gleich den Oliven einsaltzet / deßgleichen ihren ausgepresten Safft mit Zucker absiedet / auch die Beer in Honig oder Zucker-Syrup einmachet / darin sie zergehen / deßgleichen werden sie von den Apotheckern zerkocht / und das Marck durch ein Sieb getrieben hernach mit Zucker zum dicken Rob oder Safft gesotten / so rob cornelinum genennet wird / dessen Bereitung und Tugend in unsers dritten Tomi Register zu finden; diese Frucht / nebst Laub und allem gehöret ebenmässig unter die Jungfrau / es werden auch aus dieser beyder Bäume Holtz kräfftige Stücke wieder die Unbändigkeit so wol für Menschen als Thiere gemacht / nemlich wolhaltende Prügel und Beugel um böse Buben / Weiber und dergleichen wiederspenstiges Vieh zu salben. Cornellen.

Hieher gehören auch die wolbekante Schleen / welche unter den höchsten Grad der Jungfrauen Schleen.

gehören / und daher eine gleiche Würckung noch kräfftiger als gedachte Früchte erzeigen ; item die zahme und wilde Speyerling oder Sporäpffel sorba genant / so gleichfalls unter die Jungfrau gehören / und zum Stopffen dienen / die wilde sorba torminalia genant / sind bewert zum Grimmen.

Das XXX. Capitel.

Von Castanien und Eicheln.

DJe Castanien sind zwar auch stopffender Art / es bestehet aber solche stopffende Krafft mehr in den äussern Häutlein als in der Substantz der Frucht / als welche süß und lieblich schmeckt / und so sie gebraten wird / von den meisten Menschen ohn einigen Schaden genossen wird / ja wo kein anders Getreidig vorhanden / kan man im Fall der Noth wol von Castanien allein leben / denn sie lassen sich zu Mehl machen / welches sich in Vestungen lange hält / daraus kan man Brod backen / auch dabey die Castanien braten und essen / denn sie nähren starck und mehren die Natur / insonderheit mit Pfeffer und Saltz genossen ; gehören also die Castanien unter den zweyten Grad der Jungfrauen / haben aber auch eine Süssigkeit in sich / so in den ersten Grad deß Wassermanns gehöret / welche durch die Bereitung im Nutriment genugsam ihre Würckung erweiset; wenn man sie aber also gantz mit ihrer äusserlichen Schale in Wasser oder Bier siedet / und von der Brühe trinckt / so erzeigen sie kräfftig eine stopffende Art / wie wir selber in Acht genommen / daß arme Leute also aus unserm Raht die rote Ruhr oder blutigen Stulgang gestillet / doch thut das innere den Kern umgebende Häutlein allein diese stopffende Würckung viel kräfftiger / wenn es in Wasser gesotten / und davon getruncken wird / und mag also heilsamlich wider allerley Durchbrüche rot und weiß / auch überflüssige Menses, Blutspeyen / wie auch wider das übermässige Treiben der eingenommenen Purgationen gebraucht werden.

Stopff-Artzney.

Hie-

Hieher gehören auch die Eicheln oder Frucht deß Eichbaums/ so unter die Simplicia deß dritten Grads der Jungfrauen zu zehlen / sie sind zwar heutiges Tages zum menschlichen Nutriment nicht im Brauch/ doch wollen viel dafür halten / daß sie den alten Vättern vor der Sündflut zur Speise gantz gebräuchlich gewesen / und hätten eben die Eicheln damals nicht wenig zum langen Leben geholfen / dem sey nun wie ihm wolle/so ist gewiß/ daß der Eichbaum grosse Krafft zu deß Menschen Gesundheit bey sich führet/ und schreiben also die Hermetischen Philosophen/ nicht ohne Ursach daß Cadmus ihre gifftige Schlange an einem Eichbaum gespiesset / massen die Eicheln noch heut grosse Krafft wider der Schlangen und andere gifftige Bisse dem Menschen mittheilen / das Geblüt kühlen / und dessen Ausgehrung durch allerley Blutflüsse kräfftig verwehren/ und so sie vorhanden / wieder stillen / stärcken den Magen überaus / ein guter starcker Magen aber ist die vornemste Ursach der beständigen Gesundheit / widerstehen auch gewaltig aller Corruption und Fäulung / wie sie solches mit Tödtung der Würme beweisen / denn der gantze Baum ist Saturninisch und herb / kühlet und befestiget die innerlichen Viscera wieder die inflammirende Fäulung / wie solches alle herbe Sachen als Alaun/ und andere in Fäulung deß Mundes und Zahnfleisches klar ausweisen / in dem sie das weiche zur Corruption und Blutung geneigte Zahnfleisch wieder zusammen ziehen/ und compact machen / daß die hitzige Fäulung aufhören muß ; und wer weiß was noch für grosse Geheimnisse in dem Eichbaum und was davon kommt/ verborgen liegen / darunter nicht die geringere Gabe GOttes ist / daß heutiges Tages alle Weißheit und Göttliche Lehre durch Hülffe der Eich- oder Galläpffel/ fortgepflantzet wird / denn aus selbigen und Vitriol wird die schwartze Dinte bereitet/ und damit alle Schrifft geschrieben / deren sich alle Studirende / Pfarrherrn und Seelsorger bedienen müssen / so daß dennoch der Eichbaum / ob er schon nicht mehr wie bey den Altvättern seine Gabe zum

Eicheln.

langen zeitlichen Leben dem Menschen mittheilen kan / solches hergegen geistlicher Weise thut / und durch seinen fleissigen rechtschaffenen Brauch allerdings unsterblich macht; weiter so haben auch die Eichelhülsen oder Kelchlein / wie auch das Laub eine gleiche stopffende Tugend wider alle Bauch und Blutflüsse / deßgleichen hat auch die Eichenmistel für allen andern Mistel-Geschlechten den Vorzug zu vielen Dingen / sonderlich aber wider die Fallsucht Caducus genant.

Eichenmistel.

Bucheckern.

Man möchte hieher auch setzen die Bucheckern / weil der Buchbaum auch unter die Eichbäume gezehlet wird / aber sie schicken sich gantz nicht hieher / haben auch nichts astringirendes in sich / sondern sind eine phlegmatische Frucht / welche unter den Fisch gehöret / und zur Artzney nicht sonderlich im Brauch ist / sondern blos zum Nutriment dienet / doch auch mehr vor andere Thiere als die Menschen / welchen zwar diese Bucheckern recht zugerichtet nicht übel bekommen würden / denn sie mit den weissen Rüben fast übereinkommen / weil sie aber nicht überal häuffig zu haben / und dargegen andere Victualien in genugsamem Uberfluß sind / als läst man sie den Thieren zu ihrem Special-Leckerbißlein / massen die Schweine sie überaus gern fressen / und davon fett und fleischicht werden / aber sie bekommen davon einen vielflüssigern Speck / als von den Eicheln / auch sind diese Nüßlein eine angenehme Speise den Eichhörnlein / Mäusen / Ratzen / Amseln / Drosseln und unterschiedlichen andern Vögeln / in Zeit der Noth aber können auch wol die Menschen sich deß Hungers damit erwehren.

Hagenbutteln.

Aber die Frucht der wilden Rosen / so man Hagenbutteln nennet / schicken sich besser an diesen Ort zu den Castanien / denn sie auch Saturnischer Eigenschafft sind / und unter den Stier gehören / und haben nicht allein treffliche artzneyische Krafft in ihnen / sondern darneben auch eine nährende / aber mangelhafft / denn je mehr ein Ding zur Artzney bequem ist / je weniger schickt es sich zum Nutriment, und je besser hergegen

gegen ein Ding nähret/ je weniger præstirt es in der Artzney/ weil dessen die Natur täglich gewohnt ist/ und sich davon in Kranckheit nicht alterirt/ gleichwol werden sie von vielen zu Gerichtlein gekocht/ und mit Lusten gessen/ müssen aber mit Zucker von ihrer Säure corrigirt werden/ ihre artzneyische Krafft ist vortrefflich zu den Mängeln deß Halses und Schlundes/ gleich andern Simplicien unter dem dritten Grad deß Stiers/ wie wir dessen Krafft an uns selbsten und andern erfahren/ ja einen Bauren gesehen/ welchem in einem hitzigen Fieber der Hals und Schlund gantz zugangen gewesen/ daß er fast nichts mehr einschlingen können/ da man um Weyhnachten an den wilden Rosenhecken noch so viel dieser Butteln zusammen gesucht/ daß man ihm etwas davon mit Wasser kochen können/ davon in kurtzem alles im Halse wieder zu recht kommen. Diese Butteln also gekocht nemlich in Wasser oder rotem Wein und getruncken hilfft wider allerley Gebresten die zu viel fliessen/ als rote und weisse Ruhr/ Menstrual- und Samenflüsse; gleiche Tugend erzeiget auch der Safft oder Seltze aus diesen Rosen-Eicheln rob cynosbati genannt/ dessen Beschreibung in unserm dritten Tomo zu finden; man läst auch den ausgepresten Safft der zeitigen mit samt den Kernen weichgestossenen Butteln pulverisirlich eindörren/ welches Pulver bewert ist in Gonorrhœa und weiblichen Flüssen/ doch thut das Decoctum mit rotem Wein zu allerzeit eben dasselbe/ die Kerne gedörret und gepülvert oder mit Spiritu vini extrahiret helffen wider den Stein/ dergleichen thut auch das Pulver deß Rosenschwamms/ welchen man Schlaffcuntz nennet/ hilfft auch wider die Kröpffe.

Das XXXI. Capitel.

Von Maulbeeren Heidel- und Himbeeren.

Die Maulbeer sind zwar eine kalte terrestrische Frucht/ stopffen aber dennoch nicht sonderlich/ wenn sie zeitig sind/ sondern laxiren vielmehr/ weil Maulbeer.