

# TRANSKRIPTIONEN AUS HIERONYMUS BOCKS „KREÜTTER BUCH“ (1539)

## ERLÄUTERUNGEN

Als Grundlage für die Transkription der Pflanzentexte Apfel bis einschließlich Weizen von Fraktur in unser gegenwärtiges Schriftsystem wurde Hieronymus Bocks Kräuterbuch aus dem Jahr 1572 in der dritten Auflage herangezogen. Das Digitalisat, welches für die Transkription der Pflanzen verwendet wurde, finden Sie [hier](#).

Für die Transkription der Kapitel Fische und Krebse, Fleisch und Eier wurde eine Ausgabe des Kräuterbuchs von 1580 in der vierten Auflage verwendet. Das Digitalisat, welches für die Transkription der „Teütschen Speißkammer“ verwendet wurde, finden Sie [hier](#).

## INHALTSVERZEICHNIS

APFFELBAUM   APFEL .....	2
BAUMNUß   WALNUSS .....	3
BROMBEER UND HYMBEERE   BROMBEERE UND HIMBEERE .....	4
BYNETSCH   SPINAT .....	6
DACTELBAUM/PALMA   DATTEL .....	8
EIER .....	9
FISCHE UND KREBSE .....	12
FLEISCH .....	16
KNOBLAUCH .....	19
KÖLKRAUT   GEMÜSEKOHL .....	21
SAFFRAN   SAFRAN .....	23
SEEBLUMEN   SEEROSE UND TEICHROSE .....	25
VON DEM HABERN   HAFER .....	26
VON DEM HEYDENKORN   BUCHWEIZEN .....	28
VON HANFF   HANF .....	29
VON SPARGEN   SPARGEL .....	30
VON TEÜTSCHEM PFEFFER   CHILI .....	31
VON WELSCHEN BONEN   BOHNEN .....	33
WEIDEN/FELBINGER   WEIDE .....	34
WELSCH KORN   MAIS .....	35
WEYSSEN   WEIZEN .....	36
WOLGEMUOT / KLEIN WOLGEMUOT   MAJORAN UND OREGANO (DOST) .....	39
ZAME WEINREBEN   WEIN .....	40
VERWEISE AUF DIE KRÄUTERBUCH-DIGITALISATE .....	43

## APFFELBAUM | APFEL

### Apffelbaum. Cap. xliiii. [Kapitel 154; Anm. d. Red.]

Wer kan oder darff sagen das er wisse alles Obs, ein jedes in seiner art recht zuo nennen. Zwar mir ist nit müglich aller öpffel geschlecht, so alleyn in Germanien wachsen, zuo beschreiben, ich wil der anderen geschweigen. Jedoch wöllen wir ein versuch thuon, und sprechen, das alle öpffelbeüm fast einerley stämme, holtz, äst, laub, und bluomen haben, unnd wachsen gern bald auff. Welcher stämme außwendig mit großen grawen rinden, unnd innwendig mit wachß gälen rinden überzogen seind, auß den selben pflegt man auch gäle farb zuo bereyten.

Es wöllen auch die Apffelbeüm ein guoten, feyßten, külen unnd feüchten grund haben.

Das laub an disen beümen, ist runder dann der Byren, unnd grösser dann der Quitten. Die apffel blüet erscheinet nach den Byren, etliche weiß, etliche gantz leibfarb rot, gemeinlich im anfang des Meyen. Die zeitigung der öpffel ist ungleich, dann etliche kommen früe, umb S. Johans tag, die anderen im Augst, die letsten im Herbst. Die schwarzen öpffeln kernen aber zeygen an die zeitigung.

Die alten haben zuom jar zwey mal öpffel gepropfft oder geimpffet, nemlich im Lentzen und Herbst. Davon lise Columel. lib. de Arbor. Man muoß aber insonderheit der Apffelbeümen wurtzelen wol warnemen, das sie von den wüermen unbeschedit bleiben, darzuo haben die alten Sewmist mit menschen harn vermischet gebraucht, und bey die wurtzel gegossen. Der harn aber ist nutz zuo allen krancken wurtzeln der beüm so wurmeßig seind.

Alle geschlecht der öpffel zuo beschreiben, befelhen wir dem Cloatio, der hat auff zwentzig geschlecht angezeygt. In unseren Landen hat man zame und wilde öpffel, groß und kleyn, rund und lang, sawre und süsse, früe und spate öpffel, weiß, gäl, stremicht und rot, außwendig und auch zuom theyl innwendig.

Also wunderbarlich und reich ist die natur an ihr selbs, dass es niemands genügsam erzelen oder beschreiben kan. Dann wer will alle geschlecht der öpffel nennen: oder eins jeden geschlechts farb, gestalt, geruch und geschmack erzehlen.

### Von den Namen.

Die öpffel so am ersten bey uns zeitig werden, nennet man S. Johans öpffel, Precocia mala.

Die andern runden scheidling mit den roten streiffen, heysen Augstöpffel, seind auch süß, zuo Latin Glycimela aestiva.

Die dritten seind auch süß, zeitigen im Herbst, etlich gantz graw, etlich gäl, etlich mit roten stremen, nennet man wurtzöpffel, umb des lieblichen geruchs und geschmacks willen, heissen sonst Capendua.

Die grosse süsse weisse öpffel, darinn die kernen schlottern, heissen Passipoma.

Darnach hat man grosse süsse rhot stremichte, Schragen oder Hergotts öpffel.

Die spitzige weisse süsse öpffel, Stromelting oder Genßöpffel, Orthomastica.

Paradeiß öpffel.

Der weinsawren öpffel ist kein zahl, als Kolöpffel, Weinöpffel, Heußling, Hermelting, Stremling, Speierling, Heimelting, Frawenöpffel, gäl und rhot, Syluestria mala.

Mir gefallen under allen öpfeln die grawen Würtzöpffel, Capendua. Darnach die gälen Heimelting, und zuom dritten die Hermelting, seind alle drey vaft lieblich und werhafftig.

### Von der Krafft und Würckung.

Kalter und feüchter natur seind vast alle öpffel, dienen vil mehr in die Kuchen, dann in die Apotecken.

## Innerlich.

Auß den weinsawren öpffeln macht man schöne liechtbraune Latwergen, als von den Quitten, die ist sehr lieblich, und dienet wol zuo den hitzigen febern, leschet den durst, bringet lust zuo essen, ist den krancken etwan anmütiger, wede die Confect täfelin in den Apotecken.

**Sawre öpffel stopffen den bauch, treiben den harn, und wehren dem brechen oder auffstossen\***, das thuen insonderheyt die sawre holzöpffel.

**Alle süsse öpffel sollen den bauch erweychen, und die würm außtreiben.**

## BAUMNUß | WALNUSS

### Baumnuß. Cap. lxxvi. [Kapitel 66]

Der Nußbaum würt sehr groß und alt, und nit leichtlich von wüermen zerstoichen, wie ander holtz. Umb des willen braucht man Nußbeümen holtz zuo vilen dingen, darauß werden gemacht schöne disch, kelterwerck im Herbst und anders. Diser baum ist zart, und wächßt doch gern in warmen landen, da vil Sonnenschein ist. Müssen von den Nussen erstmals auffbracht werden, die wachsen bald auff, lassen sich nicht wie andere beüm impffen. Unnd seind diser Nuß etliche sehr groß, etliche kleyn, etliche haben harte schalen, etliche gantz weyche, gleich wie von Mandeln auch gemelt ist. Es schreiben die Alten, das der Nußbaum kein Eychbaum umb sich dulde, und herwiderumb das die Eychen kein Nußbaum leiden, seind einand ewig zuo wider. Sobald der Nußbaum sein zart rhot laub, welches inn der ersten vaft wol reücht, herfür stoßt, so kommen gleich auch mit dem laub lange zapffen, das ist der Nuß getreyd, nach dem selben kriechen die grünen nüßlin auch herfür, etwan vi. [6] oder x. [10] neben einander, auch mehr unnd weniger, das laub so es zuo seinen krefftent kompt, würt es breyt, und bringt etwan ein stiel vi. [6] oder vii. [7] bletter, je zwey gegen einander gesetzt, der geruch thuot dem haupt wehe. Der baum ist mit eschen grawer rinden uberzogen, die gewinnen im alter grosse und lange schrunden, die wurtzel ist schlecht, wächßt undersich in der ersten, also thuen gemeynlich alle Nuß geschlecht.

Etlich lehren Nuß plantzen ohn schalen, unnd sagen, man soll den kernen onverletzt seüberlich herauß nemen, mit Baumwollen verwicklen, un also setzen, das er der Omeysen halb onbeschedigt bleibe. Die harten Grübelnußbeüm soll man am stamm verwunden, das die feüchtigkeyt herausser rinne, als dann sollen die Nuß nit so hart werden. Auff dem Rhein, nemlich zuo Wesel ist ein Nußbaum gewachsen, der hat sein laub und Nuß nit ehe bracht dann auff S. Johans tag, als dann ist der baum mit laub und frucht den andern Nußbeümen gantz gleich gewesen, welches mich bedunckt ein besonder geheymnuß der natur sein.

### Von den Namen.

Es kommen die Baumnuß auch auß frembden Landen, nemlich auß Perside, darumb heissen sie nur Persica, nur Regia, Greca, Euboica, Caryon, des haupt wethumbs halben, zuo Latin Juglans, Jovis glans, oder Diuglans.

In Serap. cap. clxii. [Kapitel 162] Leum, Gallice Noireus.

Zuo Teütsch Welschnuß, Baumnuß. Und die mit den zarten weichen schalen heissen nuces Tarentine. Die mit den harten schalen Grübelnuß.

### Von der Krafft und Würckung.

Die gedörnte Baumnuß seind wärmer dann die grünen, die grünen gessen, bewegen den bauch, die gedörnte erwecken hitzige blätterlin im mund, unnd bringen nit vil narung, sagt Galen. lib. ii. [Buch 2] de Alimentis. Im

---

\* Die fett markierten Textpassagen entsprechen den ausgewählten Zitaten, welche auf den Beigleittafeln präsentiert sind.

Schwaben land ist dise Nuß angeneh, am Rhein pflegt man öli darauß zuo machen, da findt man ihren auff den äckern überflüßig.

### Innerlich.

**Baumnuß** zerkrechen und zü essen ist nit jedermans kost, dann sie beschweren den magen, seind schwerlich zuo verdawen, und bringen hauptwehe sagt Diocles. Mehren auch im magen die gallen, erwecken den huosten und erbrechen.

Pompeius (sagt Plinius lib. xxiii. cap. viii.) [Buch 23 Kapitel 8] soll ein büchlin oder handschrift des Königs Mithridatis funden haben, darinn stuond geschriben, Zwo gedörter Baumnuß mit zweyen Feigen und zwentzig Rautten bletter, mit einander zerstoßen, ein wenig saltz darzuo gethon, und also nüchtern eingenommen, dem selbigen soll auff gemelten tag keyn gifft schaden.

Baumnuß nüchtern gessen, und die kernen zerkewet, und über die unsinnigen Hunds biss gestrichen, der selbig ders thuot, soll sicher sein, das ihm kein weitterer schade widerfehrt.

Etliche Kuchenmeister dörren nußleüffel, pulverisieren die selbige, und brauchen sie für Pfefferwurtz in der kost, und so man ein wenig gedörter Salbey darzuo nimpt, schmeckt es nit ubel. Das jung gedörnt laub, wann es noch braunrhot ist, mag gleicher gestalt gebraucht werden.

Grüne Baumnuß umb S. Johans tag eingebeißt, geben die weiber den krancken leüten zuo einer sterckung, das lassen wir sie bereyten.

### Eüßerlich.

Baumnuß kern mit Honig unnd Rautten zerstoßen, ein pflaster darauß bereyt und ubergelegt, löschet entzündte brust geschwär, und miltert den schmerzen (also genützet) der verrenckten glider.

Wasser auß unzeitigen Baumnußen gebrant umb Johannis, hat gleiche würckung.

So man nuß, zwibel, saltz und honig under einander gestossen braucht, wie ein deyglin bereyt, unnd ubergelegt, heylet die biss der menschen, Affen unnd der hunde, also genützet, vertheylt und vertreibt die blawen mäler.

Nußleyffel zuo eschen gebrant, und auff den Nabel gelegt, soll das grimmen stillen im bauch.

Auß gemelter eschen ein säblin gemacht mit öli, unnd den kindern auff die heüpter gestrichen, macht haar wachsen.

Gebrante Nußkern in wein temperiert zuo einer salben, und gebraucht, heylet Carbunculos.

Das öli von Baumnuß braucht man zuo gemelten presten.

## BROMBEER UND HYMBEERE | BROMBEERE UND HIMBEERE

### Brombeer und Hymbeeren. Cap. xi. [Kapitel 11]

Wer nicht weiß junge Beüm auff zuo ziehen, der lehrne solches von der natur an den Brombeeren hecken. Dann dieweil man der selben nicht vil achtet, auch wenig seind die sie begeren auffzuopflantzen, seind sie von natur gelehrt, wie sie sich mehren sollen unnd zuonemen, dann so bald die obersten gypffelin der Brombeeren das Erdtrich erreychen, kriechen die selben eygener Krafft hinunder, und fahen an, gleich als lebendige geschöpf, sich zuo erjüngen mit newen unnd kleinen würtzeln, auß welchen werden andere und neue Bremen oder Brombeer hecken. Und wa disem gewächß mit außjetten unnd roden nit gewehret würde, so überziehen sie in kurtzer zeit ein gantzen Acker. Das sihet man wol, und spürets an den faulen Bawren, die da lieber hinderm wein sitzen, dann das sie dornen und disteln auß den feldern jetten. Wolan der Brombeeren seind zwey geschlecht, kleyn unnd groß. Das kleyn wächßt gern und gemeynlich an den ufern und wassergestaden, deßgleichen auff etlichen feüchten mageren ungebawten äckern, daselbst fladern sie hin unnd her, mit ihren dünnen dornechten rütlin, wachsen nicht ubersich in die höhe, sonder wie vor gemeldet, begeren sie stäts der Erden, damit der guoten zuocht kein abgang geschehe.

Das laub an allen Brombeeren vergleicht sich vast nahe dem Hopffen laub, doch schwertzer und scherpffer von dörnlin. Die weisse leibfarbe gestirnte rößlin erzeygen sich im Meyen, anzuosehen als die bluomen von Erdbeeren, darauß werden erstmals grüne beerlin, mit bollen oder knöpfflin, welche sich mit der zeit rot ferben, und in der zeittigung seind sie gantz blawfarb, eines süssen geschmacks, vast wie die holdtseligen Maulbeeren. Die wurtzel an allen Brombeeren ist vast knöpffecht, sonderlich wa sie nicht verhindert würt.

Das ander und groß geschlecht der Bremen, wächßt under andern Dornen in Hecken und Wälden, an den rechen und zeünen, würt vast hoch mit seinen ruoten, doch begeren die selben auch stäts wid der Erden hindersich zuoruck, damit (wie vor gemelt) ire art nit vergehe. Gemelte Bremen seind vast scharpff, mit hockechten dornen besetzt, kratzen vast hart wie die Katzen, das laub an disen ist scherpffer und rauher dann des obgemeldten, unnd fallen solche bletter Winters zeit selten gar ab von ihrem stamm, biß das andere und junge an die statt kommen. Die blüet und frucht ist der obgemeldten gleich, werden aber in der zeittigung (welches geschicht im Herbst oder Augstmonat) nicht blaw, sonder Kolschwartz, am geschmack süß, mit ein wenig sawerkeyt vermischet. Solche beerlin lieben die schwartze vögel, so man Mevulas oder Merlin nennet, und ist auch ein speiß der armen leüt, die nicht vil einkommens haben.

Die Hymbeeren mit ihren gertlin, laub und dörnlin, sein die aller zarteste under allen Bremen, kratzen nicht bald so hart als die genante Brombeeren. Etlicher diser stauden stechen oder kratzen zuomal nicht, sonderlich die järling. Das laub oder die bletter seind auff der seitten gegen der erden gantz mälfarb, im angriff lind und zart. Diser staud blüet im Meyen unnd Brachmonat, mit runden bleychweissen blümlin, die werden zuo runden holen roten süssen beerlin im Hewmonat, anzuosehen wie harechte rote hütlin. Gedachte frucht hellet sich nit lang, verderben und gewinnen in wenig tagen würmlin, seind sonst eins lieblichen zarten geruchs, vast wie die holdtselige Mertzen Violen. Diser staud stehet und wächßt gern in feüchten finstern Wälden, da nit viel Sonnen schein hinkommen, deßgleichen an feüchten sandechten felsen, im Waßgaw und Ydar vast gemeyn.

### Von den Namen.

Alle Brombeer hecken nennet man bey uns Bremen, und werden der frucht halben Bati uund Rubi genent, doch unterschiedlich. Die erste unnd kleyne Bremheck, halt ich für das Chamebatus, von Theodoro Humirubus oder Chamebatus genant. Die Wahlen nennen dise frucht Catherinas. Die grosse Brombeer heck halt ich für den rechten Batos, Sentes oder Rubus Diosc. lib. iiii. cap. xxxv. welchen dorn er auch Cynosbaton, Selinortion, Asyntrophon, Ametron, Ibeos, Citani sanguinem, Manthia, Hemoos und Mora Vaticana nennet.

Serapio spricht, Rubus heüß Buleich, Albangesi idem Rubus, capite cxxiii. Alle Brombeer nennen die Wahlen Ronce. Die edele und wolriechende Hymbeeren heysset man auch Horbeeren und Hundsbeeren. Die Doctores nennen sie Cynosbatos, darumb das [...] ein hund heüßt, doch was das recht Cynosbatos sey, würt im Hagendorn gemeldet. Ich halte disen dorn für das recht [...] Rubus Ideus, darumb das sein vil wächßt am berg Ida, sagt Dioscorides lib. iiii. cap. xxxvi.

Die Galli nennens Frambosciam.

Vil namen machen die leüt irr. Dioscorides heysset sein Bremheck auch Sanguinem Citani, so doch der selbig name dem wilden Lattich zuostehet, lib. ii. cap. cxxv. Dieser nam ist villeicht umb der Beeren willen, die also roten safft geben, als bluot, den Brombeeren zuogelegt worden.

Gleich wie der alt Nicander, der setzt und nennet solche gewächß Polybateam, um der menge der beeren. Mir ist sonst auch wol zuo wissen, das die newen Doctores die Erdbeeren für Rubum Ideum halten, denen muoß mans gestatten.

### Von der Krafft und Würckung.

Die Lehrer halten das der Bremen laub, bluomen, junge schößlin und frucht, einer zuosamen ziehenden und druckenen krafft seyen, werden innerlich alle hitzige flüß zuo stopffen und zuo erkülen, auch für alle giftige Schlangen und Scorpion stich, ausserhalb und in den leib fruchtbarlich erwölet.

## Innerlich.

Galenus vermeynt das die zeittige Brombeer stäts gessen, ein hauptwehe bringen, libro ii. de Alimentis, das hab ich nicht war genommen. Eins weiß ich wol das Hymbeeren redlich genossen, hefftig külen, dermassen, so jemand wasser darauff trincke, ihn bald ein frost solte anstossen. Zimmlich gebrauchet, külen und leschen sie alle hitzige febres. Weiter so ist das recht gebrandt wasser von Hymbeeren zuo gemelten hitzigen presten nicht allein dienstlich, sonder auch fast anmütig den Krancken, umb des wolriechenden Viol geruchs willen. Diß wasser soll mit fleiß behalten werden.

So man diese Beer nicht kan bekommen, soll man die junge schößlin oder laub in wasser sieden, unnd den Krancken reichen. Das mag auch eüsserlich auff brennende schäden mit leinen düchlin ubergeschlagen werden, unnd ist sein würckung wunderbarlich und genügsam erfahren, alle hitz zuo leschen.

**Alle die ihenige so die speiß nicht können behalten, unnd sich stäts erbrechen müssen, denen ist Brombeer unnd Hymbeer vast nützlich, die frucht gessen, unnd das grün laub zerstoßen, und pflasters weiß auff den magen gelegt.**

Die gedörnte bletter und oberste gypffelin von Brombeeren in Wein oder wasser gesotten, und dann getruncken, stilltet und stopffet den roten bauchfluß mit gewalt, deßgleichen den uberigen fluß der Weiber. Jetzgemelte krafft und würckung haben auch die bluomen, das pulver von den unzeitigen beeren, vom laub. Deßgleichen der außgedruckt safft von den jungen schößlin, den lassen etlich widerumb in der Sonnen zuo obernendten presten drucken werden.

Aller Bremem bluomen unnd frucht in Wein gesotten und getruncken, ist ein köstlich Antidotum denen, so von Schlangen, giftigen Würmen und Scorpionen seind gestochen. Vide Nicand. in Theria.

Die wurtzel der Bremen astringieren hefftiger dann das laub oder frucht, und vermeynt Galenus lib. vi. de simplicibus medicamentis, das der Lendenstein von solchen wurtzeln möge zermalen werden. Die wurtzeln muoß man sieden, unnd den Wein trincken, oder die wurtzelen puluerisieren, und dann einnemen.

## Eüsserlich.

Das laub und gipffel aller Bremen in Wein gesotten, und das faul zanfleisch darmit gewesen, gantz warm, heylet und seübert wol, macht auch die wackelnde zän widerumb steiff, vertreibt und heilet die feüle im mund, dannen her mag man auch gargarismos machen zuom halß geschwär, doch ein Latweg von den Beeren gemacht, ist bequemlicher dem krancken halß, dann dise kochung. Weiter so ist dise vorgemelte kochung vast nutz und guot den Schärern oder Wundärzten, dann es ist ein köstlich lauament zuo allen fließenden geschwären oder grind, auff dem haupt, ndern augen, und in sonderheit zuom afftern und heimlichen glidern, darmit stäts gewesen. Jetzgemelte tugent hat auch der außgedruckt safft von dem laub, und widerumb getrücknet in der Sonnen, das er zähe werd dem Honig gleich.

Brombeer laub in laugen gesotten und darmit gezwagen etlich mal, machet schwartz haar.

Hymbeer laub also grün zerstoßen, und auff die hitzige Leber und Magen gelegt, vertreibt die hitz, die ohnmacht, und gibt den krancken Leüten krafft, sonderlich das gebrandt wasser, wie droben gemelt ist, zuo aller hand hitz, im leib unnd ausserhalb auffgelegt. Gemelte artzney auff Schlangen stich gelegt, wehret dem giff, doch das man Wein und öli darzuo neme.

## BYNETSCH | SPINAT

### Von Bynetsch. Cap. cvii. [Kapitel 107]

Die Grindwurtzel oder Rumices, machen das wir zuom Bynetsch treten. Es vermeynen ettlich Bynetsch sey ein Rumex, nemlich das spitzig, darumb das seine bletter ettlicher massen dem Saurampffer mit den hindersten

zwicken oder örlin ein wenig ähnlich seind. So wir aber den gestachelten und gehörnten samen, und die kurtze weisse wurzel des Bynetschs besehen, erfindet sichs, das Bynetsch kein Rumex Diosco. sein kan. Dann alle wurzel aller Romicum werden sehr lang, gäl von farben, unnd herb am geschmack, der samen dreiecket ohn alle dörn oder stacheln, welche zeychen niergends am Bynetsch erfunden werden, sonder das gegentheil, nemlich die wurzel kurtz unnd weiß, am geschmack wie ander muoßkreütter, mit stechendem samen, unnd seind des selbigen auff drey geschlecht.

Das edelst und gröst Bynetsch kraut, ist ein schön grün Lind kraut, gantz drauschelecht, mit vilen weychen bletteren außgespreit, wie der schön krauß Lattich, die bletter nicht gantz spitz, sonder ein wenig rundiert, wie Schmerbel oder Mangolt, doch zarter und schmärer, gewinnet runde stengel, mit vilen rippen, als Mangolt stengel, hol, zuo zeitten unden auffher ein wenig braunrot, die werden mit vil zincken unnd schmalen blätlin bekleidet. Zwischen den gewerben oder flügeln wachßt der rund samen ohn alle stacheln, den Wartzten, oder dem Mangolt samen nicht ungleich, das ist der zam und edel Bynetsch, will wol gewart haben in den gärten, so mehr man disen Bynetsch in seiner jugent abschneidt, je drauschelechter er wechßt.

Der ander und gemeyn Bynetsch ist dem ersten zamen zuom theil gleich, auß genommen die bletter seind lenger, schmärer unnd spitzer am end, gegen den stielen außgeschnitten zuo beiden seiten, mit zweien spitzigen ohren, vast wie die aller kleinst Saurampffer mit ihren gehörnten oder ohrechten blettern, der Bynetsch ist in der ersten im angriff mälbecht oder schmutzig wie Schmerbel, darumb ichs für ein wilden Bynetsch gern halten wolt, wiewol es nit ubel under den Lapathis stehet, der wurzel halben, die stengel am gemeynen Bynetsch seind den vordrigen gleich, zwischen den flügeln der stengel unnd bletter wachßt der dornecht samen, je vi. [6] oder vii. [7] neben einander gedrunge, ein jedes sämlin für sich selbs ist ein wenig breit, mit zweyen spitzen dörnlin, anzuosehen als ein gehürn von einem thier, oder wie das halb Monschein am Himmel. Diß kraut würt allenthalben umb der kuchen willen in den gärten wie der Mangolt auffgezielet.

Das dritt geschlecht ist dem jetzgesetzten gantz gleich, mit hollen stengeln, zwischen den selben wachsen die aller kleinsten gäl grüne blümlin, die steüben daruon ohn allen samen, gleich wie etlicher Hanff thuot, den man Femel nennet. Dise Bynetsch kreütter mag man zuom jar zwey mal säen, im Fröling, unnd gegen dem Herbst, wie andere kuchen kreütter.

### Von den Namen.

Ist Bynetsch (das man uber Rhein Spinnat nennet) ein Lapathum acutum, wie der edel Herr von newen Ar argwonet, so ist es ein sonder geschlecht und art wie angezeygt, und nicht under dem Capitel [...], das die Römer etwan Cicerbitam asperam genent haben, und andere auch Cichoreum, und die Affricaner Gathuonem. Es werden aber hie ettlich sagen, Sonchus sey Crispina, Lactucella, krauser Lattich, das nennet man in Hetruria Cicerbitam. Antwort, Ich weiß wol das der hochgelehrte M. Vergilius also schreibt, unnd bin selbs der opinion gewesen, es mags aber die Historia Diosc. nit leiden, ursach, alle Lattich, sie seyen krauß oder schlecht, die geben milch, und seind ohn alle dörn und stacheln, welches allhie im Soncho nit gelesen würt, gibts also zuo bedencken. Theoph. lib. vi. [Buch 6] setzt Sonchum under die dorn, darumb so muoß es ein stachelechts Endivia geschlecht sein, der Dudistel, oder die erstgesetzte Endivia selbs, wie mich beduncken wil, Jedoch will ich auff diß mal den Bynetsch bleiben lassen in den kuchen, und den selben mit Ruellio Seutlomalachon, das ist, Malvaceam Betam und Hispanicum olus nennen.

### Von der Krafft und Würckung.

In den kuchen ist bey nahe nichts gemeyners als eben die grüne Bynetsch müßlin, seind von natur kalt und feücht, werden stäts zuor speiß und auch zuo anderer artzney genommen.

### Innerlich.

Bynetsch müßlin seind dem druckenen hitzigen bauch fast dienstlich, und mag solch kraut bey nahe in aller leibs kranckheyt zuor speise genommen werden, under allen kochkreütern (meins bedunckens) das best und lieblichst.

**Bynetsch erweyct den bauch, miltert die rauhe keel, ist dienstlich zuom durren huosten, sagt Constantinus lib. v. loc. com. cap. xvi. [Buch 5 Kapitel 16] de herbis.**

Der safft oder gebrannt wasser vom Bynetsch kraut getruncken, leschet die hitz, heylet die versehrung des leibs, bringt wider die versigne milch.

### Eüßerlich.

Ein pflaster auß Bynetsch gemacht, und uber den hitzigen Magen und Leber gelegt, benimpt die hitz mit hinlegung des schmerzens. Gedachte artzney ist guot zuo den stichen der Scorpion und Spinnen, darüber gelegt.

## DACTELBAUM/PALMA | DATTEL

### Dactelbaum/Palma. Cap. clviii. [Kapitel 158]

Haben wir schon den Baum nicht wachsen inn Germania, so kommen doch die süsse lange Dacteln mit ihren steinichten kernen zuo uns, der selben kernen hab ich etwann gesetzt, seind auch auffgangen, brachten erstmals fingers lang schmale blättlin herfür, anzuosehen als der kleinen schmalen Schwerteln, weiter kondte ich sie nicht bringen. Es ist dise frucht in Egypten und Syria Palestine, als zuo Hiericho, gemein, daselbst nehren sich die Sew der Dacteln, gleich wie bei uns von den Eycheln unnd Buochen. Es erzölen die alten nicht weniger dann fünffzig Dactel geschlecht, deren wir keins bei uns haben wachsen. Besihe Plinium libro xiii. capite iiiii. [Buch 13 Kapitel 4].

### Von den Namen.

Der Dactelbaum heißt [...] zuo Latin Palma. Die frucht heißt Palmula, in Mesue aber stehet Camarindi geschriben, in Serapione cap. lxxix [Kapitel 69] Rorab unnd Hayron. Unzeitlige Dactel heisset [...], und die zeitlige [...], in Galeno [...].

### Von der Krafft und Würckung.

Dacteln seind feücht im ersten, und warm im andern grad, sagt Simeon Sethi. Wir wöllen den grossen Herren dise speiß lassen, die ohn das gern essen was thewer ist. Ungesundheit dörfte man wol nicht kauffen, sie kommet zwar von ihr selber.

### Innerlich.

Dioscorides libro. i. cap. cxxix. [Buch 1 Kapitel 129] schreibet, **das die druckene gedörte Dacteln guot seien denen, so bluot auß werffen, auch denen so die speiß im magen nicht können behalten.** Aber stäts inn der speiß genossen, blähen den bauch, seind böß zuoverdauen, schaden dem haupt unnd magen, stopffen leber unnd miltz, bringen auch langwirige kalte Febres, sagt Simeon Sethi.

Dast best von Dactelen (acht ich) sey die Latweg, genandt Diaphoenicon, der selben auff ein mal ein lot eingenommen, soll wunderlich sein, schreibet Mesue, schleim und gallen auszuotreiben.

### Eüßerlich.

Ein wunderbarlich natur hat der Dactelbaum, lasset sich keinen last, wie schwär der ist, nidertrucken, beümet sich ubersich, unnd lasset sich keinen last biegen, dannenher die alten Kempffer, die im Streit oblagen, mit dem Palmenbaum gekrönt sein worden, daher diser baum ein baum des siegs genennet ist, besihe Aristotelem, Plutarchum und Plinium libro xxi. cap. xlii. [Buch 21 Kapitel 62].

Die harten kernen zuo äschen gebrandt, und in Wein abgeleschet, gibt ein sälblin für die außfallenden augbroen, man muoß aber die kernen inn einem neuen hafem brennen. Ich halt, wann man den hafem mit den kernen inn ein Ziegel oder Kalckofen setzte, solts am besten gebrandt werden.



## EIER

### Von Eyern, und welcher Vögel Eyer zuo erwehlen. Cap. xii. [Kapitel 12]

Inn der Teutschen Kuchen und Speißkammern findet man auch guote frische Eyer, doch nicht aller Vögel unnd Thier, als der frembden Straussen Eyer auß Africa, findet man wol wonders halben inn etlichen Tempeln hangen, unnd sonst nicht, unnd ist gleich wol ein groß wunder, das der groß stolz Strauß, so bald er sein Eyer gelegt, kein weitter gedenckens darnach hat, unnd demnach einem solchen grossen Vogel sein selbs Eyer auß zuo hecken der lust entnommen, so muß ihm die hitz der Erden inn dem theil (nach schickung Gott des Herren) dienen, unnd dem Straussen seine Eyer außhecken, unnd nach dem die jungen inn der ersten umb den alten lauffen, will er die jungen Streußlein nicht kennen, stellet sich erstmals gantz hart, als weren sie nit sein. Jetzgemelter frembder vergeßlicher Vögel Eyer wöllen wir nit, so mögen wir auch der vergifften Basiliseen eyer nicht, dann wer daruon isset, muß sterben, und wann sie zertreten werden, fahren junge Natern herausser.

Wir wöllen diß mal inn unserer Teutschen Kuchen nichts frembds ein lassen von Eyern, behelffen uns der Hünereyer.

Sonst findet man im Teutschen Land auch Bauchseyer, der mögen wir zuomal nit, darumb das die Bauch mit nisten, Eyer legen, außhecken, und jungen zeugen, anderer Vögel sich gar nicht gemäß halten, sie legen wol ihre Eyer inn frembder Vögel nester, als der Holtz tauben, Turteltauben, und der Graßmucken, aber die gelegten Eyer inn vorgemelter Vögel nester schlorcken sie auß, und die junge Vögelein, wa die vorhanden, werffen sie auß ihren eignen nestern, unnd legen die Bauchseyer, an statt der selben, ihre Bauchseyer, die müssen die arme Teublein, unnd Graßmucken außbrüten unnd auffziehen, mit solchen Bauchseyern wöllen wir nichts zuo thun haben, wir nemen jetzt allein für die hand die frischen Eyer von Hünern gelegt, fürnemlich deren, so auff guoter grüner Weiden, sampt iren verordneten Hanen ernehret und erzogen werden, solcher Hünereyer seind den Menschen inn der Speisen am bequemsten.

Obwol Gänß, Enten, unnd anderer Vögel Eyer auch guot, so seind sie doch keins wegs den obgemelten Hünereyern zuo vergleichen, unnd das ist war, ein Eye ist weiß, unnd wanns zerkrecht würt, so erscheinet es auch gäl, wer kan aber ein zerkrecht Ey wider gantz machen? der Hünckel Henn, wa der solches nicht selber kan, so würt alle arbeit umb sonst sein, und sein Eyer brüten vergebens.

### Was Eyer heissen, und warumb.

Warumb heißt ein Eye, ein Eye? Darumb das ein Henn gelegt hat, sonst wann der Hünckelhenn, der Meier oder Hirt selbs Eyer legen wollten, köndten wirs nit Eye nennen, noch vor Eyer annemen, Aber wie dem allem, ob wol auß Eyern mit der zeit jung Vögel schliefen, so ist doch ein Eye an ihm selbs kein lebendiges Thiere, so kan ein Eye auch nicht under die Frücht der Erden, oder under das Obs der Beum (mit denen es gar nichts zuo thun hat) gezelet werden. So seind nuon Eyer nichts anderst, dann der Hünereyer, Gänß, Enten und Sevögel angewächß. Dann gleich wie die Schwemme und Mistel gewächß, an unnd auff den Beumen (ohn zuo thun menschlicher arbeit) wachsen unnd bekleiben, also wachsen auch die Eyer zuo ihrer zeit inn den Vögeln und Hünern, wie wir an den Hünern augenscheinlich sehen, sonderlich wann sie geschlacht sein, und im Leib feine gedrungene Eyer stöcklein gewinnen, also das etwann ein Henn auff die lx Eyer nach einander leget. Inn dem theil seind die kleine Hünereyer geschlachter dann die gar grossen, dann sie legen Eyer durchs Jar, außgescheiden die zwen kalten Winter monat, müssen sie frostes halben still halten, welches Aristoteles auch war hat genommen de Histor. Animalium lib. vi. cap. i. [Buch 6 Kapitel 1] und der Columella lib. viii. cap. v. [Buch 8 Kapitel 5].

Man findet auch geschlachte Hünereyer die gegen dem Sommer alle tag Eyer legen, ettliche Hünereyer auch wol zwey mal, nach laut des gemeinen sprichworts, So mancher schrey, so manches Ey, thun unsere Hennen legen.

## Welche Eyer am besten sind inn der Nahrung.

Hüner Eyer die zimmlich frisch seind, sollen die besten sein, das beschreibet Galenus gar unterschiedlich und spricht, wann man der Eyer gedenck, sollen allwegen der Hüner und der Phasant Eyer, als die edelsten verstanden und erwehlet werden, dann Gänß und Enten Eyer, seind zuor gesundheit nicht zuom besten.

Zuom andern, so sollen die Eyer zuor Leibs gesundtheit unnd nahrung, nicht faul, alt, verlegen, sonder frisch und newlich gelegt sein. Die Araber thuon darzuo, unnd schreiben, das die langen, kleine, dünne Hüner eyer den vorzug haben inn der gesundheit.

Zuom dritten, dieweil am kochen und bereitten vil gelegen ist, will Galenus das die besten und gesündeste Eyer, nicht zuo hart noch zuo weich gesotten oder gebraten sollen werden, solche Eyer nennet er Oua tremula unnd Trometa, zuo Teutsch Totter weich, seind bald verdawet, und bringen den schwachen bald guote nahrung.

Andere Lehrer, als die Araber wöllen, **das frische Eyer in heiß Wasser geschlagen, den Krancken am besten sein sollen. Dargegen so seind die harten Eyer, sie werden gebraten oder gesotten, schwärlich zuoverdawen**, zuo dem, so geberen sie grobe feuchtigkeit, gehören für die arbeitselige Taglöner, als Holtzhawer, Mäder, und der gleichen.

Weiche Eyer gantz lauter gesotten oder gebraten, Sorbilia genant, dienen wol zuor Artzney, dann sie machen die rauhe Käl glatt, reinigen die Brust und Lungen, fürnemlich wann solche Eyer mit subtil machenden dingen genossen werden, sie bekommen auch wol für sichs selbs eingenommen, dem Bluot spewen, dem Magen, der Blasen und Nieren.

Eyer inn Schmaltz inn der Pfannen gebachen, gibt man am morgen frü, seind nit am gesündesten, bringen wenig nahrung, bevorab wann sie hart gebachen werden. Unsere Epicurer und Wein brüder müssen, nach dem Schlaffdrunck, gebachen Eyer haben, die bekommen manchem, wie dem Hund das Graß, etlich haben wol drey tag daran zuoverdawen.

Sonst pflegt man vil unnd mancherley Trachten, mit Eyern bereit, für zuotragen, etwann mehr schädlich dann nützlich den Menschen, das befelhen wir den Herren Köchen, die solchen prächtigen unkosten gern haben. Platina schreibet inn seiner Kuchen meisterey von Eyern, libro. ix. [Buch 9] de Hon. Volupt.

## Wie man Eyer lang frisch soll behalten, und wie man frische Eyer erkennen soll.

Frische Hüner eyer ein zeit lang guot zuo erhalten, mag man im Winter in Bonen mäl oder inn Sprewer, und im Sommer inn Kleien oder äschen verbergen.

Etlich weschen die Eyer inn Salzwasser unnd vergraben sie darnach inn Sprewer, Etlich verbergen auch die Eyer inn Meersaltz, aber warlich, ob wol die Eyer nicht bald vom Saltz faul werden, so nemen die doch abe, und werden gemeinlich wahn, oder lere, Deßhalben erkent man frische Eyer gar bald, dann sie seind vollkomlich, Aber alte Eyer seind gemeinlich an der breitten spitzen wahn und lere, Etliche Eyer zerfahren im auffbrechen, sonderlich die Dottern, ist auch ein zeichen, das sie alt und verlegen seind, Wann aber der dottern im auff brechen der schalen, gantz bleibet, unnd das inn der mitten des dotterns ein rundes rot farbes schönes euglein erscheinet, gleich als wanns ein tropffen bluots were, auß welchen dröpflein die Herten der jungen Vögel erstmals erschaffen werden, ist abermals ein zeichen, das die Eyer noch guot sein.

Darumb soll man frische Eyer zum newen Monschein gelegt, auffheben, die bleiben wärhafftiger, nicht allein zuor Speisen, sonder auch den Hennen under zuolegen.

Die Eyer, so am abnemenden schein gelegt seind, wähen nicht lang, unnd geben im underlegen, nicht junge Hünckel, umb des willen setzen unsere Weiber ihre Glucken im zuonemen des Monscheins, auff das sie für und für bey der Zucht bleiben, und an Eyern nicht mangel gewinnen.

## Von den Namen der Eyer.

Eyer nennen die Latinische Oua, das wußt aber der halb gelehrt Meyer nit, als er seinem Pfarrherrn inn der Beicht zuo Latein hundert Oues verhieß, und als er sie zuo Ostern lüfert, warens hundert Oua. Der Pfarrherr fraget wa die

hundert Oues, das ist hundert Schaaff bliben, dann Oues heissen Schaaff unnd nicht Eyer, auff solches antwort der Meyer, lieber Herr nemet für danck, dann [...], Es seien gleich centum Oues oder Oua, ich habs nit besser.

Ouum heist auff Griechisch [...]. Auff Hebraisch Bezah. Arabisch Naid Serap. 436.

Albumen Eyer klar. Vitellus und Luteus der dottern, Putamen Eyer schal.

Oua sorbilia, Lauttere halb roh gesotten Eyer.

Oua tremula oder trometa, Dotter weiche Eyer.

Oua cocta und Ephtha, gantz harte Eyer.

Oua frixa, oder tagenista, gebachen Eyer.

Oua pincta, erstöckte Eyer.

Andere namen der Eyer befehlen wir den Köchen.

### Von der Eyer Krafft und Würckung.

Die gelehrten theilen das Eye inn zwey theil, das ist, inns weiß Eyer klar, unnd inn den gälen Dottern, schliessen also, Eyer klar ist von natur kalt und feucht, dz gäl warm, subtil unnd feucht, meins erachtens so ist das gantz Eye, nemlich das klar mit dem Dottern, inn der Artzney auch ein neutrale, das ist, ein mittelmässigs ding, nicht zuo kalt noch zuo warm, weder zuo feucht noch zuo drucken, mag deßhalben neben der Kuchen zuo vilen presten und Artzneyen, innerhalb des Leibs unnd ausserhalbs vast nutzlich unnd tröstlich gebraucht werden.

### Innerlicher nutz der Eyer inn der Artzney.

Neben dem, das die frische Hüner Eyer, unnd sonderlich die gäle Dottern inn der Speisen genossen, dem Leib schnelle guote nahrung bringen, unnd frisch geblüt gebren, fürnemlich die nicht zuo hart gesotten oder gebraten seind, Tremula genandt, so seind sie doch auch mit ihrer gantzen substantz inn der Artzney hoch geprisen, und das nit un billich, dann das recht Eyer klar, sagt Dioscorides, ist guot gedruncken für die gifftigen Schlangen biß, Hemorrhoids genant.

**Eyer klar ein wenig loh warm gedruncken, miltert die rauhe Käle, heilet die versehrung der Brust, wehret dem Blutspewen, widerstehet den abfallenden flüssen, heilet die versehrte blasen, und das geschwär der Nieren.**

Eyer inn Eßig gesotten und gessen, stilltet alle Bauchflüß, es sey rot oder weisse Rhüren. Etlich mischen zuovor under die Eyer das Sämlein Rhus, Balaustiam, Gallöppfel, und der gleichen stopffende ding.

Plinius beschreibet ein besondere Artzney für die rot Bauch rhuor von Eyern, unnd spricht, man soll Eyer wenig oder vil inn ein irrden gefeß schlagen, und darunder Honig, Eßig und Oly, jedes gleich vermischen, unnd mit einander im Herd lassen bachen, das soll ein gewärte Artzney für den roten Bauchfluß sein.

### Eusserlicher brauch der Eyer inn der Artzney.

Das schön Eyer klar ist vast zart und dünn, sagt Galenus lib. xi. [Buch 11] Simpl. würt zuo vilen sachen gebraucht, dann es miltert die gifftige, hitzige, beissende Schäden, der Augen, der Scham, und am hindern, wehret den flüssen wunderbarlich.

Darumb soll man in Eyer klar Weirauch pulver mischen, und über das vordertheil des Haupts legen, so stillen sich die Hauptflüß, und werden anderstwa hin gewendet.

Ich glaub wann man Burgel safft under den Eyer klar schlüge, und legets dann mit leinen Döchlein über das haupt, solt grössere würckung haben, dann der safft Portulace dienet vast wol zuo den Hauptflüssen, saget Plinius.

Wann die Wundartzet und Schärer die Wunden verbinden, müssen sie Eyer klar darbey haben.

Man bindet das Eyer klar über die Stirnen, für die Flüß, unnd rinnen der Augen, thuot man aber gestossen Weirauch darunder, so würt die Artzney krefftiger.

Eyer klar, von wegen seiner külung miltert die Hitz der Augen, darein gedreiffet, und stopffet die offene Schweißlöchlein Poros.

Wann der Brandt am ersten und auff stund mit Eyer klar gesalbet unnd gestrichen würt, so fahren weder Schellen noch Blasen auff.

Galenus nimpt zuo Eyer klar auch das gäl, und spricht, es sey ein nützliche Artzney für den Brandt, dann es kület mittelmässig, und drücknet ohn allen schmerzen.

Welchen das Har an den Augbrawen außfelt, der soll sie mit Eyer klar salben, es hilfft, thuot man aber Weyrauch darzuo, so würt desto krefftiger.

Das Angesicht im Sommer mit Eyer klar überstrichen, bleibet von der Sonnen hitz unbeschädigt.

Das gäl von den Eyern, Vitelli genandt, dienet zuo den harten Beulen und geschwulsten, mit Rosen öly temperiert, und über gelegt.

Eyer Dotter mit wenig Saffran inn Rosen öly gebraten, über die schmerzliche augen gelegt, miltert den selben thuot man Steinklee darzuo, so leschet es auch die hitz der Augen.

Jetzgemelte aufflegung, dienet sehr wol zuo den harten ongeschlachten Blattern am hindern.

Auß den hart gesottenen Eyer dottern, zwingt man mit dem fewr ein köstlich heilsam öly, das dienet zuo allerley schrunden, Flechten, Zittermäler, wa die sich am Leib erheben, und inn sonderheit dient solch Eyer öly zuo der versehrung aller bösen gifftigen wunden und presten der heimlichen glyder, den selben bringt es grosse milterung.

Auß den Eyer schalen brent man ein schönen weissen Kalck im Ziegel ofen, ist nützlich dem Wundartz, zuo den Corrosiven und Etzungen. Die Alchymisten haben auch solchen Eyer Kalck inn ihrer werckstatt.

### Vom brauch der Eyer, ausserhalb der Artzney.

Niemand würt genügsam mögen beschreiben, wa zuo die Eyer stäts gebraucht werden.

Die Illuministen seind die ersten, die den Eyer klar mit einem Badschwam zerbrechen, biß er gantz dünn und zuo Wasser würt, den brauchen sie under ihre färblein, also thuont auch die Maler, und was ihres handels ist.

Vor zeiten liessen die jungen gesellen ihr Har mit Eyer klar büffen und krauß machen, jetzunder beschären sie sich gar, unnd lassen die kunst vom Eyer klar den Junckfrawen zuostehen, die wissen ihr gäles Haar darmit zuobereiten.

Andere Künstler, als Goldt arbeiter, Alchymisten, und ihres gleichen, treiben wunder mit den Eyern.

Die Apoteker können des Eyer klars zuo ihren confecten auch nicht emperen, deßgleichen wann sie den Zucker clarificieren und leuttern. In summa, Eyer werden zuo vilen sachen nützlich gebraucht.

Ein Holtz mit Eyer klar überzogen, unnd widerumb gedrückt, soll im Fewr nicht verbrennen. So vil sey von Eyern gesagt.

## FISCHE UND KREBSE

### Von Teutschen Fischen und Krebsen, mit ihren Wasser flüssen. Cap. xvi. [Kapitel 16]

Im Teutschen Land seind vil grosser unnd kleiner Fischreicher wasser, dazuo mancherley Sehe, Woge und Weyher, inn welchen Fisch und Krebs gefangen werden.

Die fürnembste fliessende wasser aber seind die Thuonaw, der Rhein, der Rhodan, die Elb, die Weixel, die Ader, der Wahal inn Holand, und andere mehr.

Die Thuonaw fleuß durch Schwaben, Beyern, Oestereich und Ungern. Inn disen fluß rinnen vil grosse, schöne, Fischreiche wasser und See, als der Ihn, auß dem Etschland, bey Enß inn Oestereich, des gleichen die Raab, die Trab, die Theiß, die Saw, der Lech, die Wertach, die Amber, sampt vilen grossen und kleinen Seen unnd Flüssen, die nit zuo zöhlen seind.

So hat der Rhein, der seinen ursprung inn den hohen Alpen nimpt, sehr vil grosser See und Schiffreich wasser, die alle sampt mit guten Fischen besetzt seind, als der Bodensee, Limagter see, und andere, darnach die grossen Waltbech, als die Thur inn Thurgaw, die Aar inn Aergaw, darnach der Meyn mit vilen bechen, die Tauber, der Necker mit seinen flüssen, als Kocher, Axt, Elsaß und andere, noch rinnen inn den Rhein andere Bäch, als die Ill, die Kintzig, Breusch, die Morg, die Saur, die Lautter, die Pfrimme. Darnach die Mosel mit iren Bächen, als Saar, Bliß, Oster.

Darnach die Scalde bei Lützenburg, die Nab, oder Nah, die Nida, der Glan, unnd fürter die Mas mit ihren Bächen, kommen alle sampt inn Rhein geflossen.

Der Rhodan der auß dem Walleser Land inn den Genfer see rindt, hat seine Bäch, seind alle Fischreich.

Die Elb hat ihre flüß groß und klein, als die Saal, unnd andere. Also haben auch die Weixel, die Ader unnd die Wahal inn Holand ihre flüß, die zuo erzöhlen nicht wol möglich. Noch seind vil schöner grosser See im Teutschen land, als im Schweitzerlandt, Beyerlandt, inn Lothringen, Westerich, Waßgaw, unnd umb Dinckelsbühel sollen so vil Fisch Weiher sein, als tag im jar gezöhlt werden, welche alle sampt mit Fischen besetzt seind.

Noch lassen wir uns an denen allen nit ersettigen, schicken aller erst unser geil gelt inn die Seeländer, uber Meer inn Norwegien, nach Hering, Bücking, Bolchen, Bricken, Meerfisch, Reinfisch, Plateissen, Kochen, Stockfisch, und der gleichen, welche auch etlich mal zuom theil verlegen und faul zuo uns herausser kommen, die müssen wir im Teutschen unsere Kost und Speiß inn der Fasten lassen sein, ohn angesehen das vil krankheit und presten von solchen Speisen dem Menschen zuofallen, wir wöllens also haben, und vilerley krankheit und Febres mit unserm eignen gelt inn frembden Landen kauffen, und zuo Hauß selbers führen. Und so etlich seind die gemelte dürre und gesaltzene Fisch nicht essen mögen, die selben haben macht bey der Römischen Kirchen Kauffleuten erlaubnuß Brieff zuo erlangen, und zuo kauffen, seind schöne Brieff und mit rotem Wachß versigelt, darein schreibet man die namen, und erlaubet ihnen, wer es kauffen und bezalen kan, das sie dörrffen unnd mögen Milch, Butter, Käß, Eyer und Fleisch essen. Solche gemelte und dergleichen Wahr auß frembden Landen, als Wurtz, Specerey, Edel gestein, Sammat unnd Seiden, entführen dem Teutschen Land nicht ein geringe summ gelts, das stellen wir nuon einem jeden heim zuo bedencken, und kommen widerumb zuo unsern stummen unmündigen Fischen, unnd sagen erstlich, das die Fisch, sonderlich wann sie abgestanden, unnd nicht frisch seind, dem Menschen vil und mancherley presten zuofügen, wie auch der Heiden sprichwort laut.

[...] Es können aber die Fisch ohn Wasser die harr nit frisch bleiben, das sicht man inn ihren ohren, so bald sie anfahren bleib und weiß zuo werden, seind sie schon der corruption und feulung underworffen, dafür wisse sich ein jeder zuo hütten.

### Von der Fisch Namen, und wasserley Fisch gemeinlich inn Teutschen Wassern gefangen werden.

Welche den Fischen guldene Engel wissen zuorichten, die werden sonder zweiffel die Fisch wol kennen, unnd ein jeden bey seinem rechten Namen nennen, dise kunst ist mir zuo hoch, darumb nimm ich michs nicht an, sonder nenne ein jeden Fisch, ein Fisch, zuo Latein Piscis, Griechisch [...], Arabice Camech, Serap. cap. ccccliii.

Der Krebs heißt zuo Latein Cancer fluviatilis. Auff Griechisch Carcinnos Potamius. Arabisch Sartam. Serap. cap. ccccxxii. [Kapitel 422].

Man fahet aber inn vorgemelten Wassern unnd Bächen beynahe aller hand guote Fisch und Krebs.

Inn der Thuonaw werden neben andern Fischen auch die grossen Hausen (zuo Latein Huso) gefangen, welcher Blasen unsere Köch zuo den Fisch galreynen brauchen.

Es werden aber gemelte Hausen nicht an allen orten der Thuonaw, sonder zuo Gommorn bey Raab inn Ungerland gefangen, und herauffer gehn Wien inn Oesterich mit hauffen gefürt.

Im Rhodan erhalten erhalten sich vil guoter Fisch, unnd sonderlich uberauß grosse Walt forellen.

Im Rhein findt man aller hand groß und kleiner Fisch vil, darnach die Stör, Stari genant, und die grossen Mey Fisch im Aprillen und Meyen. Der edelst Fisch under ihn allen ist der Salm, der Lachs und junge Selmling, zuo Latein Salmo, Ezox.

Inn allen andern Wassern, so auß den hohen Alpen unnd Wälden rinnen, erhalten sich die Forellen und Eschen, zuo Latein Varus, Truta, oder Aurata und Aschia genant.

Inn den fliessenden reinen Wasser bächen findet man, neben andern Fischen, Barben, groß und klein, Lampreten und Neunaugen. Zuo Latein ist Barbo, Mullus unnd Trigla ein Barb. Lampreta ein Lampret, und Oculata, ein Neunaug. Deß gleichen Grundeln, zuo Latein Fundulus, und Cacabus ein Kabe oder Gropp.

Inn anderen gemeinen Bächen werden gemeinlich Hecht, Karpffen, Börsing, Bressam, Nasen, Haffel, Rotaugen, Minwen, Kressen, Bliccken, Pffellen oder Erlitzen, Stichling, Schleihen, Ruffolcken, Aelee und Steinbeissen gefangen. Kreps werden bey nahe inn allen Bächen und Weihern gefangen, doch an einem ort mehr, dann am andern, inn Oestereich findet man der selben vil mehr dann sonst. Gleich wie inn Schotten Land werden vil Salmen gefangen.

### Von der Krafft und Wückung.

Alle Fisch, inn der gemein zuo reden, seind von Natur kalt und feucht, werden langsam verdawet, geben schleimige feuchtigkeit unnd faul Bluot, derohalben vil am kochen gelegen, die Teutsche Köch haben inn dem theil das lob vor andern Ländern, das machet sie bereiten und kochen ein jeden Fisch nach seiner art gantz natürlich wol, wie es dann auch von nöthen, und die hohe notturfft erfordert, fürnemlich wann grosse Herren, Pontificalem cenam, das ist, ein quot Fisch mal mit allerley gattung zuorichten lassen.

### Welche Fisch gesund, und guote nahrung bringen.

Ob wol alle Fisch im Magen sich lang verhindern, unnd vast alle sampt schleimige feuchtigkeit geben, So ist doch der Rhein Salm, wann er frisch ist, ein edler gesunder guoter Fisch. Galenus gibt dem Scaro das höchst lob, hette er den Rhein Salmen versuoht, würt anderst geschriben haben.

Sonst inn der gemein zuoreden, seind alle frische Bach fish, die uber stein rauschen und fliessen, nicht ungesund, als die Forellen gesotten unnd gebraten, darnach die Eschen, die mittelmässig Hechtlein, die kleinen Berblein, die rauhen Börsing, die Bach Cressen und Strömling, Und vor allen dingen, lassen wir die zarten Grundelen (ob sie wol nicht wie andere Fisch schuppen haben) auß der acht nicht kommen, deßgleichen die Pffellen oder Erlitzen.

Es werden bey Galeno unnd andern, die mittelmässige Fisch, mit schuppen inn steinichten Bach wassern gefangen, für die besten und gesunden geachtet.

Under den glatten Fischen behalten die Lampreten unnd Ruffolcken das lob, seind aber, meins erachtens, nicht zuom besten, dann sie bringen dem Leib vil schleims, und geben ein feucht rotzig geblüt, Aber ein grosser feißter Rhein karpff, zuo rechter zeit gefangen unnd wol gesotten, ist nicht zuo verachten.

Alle Fisch Rogen, seind schwerlich zuo verdawen.

Frische äle inn fleissenden gesunden Bächen im Meyen gefangen, und wol gebraten, geben gesunden Leuten zimliche guote nahrung, und speisen uberauß wol.

Galenus de Alimentis, unnd Aetius lib. ii. capite cxxxviii. [Buch 2 Kapitel 138] Loben die Bach Cressen, hetten sie heisse Grundelen (inn frischen Brunnen flüssen gefangen) versuoht, wurden anderst von Fischen geschriben haben.

Ausonius der Poet, lobet die Mosel Fisch am höchsten, under andern den Salmen und Börsing, dann also schreibet er inn seiner Mosella.

[...] Und vom Börsing schreibet er, [...].

Philotimus hat besondere Bücher von Fischen geschriben, seind nit mehr vorhanden. Es werden wol gesottene Fisch für die gebachene gelobet, man soll auch (sagen die Lehrer) das Wasser oder den Wein vorhin wol auff lassen sieden, unnd als dann die Fisch darein legen, so bleiben sie gantz. Also pflegen etliche die Grundelen unnd die Ruffolcken zuo sieden, Doch so will ich hiemit die Köch nicht kochen lehren, noch die Fisch weisen wie sie im Wasser schwimmen sollen.

Die Fisch sollen an den schwentzen am besten sein, das machet die stätte bewegung, sagen die Araber, darumb essen unsere Weiber die Fisch schwentz am liebsten.

Inn summa Fisch sollen bald gessen, und nicht inn die harr auffgehaben werden, wie andere Kost.

Der Homerisch Achilles thet ihm recht, er ließ nichts überbleiben, wann der König Priamus, oder seine Oratores zuom Achille einkerten, funden sie ein läre Kuchen, unnd ein offens Hauß, also leben unsere Barfüsser Mönch, die haben allwegen nichts uberigs, unnd doch nicht mangel darbey.

### Welche Fisch ungesund, und kranckheit gebären.

Alle grüne Fisch, so inn unflätigen stillen sumpffen, muorrichten Weihern, Pfuolen und Gräben wohnen, seind vast schädlich, unnd stincken von dem Muor, des gleichen alle Fisch, so in Bächen, darein vil Känel und heimliche gemach fliessen, gefangen, seind ungesund, unnd schmecken nicht wol, bringen inn der Speiß genossen, vil feuchter fauler Febres.

Ein jeder hüt sich vor Fischen, die nicht wol gesotten, oder allein mit Wasser abbereit werden.

Wer Fisch essen will, der verschaff das er Wein darzuo drinck, sonst soll er wol, wann er schon gesundt ist, inn kranckheit fallen.

Gebachen Fisch geben Melancholey und Aussatz.

Vor Fisch Pasteten, hüt sich ein jeder der gesundt will bleiben.

Die Krebs, sie werden gesotten oder gebachen, seind sie schwerlich zuoverdauen, doch mögen die, so im abnemen seind, Krebs essen, unnd der selben brüen trincken, dann Krebs stopffen den weichen Bauch.

Alle gesaltzene und dürre Fisch seind nimmer mehr gesundt, werden liederlich im Leib zerstört, verderben die gantz Natur, wann man sie stäts braucht.

Was solten die verdörnten holtzachte Stockfisch, so im kalten Jenner inn Norwegien gefangen, und mit hauffen in der kälte gedörnt werden, für guote nahrung bringen? deßgleichen die faulen Hering und Plateissen? noch will man der selben nicht emperen, ohn an gesehen was für kosten darauff laufft, und wie kranck wir darvon werden.

Etliche Völcker müssen mangels halben anderer Speisen, stets Fisch essen, das haben unsere Bacchus Kinder erfahren, die könnens nachthuon, dann zuom schlaff drunck, muoß man ihnen rohe Hering auß der Thonnen hertragen.

### Welche Fisch inn der Artzney breuchlich seind.

Bach fischlein sawr mit Eßig abgesotten, bekommen wol den hitzigen Cholerischen Febricitanten, und Gälsüchtigen Menschen, inn der Speiß genossen.

#### **Fisch brüe die noch frisch ist, gedruncken, treibet den verstandenen Stuolgang.**

Die brüe von den Börsingen soll am besten sein. Dioscorides aber kocht sie mit Wasser, öly und Dillsamen, ich mag ihr nicht.

Krebs zuo äschen gebrandt, des selben pulvers iiii [4] quintlein mit ein wenig Entian Wurtzel inn Wein gedruncken, iiii [3] tag nach einander, hilfft gewaltiglich für die giftige wüttende Hunds biß.

Aetius und Serapio stellen inn dem theil oder Recept ein besseren bericht (und meins erachtens) klarer unnd gründlicher. Dann also schreiben sie beide, man soll die Krebs im Augstmonat, mitten inn den Hunds tagen, in einem Erin hafen, oder sonst Kupffer oder Ertz geschirr, zuo äschen verbrennen, mit Reben holtz, unnd gemelts Kreps pulvers nemen zehen theil, gestossen Entian wurtzel fünff theil, und ein theil schönen Weirauch durch einander zuo einem pulver vermischet, und den beschädigten allen morgen gemelts pulvers ein löffel voll mit Wein viertzig tag an einander eingeben, soll auß aller sorg sein, wa es aber inn der ersten mit der Artzney versaumpt, und zuo besorgen, die sach würt (wie manch mal geschicht) zuom argen unnd schaden reichen, soll man ernente Artzney von Krepsen, noch weiter viertzig tag dem beschädigten (wie vor gemelt) mit Wein eingeben.

Serapio sagt es sey niemands, der solche Artzney gebraucht, von Hunds bitten gestorben.

**Gesotten Krebs fleisch mit der gesottenen brüen gessen, soll ein sonderliche hilff unnd sterckung für die abnemende Leut sein,** die man Phthisicos nennet.

Ungesottene rohe Krebs inn Bächen frisch gefangen, gestossen, und mit Esels milch ein gedruncken, hilfft wol wider alle Schlangen biß, Spinnen und Scorpion stich.



## Eusserlicher brauch der Teutschen Fisch und Krebs inn der Artzney.

Auffgeschnitten rohe Barben, oder Bach Cressen, über Scorpion unnd Spinnen stich gelegt, heilet und widerstehet dem bösen gifft mit gewalt.

Krebs äschen mit Honig vermenget, und angestrichen, heilet ritzen und schrunden des hindern, der füß, und der erfrorenen ferßen, darzuo auch den umbfressenden Krebs.

Inn summa, Krebs widerstehn dem gifft, das kan man spüren, wann Krebs mit Basilgen zerstoßen werden, und an die Scorpionen gehalten, müssen sie darvon sterben.

Avicenna schreibet das gestossene Krebs über gelegt, Spreissen und Dorn herausser ziehen, das haben etliche warhafftig befunden, aber die Krebs haben sie mit Hasenschmaltz zerstoßen, und (wie gemelt) übergelegt, unnd auch eingeschossene Pfeil unnd Loth darmit herauß gezogen.

Wer weitters von Fischen zuo wissen begeret, sonderlich deren die im Meer ihr wohnung haben, wie vil geschlecht der selben, was ihr natur sey, und wie die selben inn der Kuchen und Artzney zuo brauchen, mag das neundt buoch Plinii besehen, wir wöllen diß mal den Fischen widerumb inn die Bach erlauben, und fürter besehen was wir für specerey inn der Kuchen bedörffen.

## FLEISCH

### Von allerhand Kochfleisch der vierfüßigen Thier, inn der gemein. Cap. xiiii. [14]

Sollen wir unser Kochfleisch vor den Hunden und Mucken sicher und rein behalten, dörfften wir wol des Tempels Herculis zuo Rom, darein nie kein Hund oder Fliehe, wie Plinius schreibet, kommen sey, zuo einem Behalter und Speißkammer, ursach die Hund seind von natur dem fleisch auffsetzig, so haben die Schmeißmucken im Sommer kein rühe, dringen sich allzeit herbei, darumb muossen wir uns allenthalben versehen, das uns das Kochfleisch entweder nit fressen unnd entzuckt, oder zuom wenigsten auch nit besudelt und beschmeißt werde. Das grün fleisch, vorab wann es jung ist, muoß allzeit inn der grösten fahr stehen, amn ist dem selben, es sey im leben oder im todt, allwegen am auffsetzigsten.

Unnd wiewol das jung Fleisch allmal das alt ubertrifft, darumb das es bequemer, besser und gesünder inn der Speiß ist, so ubertrifft doch sonst allwegen ein Fleisch das ander, es sey gleich alt oder jung, in der würckung. Erstmals aber da der allmechtig Gott den Menschen Fleisch zuo essen erlaubet, ward kein underschid Fleischs halben fürgeschriben. Dann also sprach Gott zuo Noha unnd seinen Sönen, alles was sich regt unnd lebt, das sey ewer Speiß, wie das grün kraut hab ichs euch alles geben. Gen. ix. [Genesis 9].

Was nuon Gott gibt, unnd zuo essen erlaubet, kan nicht böß sein, ursach alle Creatur und Geschöpff Gottes seind guot unnd keins zuoverwerffen, wann sie mit dancksagung empfangen werden, das ist, sie werden geheiligt, durch das Göttlich wort unnd das Gebett. Das aber Gott der Herr nach der Hand seinen Juden Leutici xi. ein underscheid Fleisch und anderer Speisen halben besondere gebott gestellet unnd befolhen hat, das hat nach der Aufferstendtnuß Jesu Christi, der alles gesatz erfüllet hat, ein end genommen, also das inn ihm alle Göttliche fülle leibhafftig ist unnd wohnet, bedarff nicht das die Christen, Speiß und Trancks halben, vil gewissen machen, dann sie seind deßhalben gantz frey gestellt.

Wa wir aber je auff etliche zeit und tag nicht solten Fleisch essen, so müßten die Priester groß und klein nicht Wein trincken, Dann es stehet geschriben, der hohe Priester Aaron mit allen andern seinen Nachkommen sollen weder Wein noch ander starcke gedrenck versuochen, sonderlich wann sie inn die Hütten des Stiffs, das ist inn den Tempel gehn, wa man das gebott hielt, wurd manche volle Vesper inn Stiffen ungesungen bleiben.



## Von den Namen des Fleisches, und was eigentlich Fleisch sey.

Der Teutsche nament Fleisch, heißt zuo Latein Caro, zuo Griechisch [...]. Und begreiffet nicht allein das Fleisch der vierfüßigen Thieren, als der Kuo, Kölber, Schaaff, Zicken, ec. sonder alles was sich regt und lebet, es sey auff Erden, im Lufft, oder inn Wassern, das ist und heißt Fleisch inn aller geschriff, darumb so würt das Fleisch also unterscheiden. Ein ander Fleisch ist der Menschen, ein ander Fleisch des Vihes, ein ander Fleisch der Fisch, ein anders der Vögel, unnd also fort an, Zuo dem so nent man auch etlicher Beum fruchte auch Fleisch, als der Quitten, öpffel unnd Byren.

Darumb so hat ein jedes Fleisch sein zuonamen, als Caro suilla, Schweinen fleisch, Caro bubula, Rindfleisch und der gleichen, welche namen die Köche unnd Speißmeister wol wissen auß einander zuo erlesen, hieher zuosetzen unnötig, wir wöllen sonst sehen wie wir die Speißkammer mit Fleisch zuor Leibs nahrung möchten im wesen erhalten, unnd vor schaden bewaren.

## Was für Kochfleisch, und wie vilerley geschlecht des selben bey uns Teutschen im brauch gehalten.

Erstlich dancken wir Gott dem Herren, das er uns vilerley irrdische vierfüßige Thier, groß und klein beschaffen unnd beschert hat, eins theils darumb, das wir der selben lebendigen Thier zuo unserer täglichen arbeit und geschafft, es sey im ackergang, mit faren, tragen, und ziehen können geniessen, und der andern Thier, so zuo gemelter arbeit nicht tüchtig, aber sonst überflüssig genuog haben, zuo unserer täglichen Speiß mögen gebrauchen, und des hungers erwehren. Dann wa gesunde Leut guot Fleisch und Brot haben, was wolten sie weiters wünschen? haben sie dann darneben Milch, Käß, und Buttern, desto mehr sollen sie Gott darumb dancken.

Diweil nuon aller Thier Fleisch nicht einerley Fleisch ist, wie droben gemelt, so folget je, das gleich wie ein jedes Fleisch sein besonderen natürlichen geruch unnd geschmack hat, also muoß es auch sein eigen besondere krafft unnd würckung haben, dann der irrdischen Thier fleisch am geschmack unnd geruch inn der bereitung ein ander ungleich sein, anderst schmecket und reucht das Rindfleisch, anderst das Schweinen, anderst schmecken die Hämmel, unnd der gleichen. Mit gemelten Thieren unnd sonst vil mehr hat uns Teutschen Gott begnadet. Auff der Erden laßt er uns auff ziehen guote starcke Stier und Ochsen zuor Speiß und arbeit, doch an einem ort mehr und besser dann am andern.

Der Schwartzwald hat vor andern Ländern das forderst lob, als im Schwabenland an der Alb, Im Kocher thal, an der Scheer, am Hertefeld, Hanenkamp, unnd Albuoch. Sonst hat man auch inn hohen Alpen, als in Wallis, im Schweitzerland, im Münsterthal, Waßgaw, Westerich, am Hunis rucken, im Niderland, inn Westphalen, unnd vilen andern orten, vil herrlichs Rindfleisch, darzuo Schaaff, Zicken, zame Sew, bey nahe an allen orten, unnd fürnemlich im Beierland. Inn den Wildtnussen findet man Hirß, Reheböck, Gemßen, an etlichen orten, als umb Wallis, erhalten sich auch die Steinböck, weisse Hasen. Wilde Schwein findet man bey nahe inn allen Wälden, auff der ebene findet man an etlichen orten Cuniculos mit hauffen, auff den gemeinen äckern, Hecken unnd Weingärten, verschlieffen sich die Hasen. An den Wasser gestaden erhalten sich die Otter unnd Biber geschlecht. Also hat ein jede Land art ihr eigen Vihe, zeucht doch eins mehr dann das ander.

Neben den guoten Thieren und Vihe, erfinden sich auch die bösen, als Beren, Wölff, Füchs und andere, die den zamen und wilden Thieren vil schadens zuofügen.

## Was ein jedes Fleisch inn der Speisen genossen, für nutz oder schaden gebär.

Inn der gemein zuo reden, so ist Fleisch gesunden Leuten, wie die Araber lehren, und die tägliche erfahrung gibt, die aller edelste unnd bequemste kost, dann Fleisch speiset uberauß wol, gibt guote nahrung, und machet frisches geblüet. Die Leut so Fleisch essen, und darbey nicht müßig gehn, werden starck und krefftig darvon. Die Scribenten, sonderlich die Araber, wöllen das Schweinen Fleisch der besten temperatur seye, dann es vergleich sich vast mit dem Menschlichen Fleisch, zuo dem so nehre es wol, settiget bald. Meins erachtens, so ist Schweinen

Fleisch, fürnemlich wanns jung und inn der Milch verschnitten worden, nicht ungesund, und seind inn dem theil die junge Ferlein bey der Milch die aller besten, für Krancke, verzerte, dürre Menschen, in der Speisen genossen.

Unsere Bawren essen vil lieber feißt Schweinen fleisch, gesotten und gebraten, dann alle Hüner. Sie sagen auch wann ein Saw federn hett, unnd köndt über ein zaun fliegen, ubertreffe sie alles gevögels und federspil.

Alles Fleisch (sagt Rhasis) ist warmer natur, doch eins mehr dann das ander, etliches ist feuchter, und etliches druckener natur, nach dem es jung oder alt, zam oder wild ist.

Darumb so ist alles jung Fleisch von natur gantz feucht, im Lentzen mehr wede im Herbst, der jungen Lämmer fleisch ist feuchter dann der Zicken, bringen vil schleims, doch im safft gebraten, ists ein gesunde Speiß, unnd nach dem Spinferlein, das best für krancke und gesunde Menschen.

Alles jung unnd mittelmässig Vihe, als Rinder, Kölber, junge Hämmel, junge verschnitten Böck, jung verschnitten Brüling, und der gleichen, seind guoter nahrung, gesund und bald verdawt.

Das Vihe, so auff druckener Weiden ernehret wurt, ist vil gesunder, dann das Vihe so inn stellen für und für gezogen würt.

Die Araber schreiben, das gebraten Fleisch von Natur mehr feuchter sey wede das gesotten, Bring auch inn der Speiß genossen, mehr krafft unnd nahrung, wede das gesotten, darumb das die best krafft unnd feuchte im sieden herausser inn die Fleisc brüen gezogen werd, beweren das also, wann ein recht wol gebratens kalt werde, so erscheinen außwendig auff dem Fleisch kleine helle dröpflein, welches nichts anderst dann die natürliche kreffte vom Fleisch sein muoß. Aber am gesottenen Fleisch kan mans nit spüren. Es ist inn dem theil der hoch erfahren Galenus darwider, und spricht gesotten Fleisch sey feucht, und das gebraten druckener.

Ein jedes sehr alt Fleisch zame oder wild, als der alten Farren, Kü, Schaaff, Hirß, unverschnitten Böck, wilde und zame Sew, seind schwerlich zuo verdawen, unnd geben über das auch böse melancholische feuchtigkeit, unnd schwer geblüt, darauß folgen quartan Febres, Raud, Grind, Aussatz und vil böser presten, darumb so gehört alt Fleisch, dürr oder grün, nicht vor zarte und schwache Menschen, sonder vor die Holtzhawer, Trescher unnd Taglöner.

Vil Leut prangen sehr mit den Hasen und Cuniculen, seind aber inn der warheit nit am gesundesten, dann es seind melancholische Thierlein, machen grob schwer geblüt.

Das gesaltzen dürr Fleisch und Wilprecht ist mit dem grünen seiner art, vast einerley natur, doch vil druckener und hitziger von wegen des Saltzens und Salper.

Inn etlichen Ländern pflaget man auch der Camelen, der Ellend, der Pferd, Füchs, Hund, Katzen, Wölff, und der Bären fleisch, velleicht mangels halben, zuo essen, wir Teutschen aber achten solcher Thier inn der Speiß nichts, wir lassen uns inn unsern Kuchen, an obgemelter Thier fleisch, settigen und benügen.

Etliche Teutsche Weidleut kochen das Fleisch von Ottern, Dachsen, Murmelthier, Eichhermlein und der Biber, sagen es sey der hindertheil vom Biber ein köstlich gesund Wilprecht, ich neme ein guote Schweine Hamm oder Schuncken dafür.

### Von etlichen der vierfüssigen Thier fleisch und glider innsonderheit.

Alles Felisch das auff dem Feld seine Weid hat, es sey zam oder wild, ist gesunder und von natur druckener, dann das inn Heusern auffgezogen würt.

Die Eusserlichen theil an einem jeden Fleisch seind gesunder dann die innwendige, ursach, die innerliche glider der Thier seind zuo vil feucht.

Darnach ist das Fleisch am rucken das best, und die rechte seitten der Thier seind gesunder dann der lincken, darumb das daß Miltz grob geblüt und feuchtigkeit an der lincken seitten an sich zeucht.

Kopfffleisch ist von natur feucht, bringet inn der Speiß genossen, vil feuchtigkeit, beide dem Haupt und gantzen Leib, und laxiert den harten Bauch.

Die Hertzen der Thier seind heiß und drucken, werden schwerlich verdawet, aber gesunden Leutten ist alles Fleisch leidlich.

Innerliche glider, als Lung, Leber, Miltz, Eingeweid, Wammen, Kröse, Därm, Hirn, Marck, Nieren, seind feucht, und geben feuchtigkeit.

Aber die rücklein seind süß, deßgleichen die Augen, und die geilen mehren den samen, und die hödlein, von den jungen Hanen am aller meisten.

Die Eütter geben guote nahrung, und fürdern den Seugmüttern die Milch.

Was aber zähe adericht ist, unnd mit heutten uberzogen, als Ohren, Füß unnd dergleichen, gebürt zähen schleim und kalte feuchtigkeit, gleich dem Hirn, Lungen, und Marck.

### Wie man im Sommer Fleisch soll frisch behalten.

Marcus Varro lehret, man soll frisch Coriander samen zerstoßen, unnd mit Eßig vermengen, damit soll man das Fleisch bestreichen, so bleibt es frisch unnd unzerstört, ich halt wann man dürr Fleisch vor dem Meyen mit salbet, es solt nit bald wümecht werden, und von Fliegen unbeschmeißt bleiben.

Dise kunst wer manchem grünen Fleisch hoch von nöthen, dann die Schmeißmucken, inn sonderheit dem grünen, Fleisch grossen gedrang thuon.

### Welche Thier inn der Artzney zuo brauchen nutzlich seind. Innerlich.

**Ob wol das Fleisch dem Menschen zuor Speiß und Leibs sterckung am fürderlichsten von Gott dem Herren erlaubet, so findet man doch etliche vierfüßige Thier, deren glider und Fleisch auch zuor Artzney nützlich mögen gebraucht werden.** Als nemlich, Schweinen füß gessen, bekommen wol denen, so das drittägig Feber haben, dann gemelte Speiß, hinderstellet die bitteren gallen der Febricitanten.

So ist das Hasen Hirn mit Pfeffer genossen, nutz und guot für das zittern der glider, darumb soll mans den erschrockenen Menschen geben, unnd ihnen die forcht darmit vertreiben.

Etlich nemmen die junge Häßlein auß Mütter leib, unnd brennen sie gar zuo äschen in einem irrdischen gefäß, das selbig pulver geben sie für den Stein, soll ein experiment sein.

Dei Hebammen treiben wunder mit den Hasen unnd Rehe sprüngen, geben sie zerstoßen inn Kindsnöthen den Weibern inn Wein oder Boley wasser zuotrincken, soll die Geburt fürdern.

Bibergeil zerstoßen und also genossen, ist inn dem theil besser und gewisser.

Fuchs Lungen gedörnt im lufft, gpulvert, unnd eingenommen, soll das schwer keichen vertreiben, die Latwergen inn der Apoteck, Lohoc de pulmone Vulpis genant, ist anmütiger zuo brauchen.

Ein Wolffs Leber gedörnt, unnd pulvers weiß eingenommen, soll allen Lebersüchtigen Menschen wol bekommen.

## KNOBLAUCH

### Von dem Knoblauch. Cap. Ixviii. [Kapitel 68]

Der Knoblauch wa er vom samen solt auffgezielet werden, würde er gar langsam zeitig, und kleyn bleiben, biß in das dritt jar, sagt Theophrastus, welches ich versuocht, und selbers war genommen, sonderlich am wilden Hunds Knoblauch inn den Wein gärten. Aber mit dem zamen unnd garten Knoblauch hat es dise gestalt. Im ersten Früling, das ist wann die Storcken ins landt kommen, pflegen wie in unserm land den Knoblauch zuo legen, in ein zimlich guot erdtreich, oder das von art mirbe, nit zuo starck oder zuo zähe ist, das geschicht also, die krumme unnd gebogene Knoblauch zehen oder kern, scheydet man von einander, deren etwan ein Knoblauch auff die dreissig hat, zwischen den dünnen heütlin verschlossen, die legt man in einer ordnung je ein zähe fingers lang von der anderen, gleich wie die zamen garten Erweyssen. Dise zehen oder kernen stossen in kurtzen tagen ihre keimen, das seind und werden mit der zeit lange grasechte Dortbletter, zuo beden seitten scharpff. Im zweyten Monat nach der

pflanzung, ehe das er anfacht neue augen oder kernlin zuostossen, ist er am süssesten, sonderlich wann er mit abnemendem Monschein (das ist wie wir sagen) keyn Monschein am Himmel gesehen würt. So bald er aber vollkomlich gewachsen, unnd mit den Kernen besetzt, würt er hanniger unnd schärpffer. Kein angenehmer wurtzel im gantzen Elsaß weder Knoblauch, Zwibel, Rhetich, und Ruoben, darauß sich vil erziehen. Das hat Vergilius in seinem Land auch war genommen, nemlich das die Weiber den Knoblauch sampt anderen Kreüttern den müden arbeitseligen schnittern in der Ernd fürstellen, daran sie ihren lust büssen, dann Knoblauch im Elsaß gemeinlich die erste und letste tracht ist, bey dem gemeynen arbeitseligen volck in den Dörferen. Nach dem der Knoblauch genuogsam gewachsen, das geschicht gemeinlich umb S. Jacobs tag, als dann würt er mit seinem stroh inn den rauch gehenckt, biß zuo jar ec. Wa er aber im Feld ubersehen, den Winter stehen bleibt, bringet er am andern jar seinen samen auff einem runden glatten bintzechten stengel gesetzt, wie die köpff auff den Zwibel pfeiffen. Darumb ists besser man laß ihm seinen willen nicht, sonder im anfang des Newmonats soll man das Knoblauch kraut auff dem feld niderdrucken, und knöpff daran machen, so werden die heüpter inn der erden desto krefftiger, sonst würt er freüdig unnd steigt die krafft in das stro. Weitters so jemens den Knoblauch gern süß hett, und am geruch nit zuo starck, der selbig setz die Knoblauch zehen im Fröling inn den grund, wann der Monschein under der Erden ist, das ist, wann zuomal kein Monschein am Himmel ist. Er soll aber auch herwiderumb außgeropffet werden, wann der Mon under der Erden ist, als dann soll er am geruch unnd geschmack vast milter werden, sagt Didymus.

### Von den Namen.

Den Knoblauch nennet Dioscorides lib. ii. cap. cxli. [Buch 2 Kapitel 141] [...] Allium, Gehoscum und [...]. Aber disem letzten namen wider spricht Marcellus Vergilius, und setzt dafür den namen Elaphostorodon, darumb das Elaphoboscum ein ander kraut ist, wie man inn Dioscoride lib. iii. cap. lxxiii. [Buch 3 Kapitel 73] sehen mag. Andere nennen den Knoblauch Scordion Sebestum. Hippocrates schreibet am aller klärlichsten und warhaftigsten vom Knoblauch, und sagt Scorodum oder **Allium bewegt den bauch unnd den harn, betrübt die augen, das gesicht, erhitziget die brust, beschwert das haupt.** Dargegen sey Zwibel dem gesicht dienstlich, ec. welches mich hefftig befrembdt, dann das gegentheil halten unsere Artzet, nemlich wie das Zwibel den augen und haupt schädlich seyen, gleich dem Knoblauch, ec. Hie werde niemand irr mit den namen Scorodon und Scordium, dann Scordum ist Knoblauch, Scordium aber ist das wild geschlecht, wie Galenus, Paulas und Serapio auch lehren, und heißt auff Arabisch Chaom Knoblauch, cap. ccxxxi. [Kapitel 231] Sera.

### Von der Krafft und Würckung.

Knoblauch ist von natur heisser druckener complexion, im vierdten grad, zuo vilen dingen in leib und ausserhalb zuo brauchen nützlich. Das böst am Knoblauch ist **der starck geruch, der selbig bekompt ubel dem blöden hirn, machet trübe augen, bewegt zorn, und fündert den schlaff unnd durst**, das kan man sichtbarlich an einem hanen spüren, der Knoblauch hat gessen. Solches hat den Poeten Horatium, acht ich, bewegt, das er den Knoblauch so ubel schilt, unnd nennet ihn gifftiger dann den Schirling.

[...]

### Innerlich.

So jemens Knoblauch isset, unnd köndt den geruch nicht dulden, der esse grün Rautten bletter darauff, so würt der geruch der grösser theil dardurch nider getruckt. Den geruch so jemens Knoblauch gessen hett, zuovertreiben, lehren Didymus und der alt Menander. Der ein spricht so jemand nach dem Knoblauch ein rohe Bon esse, so rieche man den Knoblauch nicht so bald.

Der ander schreibet, so man ein gebratene Mangoltwurtzel vom kraut Beta esse, thuo der gleichen.

Knoblauch gessen, widerstehet allem gifft, darumb sollen die müde Schnitter und Mäder essen, welche ettwann in der hitz ungesund weich Wasser trincken, daruon mancherlei presten erwachsen, die werden vom Knoblauch nidergelegt.

Knoblauch treibet auß die böse breite würm im leib, und was sonst gifttigs inn leib kommen ist. Als Egel Hirudines, getruncken, müssen weichen, sagt Galenus.

So jemand von einem wüttenden Hund, Schlangen oder Nater gebissen were, der esse Knoblauch, trinck Wein darauff, mache ein pflaster darauß, und legs über die wunden, er geneußt, ec.

Knoblauch gessen macht ein hälle stimm, unnd benimpt den alten huosten, ist guot den wassersüchtigen, treibet den harn, laxiert, stillt das bauch grimmen und tödtet Leuß und Nyß, wann der safft mit Hysop vermischt und getruncken würt.

Ettlich machen Knoblauch brei, unnd spicken das hämmel gebratens mit Knoblauch zehen, das haben die Apicianische leck spiß und schmeckbretlin, so stäts in den Kuchen stecken, erfunden.

### Eüßerlich.

Die Weiber so an ettlichen orten die milch in die brunnen pflegen zuo hencken, die selbig im Summer süß zuo behalten, die sollen ihre häfen oben zuo rings umb, mit Knoblauch safft reiben, als dann seind sie der Schlangen sicher, welche der milch fast gedräng thuon, also das ettwann einer darein felt.

Weitter wann ein Schlange dem Menschen, im schlaaff in den leib were geschlossen, dem ist nicht bald zuo helffen, er esse dann stäts Knoblauch, so muoß der wurm raumen. Eras. in qolloq. de Amicitia.

Knoblauch zerstoßen, und den safft außgetruckt, ist guot zuo der harten schebechten haut, als wer sie aussetzig, damit gesalbet.

Gemelter safft vertreibet die schüppen auff dem haupt, unnd allerhand flecken am angesicht, damit geriben.

Knoblauch zuo eschen gebrandt, und mit Honig temperiert, ist zuo obgemeltern mälern und flecken krefftiger, und macht das außfallend haar wider wachsen, darmit bestrichen, ec.

Ein rauch mit Knoblauch unnd seinem stro gemacht, fündert der Frawen blödigkeit, und ist ein sonder artzney dem krancken Rind vihe, das soll man nicht allein damit bereichen, sonder auch den Knoblauch im fuotter zuo essen geben, sagt Columella lib. vi. cap. iiii. [Buch 6 Kapitel 4].

## KÖLKRAUT | GEMÜSEKOHL

### Von dem Kölkraut. Cap. lix. [Kapitel 59]

Ehe das die Artzet ins Römisch Reich kommen, haben sich die Römer sechs hundert jar mit Kölkreüttern beholffen, dermassen dz keyn kranckheyte je war under dem volck, welcher nit mit Kölkraut begegnet und geholffen ist worden, des hat man glaubwürdige zeügnuß und Schrifft inn M. Catone.

Es ist auch Kölkraut in den Kuchen so hefftig bey den Griechen im brauch gewesen, sonderlich das [...] darab man zuom letzten ein schewens getragen, wann sie zwey mal kocht oder gewörmbt werden, das die leckmeüler (welche alle zeit etwas frembds haben wollen) vom Kölkraut ein sprichwort machen, [...], das ist, einer solt sterben von stätigem widergekochten Kölkraut, als wolt man sagen, wer mag alle zeit einerley speiß essen, bringen etwas anders her. Daher ists kommen das wir durch solche Apicianer und leckmeüler, vil guoter gemeyner speiß und artzneien nit mehr achten noch brauchen. Es muossen doch nuon mehr unsere speiß, ich geschweig der artzney, auß India geholt werden, will einer jetzund ein Bancket zuo richten, so will er solches nit auß der Kuchen sonder auß der Apotecken haben, und das mit grossem kosten. Also strafft uns Gott, wann wir seine Geschöpff (welche uns zuor narung unnd gesundheyt beschaffen) verachten, das wir frembde ungesunde und unkantbare speiß unnd artzney mit gelt kauffen muossen, das rede ich niemandts zuo wider, alleyn wolt ich, das unsere gemeyne gewächß nit so gar verachtet, sonder widerumb in brauch kämen, fürnemlich die Kölkreütter, welche so hefftig in Catone und Plinio gepreißt werden, das ein jeder Haußvatter wol mag sagen, er hab sein Apothecken in garten under die Kölkreütter gesetzt, ec. Die ist abermals mit zielung und bawung der Kölkreütter keyn sonderlich mangel, dann gleich wie vom Cappes kraut gemeldt, also ist auch hie die pflanzung mit den Kölkreüttern zuohalten, darumb das

sie fast einerley art seind. Wir gedencken hie alleyn der zamen garten Køl, und nit der frembden Meerkölen, sonder allein deren, so wir täglich im garten zielen, und zuor speiß brauchen. Deren ist dreyer oder viererley, als groß, kleyn, krauß unnd noch krauser. Das erst und aller größt, würt etwan mit seinem braunen stengel manns hoch, erfrewert selten im Winter, tregt breyte blawfarbe bletter, grösser dann kein Cappes kraut, gewinnet kein haupt, bleiben allzeit tauschen, blüen im andern jahr, gleich wie der Cappes, ist am geschmack etwas bitter unnd gesalzen, sonderlich im Winter, wann sie alt seind worden. Sein Schwester oder mit geschlecht ist aller ding, wie der Cappes anzuosehen, mit etwas weissen tauschen und blettern, gewinnet aber keyn haupt, bleibet auch uber Winter, würt fast hoch, das man wol von einem stauden ein guot essen mag bereyten.

Das ander Kølkrout, wiewol es mit wurtzel, stengel, bluomen, samen unnd geschmack den vorigen gleich ist, so werden doch seine bletter zinnelecht, zuo rings umbher zerschnitten, wie der krauß Lattich, etlichs ein wenig mit groben, etlichs gantz mit sehr kleynen kerfflin zerschnitte, und in summa, diser krausen Kölkreütter findt man drey oder vier geschlecht, etlichs zarter, etlichs gröber.

Das dritt Kølkrout halten wir für unsern gemeinen Cappes, das würt die natur und gestalt nit mögen leügen.

Noch haben wir ein rauch wild Kølkrout, gewinnet bletter beynahe wie der gemeyn Køl, doch kleynere und rauher, am geschmack bitterer, würt selten in den Kuchen gebraucht. Wa bleiben die krancken Podagrici mit ihren lamenglidern, welche sich stäts beklagen, es sey kein artzney für das lam wehe zuo finden. Wann sie aber schlechte gemeyne artzney der Kreütter (wie die alten gethon) annemen und brauchen, möchte villeicht vilen geholfen werden. Warumb hören sie nit eben so bald (mit den gichbrüchigen rede ich) auff den sententz der gantzen versammlung Erasistrati, welche zuomal offentlich schreien, es sey kein besser artzney zuo den spannadern, zitterrechten unnd lamenglidern, als eben das Kølkrout, als das sie alleyn hören und annemen was mit starcken pillulen de Hermodactilis, und anderer Aggregative genant, zuosamen gesetzt seind. Aber in summa wir mögen solcher schlechter Kelber artzney nicht, es müß alles frembd und wol gepfeffert sein. Die aber mit uns Kølkrout lieben, sollen wissen das die alten eigene bücher vom Kølkrout geschriben haben, darumb das schier kein presten an des menschen leib sein kan, darzuo Kølkrout nit fruchtbarlich mag gebraucht werden. Darüber besehe ein jeder die schriffte M. Catonis cap.cvi.et clvii. [Kapitel 156 und 157] und Plinium lib. xx. cap. ix. [Buch 20 Kapitel 9].

### Von den Namen.

Es nennt nuon Dioscorides lib. ii. cap. cxi. [Buch 2 Kapitel 111] ein jede koch oder garten Køl Brassicam sativam, Cramben, Hemeron. Und damit wir die obgesetzte deutlicher underscheyden, so halten wir die groß zam Køl für ein [...] Catonis, das ander krauß Køl mit seinen geschlechtern nent Plinius Apianam und Crispam. Das dritt nennt er Cauloden und Sessile, halten wir für den Cappes. Die vierdt Køl ist das gemeyn Crambe.

### Von der Krafft und Würckung.

Alle zame garten Køl seind zuor speiß und artzney, innerlich und eüsserlich, nit alleyn den reichen, sonder auch den armen hungerigen und presthafften menschen fast nutz und tröstlich, einer druckenen eygenschafft.

### Innerlich.

Under allen Kochkreütter behaltten die krausen und grosse Køl den rhuom, sonderlich inn Westphalen, da man die grosse schwartze Köle überflüssig pflantz, dann es seind sehr guote Kreütter in der kost, wa sie der Koch recht bereyten kan, nach den selben gefallet mir der grosse Køl Verzi genant.

**Erstlich bekommt das gemüß fast wol dem blöden schwachen Magen, hilfft der dawung, laßt den bauch nicht erharten, fündert den harn,** unnd füret sittiglichen auß, gallen und die zähen auffsteigende flüß, darvon die augen dunckel werden.

So jemandts von einer Schlangen gestochen were, siede Kølkrout mit wein, und trinck den selbigen warm, er würt des giffts sicher sein, solche krafft hat auch der samen mit wein getruncken.

Wann jemandts die Magen gilb hette, der neme die forderste junge schöß der bletter, und erwall die selbige ein wenig in heyssem wasser, stoß die bletter, und druck den safft durch ein duoch, unnd neme morgens nüchteren des selbigen saffts ein zimlich gläßlin voll, warm gemacht mit Saltz, einer garten Erweiß groß, und so vil Römischen Kümmel, faste darauff ongefährlich drey oder vier stund, das purgiert wunderbarlich sagt Cato.

Dioscorides gibt den safft von rohen Kölen außgedruckt, mit Salniter und gestossener Viol wurtzel zuo obgemeltem handel.

Kölkraut gesotten mit einem alten Hanen, und die brüe getruncken, stillet Colicam unnd andere bauchgrimmen, ein nützliche speiß zuom lendensteyn, Deßgleichen zuo den Leber und Miltzsüchtigen menschen. So jemandts sich vor dem trunck besorget, der esse zwey oder drey Kölbletter rohe mit Saltz und Essig, vor und nach dem Imbiß, der ist sicher das ihm der wein nichts schadet, ob er schon zuo vil gethon hat.

Denen so das gliderwehe und Podagra geferd ist, sollen sich zuo den Kölen gesellen, und nit alleyn zuor speiß brauchen, sonder damit purgieren, wie oben gesagt ist, wann man Rautten und Corianum samen darzuo thuot, würt die artzney desto krefftiger. Andere virtutes findt man in Catone und Plinio, ec.

Hippocrates befilcht man soll Köle zwey mal bereyt, den bauchflüßigen menschen, und so die rot rhuor haben, zuo essen geben.

[...]

### Eüßerlich.

Koelbletter auff alle hitzige schäden gelegt, benimpt die hitz, miltert den schmerzen, und heylet allerley umbfressende schäden und grind, sonderlich so der safft mit honig temperiert würt, sagt Dioscorides.

Die bletter auff das haupt gelegt, behalt das haar so anfahet außfallen. Kölkraut zerstoßen, gemischt mit mäl von Foeno greco und Essig, unnd ubergeschlagen, benimpt den schmerzen Podagre.

Der Harn von einem menschen, so ettlich tag Kölkreütter in seiner speiß genossen, ist zuo obgemelten presten sehr nutz, er heylet Fisteln, Krebs, Wölff, Flechten, Zittermäler, und was unreynes an der Haut gespürt würt.

Cato sagt man soll die junge kinder mit dem harn wäschen, so werden sie viler kranckheyt enthaben bleiben.

Eschen von Cappes und Köl stengel gebrant, und mit Schweinem schmaltz vermischet, drückenen alle fliessende schäden, sagt Galenus. Aber in der warheyt, ein laugen auß gemelten eschen bereyt, leschet den kalten brandt, das wild fewr und anders, und ist ein wunderbarlich fein gewiß experiment.

## SAFFRAN | SAFRAN

### Von Saffran. Cap. lxxvii. [Kapitel 77]

Wir Teütschen mögens uns auch wol 8 wurtz, als andere Nationes behümen, haben andere länder, als Zalon und Meluza, den Zimmer, die Negelin, Muscat, Mastix, ec. So haben wir Entian, Weckolterbeer, unnd den außewölten Saffran, ich geschweig vil anderer kostbarlichen kreütter, wurtzel, samen und früchten, welche ir würckung und krafft, als andere frembde specereien, so ihenseit der Calechuten wachsen, von Gott empfangen haben. Der gröst onverstand ist das wir dem eynigen Herren, der solches alles dem menschen zuo wolfart erschaffen nit dancken, noch daran benügen lassen. Wolan die Teütschen haben den Saffran auch gelehret pflantzen, wiewol sie gen Orient, gehn Ciliciam, Lycian, Aetoliam, Siciliam, und auff die Saffran berg Turolum und Olympum nie kommen seind, nit desto weniger würt jetzund der Teütsch Osterreichisch Saffran, so umb die statt Wien wächßt, uber den Orientischen, Mittägischen und anderen gepreiset. Der Rheinstrom kennet dise wurtz auch, darauß sich ettliche erziehen. Nit fern von der Statt Landaw, bey dem Berckhauß Newcastel, ligt ein dorff Ilfüßheim genant, des gleichen im Wormbßer Gaw, und auff der Pfrimmen, würt der Saffran hefftig und mit fleiß gepflantzet, unnd ist zwar solche köstliche wurtz auch ein spate frucht, dann gegen dem September kommen erstmals die blosse nackete purpurfarbe blümlin herfür geschlossen, das weret ein Monat lang, ungeuerlich alle tag muoß man auff die bluomen



warnemen, darmit sie nicht verderben, und hat ein jede bluum auch sechs bletter gleich wie die obgesetzte Zeitlosen. In der mitten einer bluomen findet man den blutroten Saffran, der ist anzuosehen gleich wie ein schmales zünglin mit dreien zünglin, zwischen den andern gälen zäpfflin wachsen. Die bluomen seind ohn geruch, allein der edle Saffran bringet farb und lieblichen geruch mit sich. Nach dem die bluomen vergangen, als bald kommen die sehr schmale grasichte unnd lange bletter hernach geschlichen, die bleiben über Winter biß in den Meyen grün und unversehrt, darnach werden sie gäl und verwelcken, das man durch den Summer nicht mehr spüren kan. Also haben wir abermals ein besonder auffsehens auff diß gewächß, dann im Herbst kommen die bluomen mit dem rothen wolriechenden Saffran, durch den Winter wächßt das graß. Im Summer erjüngen sich die runde und graw gekleidte Zwibel, gewinnet ein jede Zwibel neben ihr ettwann fünff oder sechs jungen. Im dritten oder vierdten Jar seind sie zeitlig auß zuograbem, das geschicht umb Joannis Baptiste, die werden darnach im lufft gedörret und ohn Sonne behalten biß in den Augstmonat, als dann werden solche Zwibel von newem schuochs tieff in ein zimmlich guot mirb erdtrich ordenlich eingelegt, solch erdtrich muoß der Sonnen gelegen, unnd für den feuchten nebeln gefreiet sein.

Noch ein mirackel der natur muoß ich hie melden, nemlich wa gedachte Saffran zwibel zuor bestimpten zeit kein grund hetten, oder ungesetzt durch vergeßlichkeit auß dem grund bleiben, stossen sie nicht desto weniger ihre bluomen, nicht anderst als weren sie eingelegt worden, das muoß aber ohn zweiffel zuovor durch das geheimnuß der natur im Summer also verordnet sein. Das geschicht auch nur ein mal, darnach verwelcken unnd verfaulen sie, darumb das sie der narung des erdtrichs, als der rechten muotter beraubt seind worden. Die Saffran blümlin geben kein farb, wann sie mit süssen dingen, als Honig zertriben werden, sagt Plinius lib. xxi. cap. xx. [Buch 21 Kapitel 20]

### Von den Namen.

Die Poeten haben auch ihr kurtz weil mit disen bluomen, unnd sagen der Saffran sey vor zeitten ein junger gesell gewesen, und umb einer Jungfrawen willen Smilar genandt, zuor bluomen verwandelt worden, Vide Ovid. lib. iiii. Metamor. fab. x. und Plin. lib. xvi. cap. xxxvi. das lassen wir fahren unnd nennen dise Saffran bluum zuo Latin Crocum. Der best Saffran ist jetzund der umb die statt Wien wächßt, würt über den Orientischen unnd Mittägischen gepreißt, ohn angesehen das man für zeitten den Cilicianern den rhuom hat geben, daher hat Saffran gemeynlich seinen namen von den Ländern, als Crocus Coryceus auß Licia.

Crocus Lycius von dem berg Olympo.

Crocus Cyrenaicus von Cyrene.

Crocus Centuripinus auß Silicia.

Crocus [...], der in der mitten weißfärbig ist.

Crocus Saracenus, das ist Cnicus und Carthamus.

In Diosco. lib. i. cap. xxv. [Buch 1 Kapitel 25] heißt Crocus [...] Sanguis Herculis.

Das Teütsch wörtlin Saffran schickt sich zuom Arabischen, dann also sagt Serap. cap. clxxiii. Sahafaran ist Crocus.

### Von der Krafft und Würckung.

Wann der edel wolriechend Saffran nicht gefelscht oder ertrenckt würt, wie dann betrug vil und mancherley ist, so hat der Saffran nicht allein des geruchs und farben willen, in der kuchen ein grossen rhuom, sonder ist auch in der artzney hoch geprisen, innerlich und eüsserlich fast nutz und guot zuo brauchen, von natur ein wenig warm und trucken.

### Innerlich.

Saffran ist ein hertz sterckung, **dienet derhalben zuo aller schwachheit des hertzens, reiniget das geblüt, jagt und vertreibt das gifft vom hertzen**, würt nit unbillich für die Pestilentz genützt, ec.



Ettlich braten den Saffran in einer beschlossenen holen eyerschalen, nemen darzuo Tyriack, Senff unnd andere species, machen darauß ein Latweg, ist guot für die innerliche Pestilentz, die würt mit einem schweiß von diser Latwergen auß gejagt, ec.

Saffran inn der speiß oder sonst mit träncken genützt, treibet den harn, die gälsucht, unnd der Weiber unrhat, fürnemlich aber die Saffran zwibelen, mit Malfasier oder anderm süßem Wein eingenommen, ec.

**Plinius schreibet der Saffran bekomme wol dem blöden, versehrten Magen, der Brust, der Lebern, der Lungen, den Nieren und Blasen, in der Speiß genossen.**

Aber Saffran auff ein mal ii. oder iii. quinten eingetrucken, ist tödtlich sagt Diosco. das wöllen ettlich auch der Saffran zwibelen zuoschreiben.

Andere lehren wann Saffran mit süßem Wein getruncken werd, soll die trunckenheit vertreiben.

### Eüßerlich.

Die natur und art des zamen Saffrans ist, die lame gewerb und harte spannadern zuo erweichen, umb des willen macht man ein köstlich pflaster von Saffran, Ovicroceum, würt zuo allen harten, lamem und gebrechlichen gewerben und geädern gebraucht.

Auß dem Saffran macht man guote heilsame Colyria, zuo den trieffenden augen, zerstoßen und mit Frawen milch vermischet und angestrichen.

Andere tugent unnd vermögen des Saffrans, mögen auß obberürten colligiert und genommen werden, ec.

[...]

## SEEBLUMEN | SEEROSE UND TEICHROSE

### Von den Seebluomen. Cap. xviii. [Kapitel 48]

Der Seebluomen seind zwo, eine weiß, die ander gäl, wachsen beide in den Fisch weihern, wögen und Seen, die weiß ist die gemeinst und größt, laßt sich im Brachmonat auff den stillen wasser wögen sehen und finden, als ein schöne weisse gefülte Lilg oder Rosen, etlich der selben seind mit vvii. oder mit vviii. blettern gefüllt, etliche auch mehr und minder, ein jedes der selben gefüllten bletter ist formiert als ein daumen finger, oder wie die feißte bletter an der gemeynen grossen Haußwurtzel, innwendig einer jeden Rosen findet man ein schöne goltgäle Sonnen mit vilen gälen zaseln. Solche wasser bluomen ehe das sie auffgehn, seind die knöpff lang, als des Magsamens, gestalt oder anzuosehen wie die zeittige Dacteln, mit braungrünen blettern verschlossen, so bald sie herauß schlieffen, erscheinen dise gefüllte bluomen mit den gälen butzen, als schöne gemalte Sonnen, seind ohn allen geruch, nach abfallung der weissen rosen bletter, werden Magsamen köpff darauß, mit samen gefüllt, wie Dioscorides solches eygentlich bezeüget. Die stengel gesetzter Rosen seind rund unnd glatt, als die grossen weiher Bintzen, die breite, runde und scheidelichte bletter seind gantz steiff als ein zähe Leder, wachsen auch auff lucken glatten bintzechten stengeln. Ihr wurtzeln wachsen ettwann arms dick, knöpfficht, mit vilen zaselen, von farben schwartz, innwendig weiß, ohn geruch und ohn geschmack.

Gäle Seebluomen seind der weissen mit den blettern, stengeln, wurtzeln ettwas gleich, außgenommen die Rosen seind gantz dotter gäl, auch nicht so groß als die weissen, die zuogeschlossene knöpff, ehe das sie außbrechen zuor blüet, erscheinen sie gantz rund sinwel als kleine kügelen, mit grünen blettern uberzogen, gleich wie der gälen Matten bluomen knöpff, Kü dotteren genandt.

### Von den Namen.

Seebluomen unnd wasser Gilgen nennen ettlich, der zasichten wurtzel halben Hörwurtz, Hörstrang, und der farb halben Koler wurtz, in den Apoteckischen büchern Nenuphar, bei andern Clavus Veneris, Digitus Veneris, Alga Palustris, Papauer palustre. Inn Diosco. lib. iii. cap. cxxxix [Buch 3 Kapitel 139] Nymphaea, darumb das sie im wasser ihr wohnung allein haben will. Oder darumb das dises Weib Nymphaea, wie Plinius sagt, auch auß grosser eiferiger

liebe, die sie zuom Hercule getragen, gestorben ist, und zuor bluomen worden, daher sie ettliche Heraclion, oder Heraclean Rosam nennen. Der kolbichten wurtzel halb nennet man sie auch Rhopalon.

Theophrastus nennet sie auch Madoniam, lib. ix. cap. xiii. [Buch 9 Kapitel 13] sagt sie wachß in Creta, da essen die einwohner des selben Lands ihre frucht, soll ein besonder experiment für den durst sein und truckenen huosten.

### Von der Krafft und Würckung.

Seebluomen seind kalter und truckener qualitet, mögen ohn schaden zuo allen hitzigen presten, in leib und ausserhalb erwölt werden.

#### Innerlich.

**Das gebrandt wasser von den weissen Seebluomen**, auff vier oder sechs loth getruncken, **ist ein köstliche hilff** zuo allen brennenden febern, zuor zeit der Pestilentz, sonderlich denen so ein abnemens oder Ethicam befinden, inn Pleurisi, das ist zuo dem hitzigen seitten geschwär, **zuo dem dürren huosten, für den grossen durst, zuo der entzündten Lebern und Miltz, mag diß edel wasser je nach gelegenheit ohn sorg dem krancken, jeder zeit gerecht werden**, und auch eüsserlich, mit leinen düchlin milch warm auff die entzündte Leber und hitzig hertz geschlagen werden. Das gebrandt wasser ettlich mal zuom tag getruncken, wehret dem langwürigen bauch fluß.

Ettlich machen auß den schönen bluomen Conservas unnd olea zuo gemelten presten.

**Aber obgeschribene wasser und conserve, sollen die gesunden nicht brauchen, außgenommen die ihenige so keüschheit gelobt, unnd ein frommes leben im Kloster schliessen wöllen, dann diß wasser tödtet und erkeltet die gebärende krafft der eingepflantzten natur.**

Die wurtzel oder samen von den gemelten Seebluomen, in schwarzem Wein gesotten unnd getruncken, stilltet den Weibischen brunnen, so sonst artzney nicht helffen will.

#### Eüsserlich.

Was von den hitzigen, innwendiges leibs presten gesagt, würt auh eüsserlich verstanden, zuo allen hitzigen kranckheiten des haupts, der lebern, hertz, miltz, und zuo allen brennenden blatern, leine düchlin inn dem wasser genetzt, unnd milch warm uber die stirn geschlagen, stilltet das ungestüm hauptwehe Phrenesis genandt, solches thuot auch das öli von Seebluomen gemacht. Gemelt wasser mit henfte werck oder leine düchlin uber die entzündte Leber gelegt, leschet die hitz der selbigen krefftiglichen, tödtet auch die hitzige Morphea, und alle hitzige flecken under dem angesicht, ec.

Das öli ist nutz und guot zuo dem Anthrav, der Pestilentz blater, und was für hitzige geschwär am leib sich auffwerffen, mögen mit disem öli gemiltet und geleschet werden.

## VON DEM HABERN | HAFER

### Von dem Habern. Cap. xxvii. [Kapitel 27]

In ettlichen Insulen müssen die einwohner alleyn des Haberns leben, da wächßt er auch on alle bawung der Ackerleüt. Plinius schreibt lib. iii. lib. xiii. et cap. xiii. [Buch 4, Buch 13 und Kapitel 13]. Die Teütschen haben kein ander gemüß in ihren Kuchen weder Habermäl, mag vielleicht war sein im Algew, unnd Thurgaw, sonst **ist der Habern ein speiß fuotter der Reißpferd, im Teütschen land**, umb welcher geül willen der Habern jetzunder am meysten gebawet würt, unnd ist zwar der Habern nit ein geringe oder verächtliche frucht, vihe unnd leütten, ja den krancken und gesunden. Dann so bald der Doctor oder Leibartzet dem siechen, presthafftten inn der Kuchen die ordnung unnd regiment stellet, ist der Habern mit seinem Kern und mäl nit dz hinderst köch set, zwar nit unbillich, dieweil Habern zuor speiß als wol, als zuor kranckheit dienstlich erfunden ist. In verschinenen jaren als grosse thewring ware, haben die einwohner im Waßgaw und Westerrich auß Habern brot lehren bachen, und das selbig

nützlich und wolschmeckend befunden, daher der Habern folgends in solcher erfahrung, desto thewrer und werder worden, wer will doch jetzunder im land des Habern gern empären: Ich rede hie vom zamen, dann in der schrift der alten findt man zweierley, zam und wild.

Der zame (von welchem wir hie schreiben) ist mit keimen, graß, hälmer, und knöpfen dem Weyssen gleich, wie Dioscorides lib. ii. cap. lxxxx. [Buch 2 Kapitel 90] bezeüget.

Die ähern schlieffen auch auß den grasechten scheiden, thuon sich auß einander, als die Jube oder ähern am Ror. Der spitzig samen des Habern hangt ledig, zwischen den auffgethonen hälmern oder flügelen der ähern, je zwey körnlin neben einander, als zwen zwilling, doch ist deren eins allzeit grösser, dann das ander, haben bede lange granen außgespreyt, unnd mit den flügeln auffgethon, anzuosehen wie die Hewschrecken. Solche frucht ist gemeinlich mit den letsten auff dem Feld, dann sie würt auch gegen dem Glentzen gesäet, im ende des Hornungs, und anfang des Mertzen. Darumb es billich ein sommer frucht genennet mag werden. Die Ackerleüt säen solche frucht nit ins best feld, sonder auff die wilden Felder, die sie mit der dünge oder mestung nicht erreychen können. Sie wissen zwar wol das die rauhe frucht, als Habern und Dinckel, das erdtrich in kurtzen jaren außmergeln, wie der alt Theophrastus auch lehret lib. viii. cap. ix. [Buch 8 Kapitel 9] wie dann auch Vergilius darvon schreibt in Georg. [...] Vom wilden habern würt under den viciis oder quecken, unnd unkreüttern gedacht.

### Von den Namen.

Theophrastus lib. viii. cap. ix. [Buch 8 Kapitel 9] erzölet drey wilder frucht, den Habern, das Lolium und Bremos. Dioscorides aber hellts ongefehrlich mit dem Habern unnd [...], nimpt je eins für das ander, jetzund sagt er Avena heyß Aegilops, als lib. iiii. cap. cxxxv. [Buch 4 Kapitel 135] herwiderumb lib. ii. cap. xxxv. [Buch 2 Kapitel 35] setzt er [...], (das ist Habern) für ein sonder gewächß, unnd ist ja ein rechte zame guote frucht, nemlich der Habern, zuo Latin Avena, und zuo Bettler welsch Spitzling genant. In Serap. Dausie genennet, cap. xxv. [Kapitel 25] vide Theoph lib. viii. cap. xi. [Buch 8 Kapitel 11] Von Lolio und Egilope under den Quecken gräsern, deßgleichen von dem kraut [...].

### Von der Krafft und Würckung.

Die jhenige so im Algew, Torgaw, Schwaben, und anderen rauhen enden oder Ländern wonen, die wissen die besten brei von Habermäl zuo kochen, dünn und dick, rören unnd zwerch stopffer brei, Derhalben Plinius nit unbillich sagt, wie das die Teütschen stäts Habern essen, und ist zwar nicht ein ungesunde kost, wann sie recht bereyt wüde. Es seind auch die menschen, so stäts Haber müser und dergleichen brauchen, stercker und gesunder, dann die ihenige so stäts Apitios in iren kuchen haben.

Wer augen hat und sehen will, der muoß bekennen, das mehr kranckheyt und siechtagen auß den vollen kuchen und Apotecken, weder sonst von natur wachsen, noch dann wöllen wir uns (wiewol offt gewarnt) nit hüten. Habern in der speiß ist warmer natur, in der artzney aber eüsserlich soll er külen und drücknen.

### Innerlich.

**Haber brei** wol bereyt unnd gesotten, **ist ein edele artzney zuom täglichen stuolgang, stopffet den bauch, und gibt zimliche guote narung, umb seiner natürlichen wärme willen.** Habermäl gebrant, und mit Honigwasser eingetruncken, ist quot denen so stäts huosten.

### Eüsserlich.

Habermaäl würt gebraucht zuo den geschwollenen verrenckten glideren, gleich wie Gerstenmäl, und mag je eins für das ander erwölt werden.

## VON DEM HEYDENKORN | BUCHWEIZEN

### Von dem Heydenkorn. Cap. xxv. [Kapitel 25]

In den rauhen sand gebürgen als Odenwald, und Waßgaw, da diß korn schnell unnd gern auffwächßt, zielen die Einwoner solche frucht zuom vihe fuotter, darumb das es wol speißt, unnd das Vihe redlich darvon zuonimpt. Wiewol die armen Leüt auch brot darauß backen, und in sonderheit die Odenwälder, ist nun mehr an vilen orten gemein, als zuo Keisers Lautern, und umb die Stadt Hagenaw. Würt gegen dem Meyen inn grundt geworffen, keimet bald, aber nit wie andere frucht, sonder stoßt zwei breitter bletlin, als Ruoben oder Kölsamen, die wurtzel ist eintzig, mit wenig fäselin und kurtz. Steiget bald in runde stengel, die seind zart, rund, glatt, und innenwendig hol, ohn knöpff, gewinnet dafür seine gewerblin mit vil neben ästlin, allenthalben mit Ephewen blettern bekleidet, aber zärter, weicher unnd spitziger. Blüet im Brachmonat, das seind sehr kleine weißfarbe blümlin bei einander gedrunge, wie des Holders, die werden zuo dreiecketen schwartzen körnlin, anzuosehen als des Saurampffers samen, doch grösser unnd vollkommlicher. Gibt auff der Mülen schön weiß mäl, sonderlich so es durch den beüttel getriben würt. Am geschmack als ander weiß mäl.

### Von den Namen.

Wann die gelehrten nicht zancken, sonder der warheit raum geben möchten, würden sie sehen und tasten, das diß obgeschriben gewächß das Ocymum der alten ist, welches seinen namen vom [...] das ist, Cito oder bald (wie Varro lehret) empfangen hat, sagt darbei man gebs dem Rindvihe zuor reinigung des bauchs. Es muoß aber zuo solcher purgation das gewächß noch grün sein, und in der blüet abgeschnitten werden. Wie können ettliche die sich meister duncken, gemelt Ocymum Basilgen deütten: Zwar es ist die edele Basilgen nicht so gemeyn, das man sie für das vihe werffe, zuo dem so würt die edele Basilgen inn den Hunds tagen nit bleich gäl, wie das obgezeichnet Heydenkorn, dann zuor selben zeit ist die Basilg in der besten blüet. Zuom dritten schreibet Diosco. lib. ii. cap. cxxx. [Buch 2 Kapitel 130] das mäl Ocymi sey dienstlich zuo der entzündung der Lungen, nun weiß zwar jederman, das man auß Basilgen nicht mäl machen kan, sie wolten dann des krauts pulver verstehen, das kan aber die art und meynung Dioscoridis nicht sein. Zuom vierdten schreiben Plinius und Platina, Ocymum sey ein schädlich gewächß dem magen, den Augen, der Lebern, und bring unsinnigkeit, ec. Solches alles hab vor zeiten der weiß Chrysippus wargenommen. Angeregte schäden unnd mangel, befinden wir (Gott sey lob) gar nit an der edelen basilgen, sonder vil mehr das widerspil, daher Ocymum der alten nit Basilgen ist, noch sein mag, ist auch nit von nöhten weitters sich damit zuo bekümmern. Es hat newlich Carolus Stephanus de re hortensi geschriben, und vermeint Ocymum sey ein halb Linsen, und ein halb Wicken geschlecht, lassen wir auch fahren, wer wills alles treffen:

Constantinus de gradibus redet auch von einem Ocymo, das nennet er Citreum, und spricht es heylß in Galeno Tristia corda letificans, das verstehe ich von der edlen Basilgen, lib. i. cap. viii. [Buch 1 Kapitel 8].

### Von der Krafft und Würckung.

**Das gegenwertig Heydenkorn hat ein widerwertige natur in der artzney, dann es bläet den bauch, und macht dunckelaugen, dargegen vertreibt es die ventositates des bauchs, und macht klare augen, doch unterscheidlich. Es ist aber gedacht korn warmer feüchter eygenschafft, dienet nicht zuor speiß für schwache Menschen, darumb wöllen wirs dem vihe behalten.**

### Innerlich.

Heydenkorn stäts in der speiß genützet, oder das brot darauß gebachen und gessen, machet dunckel augen, erweyhet den harten bauch, bewegt vil windigkeyt im leib, treibet den Harn, bringet widerumb die verlorne milch, ist aber schwärlich zuo verdawen, darumb gehöret dise frucht und kost für die arbeitselige Menschen, die von dem müssiggang nichts wissen.

Der Samen zerknitscht, unnd mit wein getruncken, druckt nider die windigkeyt des auffgelauffenen bauchs, treibt auß atram bilem, die schwartz gälsucht, und stillt die harnwind.

Ettlich sagen so jemandts Heydenkorn in der speiß hat genossen, demselbigen sollen die stich des Scorpions nit schaden, das gegentheyl lehret Plinius lib. xx. cap. xii. [Buch 20 Kapitel 10]. In summa diese frucht ist ein speiß der menschen und des Vihes, in ettlichen landen, wie under den namen gemelt ist.

### Eüsserlich.

Der außgedruckt safft von dem grünen kraut des Heydenkorns, ist ein köstliche artzney zuo den dunckelen augen, darein gethon, vertreibt und drücknet den stätigen fluß der rinnenden augen, ettliche tag nach einander gebraucht.

Der safft in die nasen gerochen, und die augen hart zuo gehalten, reynigt das hirn, und macht niesen.

Das gemalen mäl von den Samen mit Rosen essig vermischet, unnd warm ubergelegt, leschet die hitz der entzündten Lungen. Gemelte pflaster uber schmerzliche augen gelegt, Item auff die Scorpion und Meerdrachen biss und wunden, soll dem gifft wehren, und den schmerzen stillen.

## VON HANFF | HANF

### Von Hanff. Cap. cxv. [Kapitel 115]

Wiewol der Hanff ein gemeyn bekanntlichs gewächß in allen Landen ist, tragen sich doch die beschreibung Dioscor. unnd Serap. nit gar zuosamen, in dem das sie schreiben, der Hanff hab bletter wie öpffel laub. Nuon weiß ich keyn geschlecht der öpffel, deren laub sich dem Hanffkraut vergleicht. Darumb der alten schriff abermal gefelscht sein muß, oder müssen andere Hanffkreütter (das ich nit glaub) gemeynt haben.

Unser Hanff inn Teütschen landen ist von einerley samen zwey geschlecht. Das ein und best ist der gäle weisse kleyne blümlin gewinnet, fliegen darvon wie der staub, on alle frucht oder samen, würt am ersten zeitig. Der stengel ist schlecht unnd hol, dünner und zuom Leinwadt düglicher dann des grossen, der samen tregt. Dann der selbig groß Hanff staud gewinnt vil neben zincken in der höhe, wie ein zimlichs bäumlin, die äst hangen voll rundes samen, an den gypffeln in runden schalen verschlossen, aller ding den gemeynen Treibkörnern gleich. Die bletter des Hanffs seind fast an in beden gleich, ein jedes blatt zerschnitten, doch eins mehr dann das ander. Ettlich mit siben fingern, ettlichs mit zehen oder zwölfen, wie ein außgespreypte hand anzuosehen, ein jedes blettlin oder fingerlin am blatt, ist neben herumb wie ein Sichel, mit kleynen schärtlin zerkerfft, die bletter seind rauch und schwartzgrün. Dise bede Hanff wachsen von einerley samen, wie es aber in der erden zuogang, das einer fruchtbar, der ander unfruchtbar bleibet, ist ein geheymnuß der natur. Müssen järlichs wie andere sommer kreütter, vom süssen runden samen gesäet werden.

Der wild Hanff ist ein unkraut in unserm Land, und der berschreibung Dios. nit gemeß. Dann diser unser wilder Hanff hat haarechte knöpffechte stengel, die bletter daran rauch, den Nessel bletteren gleich, die neben zincken blüen an den spitzen, ettliche braun, ettliche gantz weiß, in der gestalt wie die Bynsaugen. Der samen ist dem zamen Hanff aller ding ähnlich, wachset auff den alten gräbern und gemeür, hinder den zeünen und ungebawten rauhen örtern. Dise Hanff stincken ubeler dann die zamen, vergehen alle jar gegen dem Herbst.

### Von den Namen.

Der zame dünne Hanff der sich nit besamet, ist freilich das Weiblin, dann unsere Weiber nennen den selben Femel, quasi Femellam. Den andern mit dem samen nennet man Hanff, wie wol Femel oder Cannabis sativa von andern Mascula kommen ist. Diosc. lib. iii. cap. clvii. [Buch 3 Kapitel 157] nennet zamen Hanff Cannabion, Asterion, und dieweil man seyl darauß macht, auch Schenostrophon. Vom Hanff lese Apul. cap. cxv. [Kapitel 115] Den wilden Hanff aber, den er mit stengel, samen unnd wurtzel dem Ybisch vergleicht, nennt Dioscorides Hydrastinam, Terminalem, Cannabim sylvestrem. Disen Hanff haben wir nit, Dioscorides hab dann den einen zamen darbey

verstanden, oder sey dasselbig capittel überflüssig, wie ich acht. Dann er setzt vom wilden Hanff zuom ersten, darnach vom zamen, das doch sein gebrauch nit ist. Jedoch so sagt Plin. lib. xix. cap. ix. von dreyen geschlechtem, den besten nennet er Mesam, den andern Milesiam, den dritten Roseam, das redt er als vom zamen Hanff, gedenckt keins wilden, außgenmmen im zwentzigsten buoch cap. xxiii. [Kapitel 23] schreibt er der Hanff sey erstmals im gewäld erfunden, mit seinen schwarzen rauhen blettern. Dise wort aber mögen wol von unserm Hanff verstanden werden.

Zuom anderen meldt Diosc. die wurtzel, stengel und samen, seyen dem Ybisch gleich, an disen red Diosc. muoß ein mangel sein, ursach, es ist weder stengel, samen, oder wurtzel dem Ybisch gleich, jedoch wer dem ort wol auß Plinio also zuohelffen, das man Dioscoridem also lese. Der Hanff ist, so er noch grün ist, dem Ybisch gleich, in dem dann, so bald man den frischen grünen Hanff stosset, und zerknitschet unnd darüber wasser thuot, so er also über nacht bleibt stehen, so gestehet oder coaguliert sich das wasser, nit anderst dann wie über der Ybisch wurtzel, die dergleichen würckung thuot. Der Arabs Serapio capite ccvii. [Kapitel 207] sagt Canabs und Scedenegi. Hie haben die Medici ein underscheyd und sprechen, Schedenegi sey Hanff samen, und Scedenegi sey der blütsteyn Ematites, und Scepheteregi sey Fumus terre, Daubenkropff. Vom Hanff wie der gepflantzt soll werden, zeyget Plinius in obgemelten örtern, und Palladius titulo quinto, des Hornungs oder Februarii.

### Von der Krafft und Würckung.

Alle Hanff kreütter seind kalter qualitet, werden mehr Eüsserlich dann in den leib gebraucht, jedoch ist der samen nuon mehr auch in die kuchen under die Legumina gezehlt.

#### Innerlich.

Im Land zuo Francken, und auch an andern orten, **kocht man den Hanff samen zuor täglichen speiß, wie die Gersten**, aber in der warheydt solche kost stäts gebraucht, macht ein blöden kalten Magen, dilgt auß die wörmde und krafft der natürlichen wercke.

**Hanff samen in milch gesotten und getruncken gantz warm, stillet und vertreibt den heysen druckenem huosten.**

#### Eüsserlich.

Die Seyler, und die ihenige so sich spinnens ereneren, wissen den besten brauch und genüß der Hanff kreütter, solches alles zuo beschreiben ein eygen Buoch bedörfft.

Das grün Hanffkraut oder ein gebrant wasser darvon, ist nutz zuo aller hitz des haupts und anderer glider, darmit bestrichen, oder darüber geschlagen, sonderlich zuom hitzigen Podagra, darüber gelegt.

Der safft vom kraut inn die ohren gethon, tödtet die würm darinnen, oder anders das darein geschlossen ist.

Das wild Hanffkraut zerstoßen, und über das rotlauffen unnd wild fewr geschlagen, zertheilt das selbig mit hinlegung der hitz und schmerzen.

## VON SPARGEN | SPARGEL

### Von Spargen. Cap. lxxiiii. [Kapitel 74]

Spargen wachsen gern an steynechten, zähen und leynechten rechen, da die Sonn stäts hin mag, etwan auch in den feuchten gründen, in ebenen Ländern, als im Wormbser gaw, und sonst. Thuot sich im Meyen erstmals von einer grossen wurtzelen, mit vilen zincken herfür, wie ein langer schlechter dolden, fingers dick, rund, feyßt, safftig, on alle bletter, gleich wie die Hopffen dolden, die werden gegen dem Brachmonat zuo langen stengeln mit sehr kleynem zinnelechtem Fenchelkraut, oder wie das aller zinnelechst schaffthew, so in feuchten finstern dälern wachßt. Im Sommer tragen dise Spargen stengel rote körner, als rote Corallen, ein gemeyner Sallat bey den Walen und Hispaniern, ist nuon mehr auch (wie ander leckerbißlin) ins Teütschland kommen. Wie man die sol auffzielen,

von wurtzel und samen, schreibt Pallad. Mense Martio titulo iv. [im Monat März Titel 4] Im Rinckgaw zuo Weinheym, auff den Wysen samblen die wurtzler der Spargen wurtzel, tragen sie uberruck biß gehn Antorff.

### Von den Namen.

Sobald die hohen Spargen stengel, die roten Corallen zwischen den zerknitschten Fenchel blettern gewinnen, nennt man sie im Gaw Teüffels trauben. Sonst ist der nam Asparagus, oder wie die Athener schreiben, Asparagus ein gemeyner name aller kreütter, die da erstmals ire junge dolden oder bletter herfür stossen, dauon leß man selbs Paul. Aegine. lib. i. cap. lxxv. [Buch 1 Kapitel 75] de Asparagis holerum. Diosc lib. ii. cap. xiii. [Buch 2 Kapitel 13] schreibet von eim Spargen geschlecht, das nennt er Asparagon, Petreon, Myacantham, unnd Orminion, wiewol das wort Asparagus, dem Smilaci Horstensi zuogelegt würt, Diosc. lib. ii. cap. cxxxv. [Buch 2 Kapitel 135] Also auch mit dem namen Orminion, ist der Aloe in Diosc. lib. iii. cap. xxiii. [Buch 3 Kapitel 23] getaufft. Ferner nennt Diosc. Asparagum Myacantham, id est, spinam muriam, welcher nam dem Kusco, oder dem syluestri Myrtho zuosteht, Dios. li. iiiii. cap. cxli. [Buch 4 Kapitel 141] In Theophrast. heyßt Spargen Corroda lib. vi. cap. iii. [Buch 6 Kapitel 3] oder Corrodago. In Serap. cap. iiiii. [Kapitel 4] Halion. In Plinio. lib. xx. cap. x. [Buch 20 Kapitel 10] lißt man Libycun und Horminium, bey etlichen Nalion Affursung. In Apul. cap. lxxxv. [Kapitel 85] Aspharagos, Acanthillis, Asparagus rusticus et noster. Auerhois sagt, ettlich nennen Corrutham Albasce, wiewol Albasce von andern Thymus geteütschet ist.

### Von der Krafft und Würckung.

Die jungen Spargen dolden gehören dem Koch in die kuchen, der samen und wurtzelen dem Apotecker und Artzet, Innerlich und Eüsserlich zuogeniessen, Ist einer abtreibenden Würckung, mittelmässig, nit zuo warm noch zuo kalt, treibet den harn, sagt Simeon Januensis.

### Innerlich.

Junge Spargen dolden in wein gesotten, mit Buttern und Essig abbereit, als die Hopffen, **erweichen den bauch, raumen die brust, unnd treiben den harn, ein liebliche speiß für die leckmeüler, doch stätigs genossen, schwechet die gebärende natur.**

Die wurtzel in wein gesotten und getruncken, eröffnet die Leber, treibet auß die Gälsucht, reiniget die Nieren, die Blasen, unnd bekommt wol denen, so mit dem hüfftwehe beladen sind.

Das kraut unnd samen gesotten in wein, oder ein wasser darauß distilliert, hat gleiche würckung.

Zuo der Gälsucht soll man Spargen wurtzel mit Feigen unnd Zysern erweisen sieden und trincken, das soll die Gälsucht außtreiben.

Spargen wurtzel gedörft, und in Wein gesotten und getruncken, stillt die rote rhuor, und die harnwinde.

### Eüsserlich.

Spargen wurtzel zerschnitten, zerstoßen und in wein gesotten, warm auffgelegt, stillt den schmerzen der verrenckten glider. Das kraut also bereit unnd ubergelegt, vertreibt den schmerzen der Nieren. Das safft von Spargenkraut im mund gehalten, benimmt das zan weethumb.

## VON TEÜTSCEM PFEFFER | CHILI

### Von Teütschem Pfeffer. Cap. cxlviii. [Kapitel 168]

Im Herbst als ich umbher zog aller hand frembde gewächß zuo erforschen, fand ich auch zuo Speier inn des Ehrwürdigen Herzen von Lewensteyns garten ein schönes liebliches gewächß, dem geschach sein wartung gleich wie dem Rosamarein, das wuochß als ein kleynes drauschelechts beümlin, mit vilen runden holen ästlin, die waren mit schwartzgrünen zarten bletter bekleydet, die bletter vergleichen sich beynahe den gemeynen Nachschatten



blethern, wiewol schmärer und spitziger, die blümlin waren bleychfarb weiß, nit grösser dann der gemeynen Nachschatten, darauß folgen grüne schotten fingers lang, und ehe das sie zeittigten, wurden sie zuovor am stammen gantz schwartz, gar bald verwandelt sich die schwartze farb in Menigrot, also das ein jede zeittige frucht wie ein rote Corall, oder wie ein rote Krebssecher anzuosehen, mich bedaucht dise frucht hat vil breyten samen in ihr verschlossen, der was weiß und eines hitzigen geschmacks, scharpffer und hanniger dann keyn Pfeffer, von solchen samen mag man järlichs neue stöcklin gegen dem Fröling auffzielen. Mich wolt aller ding beduncken es were ein Sommer frucht, und möge keyn Winter dulden, doch wil ich selbs in meinem garten auffzielen, wa es anderst mir gerhaten will, nach der hand seind mir diß gewächß noch mehr geschlecht zuokommen, ettlichs mit langen, und ettlichs mit kurtzen breytten schöttlin.

### Von den Namen.

Nach dem ich des schönen gewächß namen zuo wissen begert, ward mir geantwort es were Pfeffer, aber aller alten zeügnuß von Pfeffer wolten sich dahin nit schicken, es were dann ein sonderer Pfeffer, von dem die alten nichts gewißt hetten, das ich bey mir nicht weyß zuo befinden, wiewol die Lehrer im Pfeffer auch nit zuosammen stimmen. Marcellus Vergilius schreibet vom Pfeffer also, wie das ihm ein blatt vom stauden des Pfeffers sey zuo kommen, sey gewesen einer spannen lang, vier finger breyt, von farben bleychgrün, durch auß mit siben rippen, beynahe anzuosehen als ein Wegerich blatt doch spitzer, und die gemeltem Vergilio solch blatt brachten, redten also darvon, wie das der Pfeffer nit auff beümen, sonder an den stauden wachß, die sich wie die Waltreben oder Lynen an die beüm anbinden, daran sie auffwachsen, ferners so tragen gedachte reben stauden, die frucht den Pfeffer nit inn schotten oder schefen, sonder bloß, klotzecht bey einander gedrunge, wie das Beynhültzen Ligustrum genannt, erstmals grün, werd in der heyssen Sonnen mit der zeit inn schwartz verändert, dann die einwoner sambden den Pfeffer wann er noch grün ist, unnd dörren den selbigen folgendts in der brennenden Sonnen, biß das er schwartz und rumpffet erscheinet, ec.

Die Histori M. Vergilii vom Pfeffer, und darnach die Historien beyde Theophrasti und Dioscoridis schicken sich gar nit zuosammen. Welches hie unnd sonst in vil orten nit geringe ursach, sonder vil mal argwohn bringt, wie das die Bücher der alten inn vil stucken depraviert, oder unfleißig zuom ersten mal von den schreibern ans liecht kommen, ec. Weitters schreiben Dioscorides unnd Plinius Pfeffer wachs in India, so schreibt Aloysius im dritten buoch seiner Meerfahrt oder schiffung cap. lxxxiii. [Kapitel 83] der Pfeffer werd fern ihenseit der Calecutten auß einem thurn ans Land bracht, ec. Herwiderumb bezeüget Plinius lib. xii. cap. vii. wie der Pfefferbaum zuo seiner zeit in Italien kommen sey, den Myrrhen oder Cubeben gewächß nit ungleich, ec. Solchs alles hab ich zuosamen getragen, und anzeygen wöllen, dieweil ettlich disen argwohn haben, als solt obangezeygt gewächs rechter Pfeffer sein, demnach alle zeügnuß und beschreibung der alten und newen, sampt der sichtbarlichen gestalt selbsers des Pfeffers nicht darzuo stimmen, kan ichs bey mir nit für Pfeffer halten noch mit theylen, damit aber angeregte schöne frucht auch bey den Teütschen ihren namen behalte, haben wir den namen Pfeffer umb des hitzigen geschmacks willen bleiben lassen, man nennt doch auch andere Kreütter nach dem Pfeffer, als Hydropiper und Piperitis. Sonst will mich beduncken das diß schön gewächß mit seiner roten frucht gar wol stünde, under dem Siliquastro Plinii. lib. xx. cap. xvii. [Buch 20 Kapitel 17] und under dem capitel Zinziber Caninum in Avicenna, bey uns nennt man diß frembd gewächß Piper Indianum, Hispanicum.

### Von der Krafft und Würckung.

Pfeffer würt auch in der artzney bey den alten gelobet, ist aber von natur hitzig und drucken, also mag von Indianisch Pfeffer auch sein.

### Innerlich.

Der recht und gemeyn Pfeffer so wir in der Kuchen brauchen, **dienet sehr wol zuor artzney, dann sein würckung ist den harn zuo bewegen, der dawung helffen, auß zuo ziehen, den schleim zertheylen, das grimmen zuostillen, und**



**flecken vertreiben.** Dann also lißt man vom Pfeffer so er gebraucht würt in der speisen, soll er helffen dawen, unnd das bauch grimmen stillen, wann man ihn mit Lorbeerbletter eindrinckt, den zähen huosten oder schleim umb die brust soll er zertheylen in Latwergen eingenommen. Treibt (also genützt) den harn und todte geburt auß, in summa der Pfeffer gehört in die Kuchen und Apotecken.

### Eüßerlich.

Pfeffer zerkewet mit Staphis agria, seübert das hirn von zähen flüssen, Pfeffer mit Salpeter temperiert und angestrichen, zertheylt und vertreibt flecken under den augen.

Der Indianisch Pfeffer sol guot sein dem zanfleysch unnd den zänen, sagt Plinius.

## VON WELSCHEN BONEN | BOHNEN

### Von Welschen Bonen. Cap. xiii. [Kapitel 13]

Es vermeint der hochgeleht Marcellus Vergilius Florentinus, es sey onmöglich, das ein Legumen oder köchsel also hoch möge wachsen, das man sich under der selben schatten möge als in einer hütten erhalten. Wann er nuon dise frucht grün hett sehen wachsen, würd er ohn zweiffel anderst bekennen. Aber die onerfahrung der onbekanten natürlichen gewächß, bringen uns oft dahien, das wir alles so wir nit kennen, entweders verleügnen, oder verdammen. Wer hett geglaubt bey uns Teütschen, das ein legumen so hoch solte wachsen, als eben dise Bonen, ehe sie ins land kommen seind. Ich geschweig das der fromm theür man Vergilius nit zweiflen solt, in disem und andern gewächsen, die ihm nit zuosehen worden seind.

So ist nuon kundtlich, das gemelte frucht einer Hopffen stangen hoch, und höher ubersich wachsen, flechten und hencken sich zuo rings umb die stangen, dem Hopffen gleich. Seind von unden an biß oben aussen mit rauhen bletteren bekleydet, die den Ephewen blettern änlich erscheinen, doch zärter und breyter, gemeinlich drey bletter creütz weiß, als ein Kleeblatt auff einem stil, beinahe wie dz laub an dem Linen gewächß Vitis alba genant. Zwischen den Ephewen bletteren kompt die blüet auff zarten stilen, ettliche weiß, ettlichs bleych gäl, dz dritt rotfarb die vergleichen sich aller ding den Zisern oder Phäseln bluomen. Auß den blümlin wachsen sehr lange schotten, grösser, breyter und lenger, dann an allem köchsel. Ein jede schott hat ihre farb und frucht, ettliche rot, ettliche leibfarb, mit schwartz gesprengt, ettliche leberfarb, auch gesprengt, ettliche schneeweiß, ettlichs weiß graw, mit schwartz zertheylet, ettliche halber, das ander zwey mal schwartz, ettlichs gar goldfarb gäl. Werden im Augstmonat unnd Herbst zeitig, ist ein rechte sommer frucht, die aller ding keyn reyff mag dulden. Würt dise frucht gegen dem Glentzen im kalten land zuo früh gelegt, wa ein reiff felt, der ettwas kalt ist, seind diese frucht (als die kürbiß) erfroren. Deßgleichen im Herbst wann die schotten noch grün onzeitig seind, mögen sie dem künfftigen frost nit widerstand thuon, müssen mit der gantzen substantz von den stäben heraber fallen, anzuosehen als weren sie gesotten. Daher ich erachten muoß, das solch frucht (die sich aller ding ein jedes insonderheyte einem nieren vergleicht) auß warmer Nation zuo uns kommen seye. Gemelte Nieren samen wöllen in einem feyßten erdrich (dahien stätige Sonn kommen mag) auffgeplantz werden.

### Von den Namen.

Man nennet solche frucht welsch Bonen oder welsche Phäselen, so gilt es gleich, allein das man nit sagt, wie ettlich meynen, die roten Fäselen, seyen der art. Seintemal jederman weißt, das obgeschribene frucht nit lang in Germania gewonet, sonder newlich darein kommen, und ist eben das gewächß, welches in Dioscoride lib. ii. cap. cxxxv. [Buch 2 Kapitel 135] [...], das ist Smilar oder Milar hortensis gelesen würt. Des samen und frucht Lobia, und bey den Arabern Lubia, das ist Siliqua, grosse schotten heysen. Wiewol Lobi schotten seind aller kuchen frucht, als der Bonen, Erweissen, Phäseln, Linsen und Wicken. Ferners was die gelehrten, als Manardus Ferrariensis, unnd Barbarus von den Lobis halten, zeygen genügsam an ihre Commentaria. Ich werd dise frembde Bonen nit anderst

teüffen, dann mit dem namen Smilar Hortensis, acht auch es werde mich keyner (der sonst bey im selbs ist) darinn straffen, hab sie auch vor diser zeit dem hochgelehrten Otthoni seligen in Diosc. auch also angezeigt. Hie sehen die gelehrten ob nit solche Bonen das Dolichus oder Siliqua Theophrasti lib. viii. [Buch 8] seye, welche in Galeno mit dem Namen Phasiolus und Phaseolus verzeychnet stehen, uber welchen worten sich die gelehrten so hefftig bekummert haben. Von Phaseolis stehet in Avicenna, lib. ii. cap. ccliii. [Buch 2 Kapitel 253] unnd in Serap. cap. lxxxii [Kapitel 81] geschriben. In Averrhoes Leugbi. Plin. lib. xviii. cap. vii [Buch 18 Kapitel 7] hat die Lobas under die frucht gezölet, das soll uns nit irren, zuo dem allem, so weiß ich kein fruchtbarlichen Samen als dise Siliquas, ursach, ich hab in einem jar, von einer roten Bonen ein Sümmer voll gezielet. Plinius sagt das von einer drey Sextarii kommen seind.

### Von der Krafft und Würckung.

Dise Bonen seind nuon mehr den Köchen auch bekant, die wissen sie meysterlich in vil weg zuo bereyten, sonderlich die gantz weissen pflegt man bey Hüneren zuo kochen. Ettliche bereyten die grüne schesen mit ihren Lobis wie die grünen Erweissen. **Ir natur und würckung ist den harn zuo bewegen. Dargegen ist es ein Melancholische speiß, macht schwär geblüt, und schwere treüm,** sagt Diosc. sonderlich wann sie noch grün seind. Aber wol gedört, seind sie onschädlich, gleich den Erweissen und Kechern, sagt Galenus.

## WEIDEN/FELBINGER | WEIDE

### Weiden/Felbinger. Cap. ix. [Kapitel 60]

Wir müssen nuon auch ein mal trachten umb ein zaun, damit uns im garten an den jungen beümen kein schaden von den Onthieren widerfare, darzuo wöllen wir erstlich nemen die Weiden, Bellen, und was mehr von holtzwerck von nöhten sein will. Das wir aber erstlich die Weiden mit ihren geschlechten zuo unserm zaun brauchen, ist das die ursach, Weiden und Bellen gerhaten bald, wachsen eilends ubersich, und ob schon die stämme etwan alters halben faulen, so bringen sie doch järlichs ire junge latten und zweige, darvon man stäts andere junge beüm kan auff bringen. Also gehet eins ab, so kompt das ander an die statt, und kan mit solcher weiß der Weidenbaum mit seinen geschlechten nit sterben, wie alt der selbig immer worden, so hat er doch junge an die statt bracht. Vide Aristotelem lib. de Juventute et Senectute, cap. iii. [Kapitel 3].

So seind aber vil geschlecht der Weiden, wachsen in allen Landen gemeinlich an feuchten wässerigen orten, bey den Wysen und Wasser gestaden. Etliche Weidenstöck bringen rhot dünne zähe Weiden, hellt man für die edelsten. Die anderen seind mit weissen rinden bekleydet, seind aber gantz mirb, dienen gar nit zuom Gebend. Die dritten Weiden haben gäle schölet, wachsen gemeynlich am Uffer der fliessenden Wasser, seind etwas besser dann die weissen. Zuom vierdten die Seyl weiden mit den eschenfarben Rinden unnd Bletteren, so järlichs zuom ersten im Fröling die grawen Kätzlin bringen, unnd bey etlichen under die Palmenbeüm für das Ungewitter geweiht worden. Gemelte Kätzlin blüen gäl, gleich wie alle Weiden geschlecht. Die blüet reücht wol bey ihnen allen. So die Weiden verblüet haben, fallen die lange zäpfflin ab, und seind zuo grawer Wollen worden, fliegen daruon wann sie vom Wind getriben werden, wie die blüet am Tamariscen holtz, ob solche Wolle der samen seie, weyß ich nit, außgenommen was von den Seylweiden hin fleügt, das ist samen, welchen ich selbs auff gehalten, gesäyet, und junge Sellenstöcklin daruon auffbracht habe.

### Von den Namen.

Der gemein namen aller Weiden oder Felbinger ist Salix, [...] Grece, Bulef und Hunaim Arabice, Serap. cap. cxxxvi. [Kapitel 136] Jüdisch Arab, Psalm. clxxiii. [Kapitel 173] Homerus nennet sie Frugiperdam. Doch zuo underscheyd der Weiden, so nennet man die roten Bandweiden, die weisse mirbe Bruchweiden, die gälen Bachweiden, unnd die

zähen grawen Seylweiden oder Sellen, die geben den besten zaun, zähe Widde im Hornung, und im Meyen die zähen bast und feyler, zuo mancherhand bawer geschirr.

### Von der Krafft und Würckung.

Das vermögen unnd würckung der Weiden in der artzney ist zuo drücken, dick zuo machen, unnd zuosammen zuo ziehen, fürnemlich die Rinden und das Laub.

### Innerlich.

Weiden bletter in wein gesotten, darzuo genommen ein wenig Pfeffer, und getruncken, stillt das böß därm gegicht, sagt Dioscor. lib. i. cap. cxxi. [Buch 1 Kapitel 121].

Der samen, das ist, die zäpfflin oder das getreyde an den Weiden gepülvert, und mit wein getruncken, hilfft wol denen so bluot spewen.

Gleiche würckung hat auch die rinde, sagt Dioscorides. Ich halts dafür man muoß sie in wein sieden, und den selben zuo trincken befehlen.

### Eüsserlich.

Etlich samben den safft, in dem so die Weiden blüen, brauchen den selbigen zuo den roten dunckelen augen, die macht diser safft klar, und vertreibt die flemen. Der safft auß dem laub und den rinden gewinnen, und volgendts mit Rosenöli temperiert, und in einer Granaten schelet warm gemacht, **unnd das in die schmerzlichen ohren gethon, benimpt den schmerzen, und stillt das wehe. Mit gemelter salben den leib gesalbet, reynigt die haut, und vertreibt die schuppen.** Das laub gesotten, und die schmerzliche glider darmit fomentiert, stillt dz Podagra.

Die rinden zuo äschen gebrant, und mit Essig temperiert, ist ein guote artzney für die Kräen augen, für die Katzen spor, oder Hundspor.

Andere tugent unnd würckung der Weiden, nemlich so zuom täglichen gebrauch und Bawerwerck gehören, hat man in stäter übung, der massen, das sich solcher arbeyt vil ernehren, als körb zuo machen, zeinen und fisch reusen, wie solchs das gedicht vom Buxbaum und Felbinger außtrucket.

Der Biber hat seinen lust mit dem Weiden geschlecht, damit bawet er sein wonung an den wasser gestaden.

## WELSCH KORN | MAIS

### Von dem Welschen Korn / oder Türckenkorn. Cap. xxvi. [Kapitel 26]

Unser Germania würt bald Felix Arabia heyssen, dieweil wir so vil frembder gewächß von tag zuo tag, auß frembden Landen in unseren grund gewenen, under welchen das groß Welsch korn nicht das geringest, on zweiffel erstmals von Kauffleütten auß warmen feyßten landen zuo uns geführt worden, dann es will guoten grund haben, und mag zuomal kein frost oder reiffen dulden, gleich wie die frembden Bonen. Des grossen frembden Korns, haben wir dreyer oder viererley farben, ettlichs rot, ettlichs braun, ettlichs gäl, unnd ettlichs gantz weiß, jedes Korn ist einer feldt Fäselen groß, würt im Aprillen in ein guot erdtrich, da die Sonn stäts hien mag, gepflanzt. Stoßt erstmals auch nur ein graßkeimen, breytter dann die Gersten, beynahe wie Hirsen. Nach dem ersten folgen die andern je lenger unnd breytter, grösser dann des Rors. Die stengel wachsen hoch, und dick, rund als die winter Rosen, gewinnen auch ihre knöpff. Die oberste außgeschlossene Jube [...] äheren, thuen sich weiter auff, dem Ror gleich, blüen wie ander Korn, ettlichs braun, ettlichs weiß, ettlichs gäl, nach dem die frucht ist. Das gröst und verborgen geheymnuß der natur an disem gewächß ist, das die äheren sich nit, wie am andern Korn befrüchtigen, sonder ein jeder knöpffechter stamm stoßt zuo den seitten herausser lange, dicke, und runde kolbechte äheren, mit vilen sachen, des graß verschlossen und mit dünnen feldern eingewickelt, ein jeder kolb so er emplößt ist, hat er etwan acht oder zehen zeilen, mit hart zuosammen gedrungeenen Körnern besetzt in einer ordnung. Die oberste spitzen der frucht

kolben seind mit reynem zartem und langem haar geschmuckt, ettlichs weiß, ettlichs gäl, nach dem die frucht weiß oder rot ist, damit ja solche frucht kolben herrlich und wol für den vögeln und gewürmen behüt unnd beschirmet bleiben. Also wunderbarlich spilt und handelt Gottes dienerin, die natur in ihren wercken, des wir uns billich verwunderen müssen, und den einigen ewigen Gott und Schöpffer in den Creaturen (wie sanct Paulus sagt) lernen erkennen, ec. Die grosse runde stengel, wann sie noch grün und safftig, seind sie süsser dann kein Zucker. Würt spaat, nemlich im Augstmonat zeitlig, gibt guot schön weiß mäl, und süß brot, doch ettlicher massen eins frembden geschmacks.

### Von den Namen.

Das welsch Korn (dann also nennt man alle frembde gewächß, so zuo uns kommen, mit dem namen Welsch) solt billich groß Tipher heysen. Dieweil wir aber des namens auß der schrift keyn zeügnuß haben, wöllen wir es Frumentum Asiaticum teüffen. Dann in Assyria ihen seit dem wasser Bactro, würt ein solche grosse frucht gefunden, deren granen oder körner den Oliven gleich groß wachsen, das ich wol glauben kan, dieweil ich selbs bey einem Landkrämer, solcher körner vier oder fünff gesehen hab, mit der gestalt und farb dem obgesetzten Korn aller ding ähnlich. Als ich nuon mit fleiß nach solcher frucht forschet, ward mir zuo antwort sie käme auß India, mocht umb gelt keyn korn von ihm bringen.

Was aber die frucht Tipher sey, lißt man in Plinio und Theophrasto, nemlich Tipher und Speltz seind aller ding dem Weysen gleich, vom selben ist droben under dem Weysen gedacht, von dem grösten Tipher hernach. Wir wöllen jetzund unser frembd korn Tiphmagnum, und Triticum magnum nennen, zuo teütsch, Türkisch korn, biß wirs anderst hören teüffen.

### Von der Krafft und Würckung.

**Ich hab noch zuor zeit kein besondere erfahrung, warzuo diß gewächß in der artzney dauglich sey, vernommen, außgescheyden, das man von disem korn schön brot bache,** sein temperatur ist fast wie des Weysens.

Ettlich machen auß dem reinen Weysen mäl brei, wie mit andern früchten, mit milch abbereyt.

Der safft von den grünen blettern ist ein guote löschung für alle hitz, und sonderlich guot für das rotlaufen.

## WEYSSEN | WEIZEN

### Von dem Weissen Cap. xx. [Kapitel 20]

Wir haben nuon mehr mit früchten, die man frumenta Cerealia zuo Latin nennet, zuoschaffen. Erstlich von denen so ähern bringen, als Weysen, Speltz, Gersten, Rocken ec. welche in fünfftzehen tagen nach der blüet (wie M. Varro war genommen) zeitlig werden. Solcher geäherter frucht haben wir vilerley art und gattung, andern lenden vast gleich. Der weiß mann Sophocles hat Italiam der edelen frucht halben gepreiset, und selig genennet, wa jemand Germaniam auch fertilem, das ist, fruchtbar und reichlich nennet, der hett nichts gelogen. Zwar vil wissen das unser Teütschland, als Elsaß, Rheinstrom, Thüringen, Osterreich, Westerich, ec. so wol fruchtbar und reich seind mit getreyd, als andere Nationes, die sich alleyn auß der Erden neeren. Dann was mangels hat Teütschland an früchten, an wein, an specereien, an wurtzeln, kreüttern, thieren, gewand, und edel gesteinen: Findt man nit solcher ding uberflüßig in Germania als wol in Italia, India, oder Arabia: Was wir aber nit haben, möchten wir ohn schaden wol empären. Weitters so ist das erdtrich im Teütschland also gehorsam, das es vil frembder gewächß annimpt, die vormals nie bey uns gesehen seind worden, dann in kurtzen jaren seind vil frembder gewächß zam worden dermassen, das man sie nuon allenthalben weiß zuo pflanzen, und auff zuobringen. Noch kommen täglich auß frembden landen frembde gewächß, auff welche wir unsere augen schlagen, vergessen darneben der heimischen, deren wir nimmermehr emperen mögen. Wie vil meinstu werden in Germania funden, die den Weysen von der Speltzen, oder Gersten und Ammelkorn (wiewol sie täglich damit ernehret werden) nicht wissen von einander zuo

scheyden: Dagegen aber kennen sie frembde gewächß, als Welschkorn, Welsch bonen, Welschen wein, Welsche wurtz, ec

Nuon wolan wir haben zweierley od[er] dreierley Weyssen in unserm land. Der erst und fürnembst ist ein Winter frucht, darumb dz der selbig vor dem Winter gesäet würt, auch den Winter frost nach der keimung dulden kan. Ein jedes körnlin aber stoßt erstmals ein einzigs schmales gräßlin, zarter dann der Rocken, das theylet sich darnach auß auff den boden, als ein graß gewächß. Gegen dem Aprillen thuen sich die grünen samen augenscheinlich herfür, steigen in die ähern und helmer, ein jeder halm aber gewinnet drei knöpff, ein jeder knopff ist mit eim schmalen thörechten gräßlin bekleydet und angethon, also das die hole hälmer durch die grasechten bletter herfür schlieffen biß zuo den äheren, die blüen umb Joannis, und werden zuo allen seitten nach der blüet mit gälem samen außgefüllet, ettliche äher mit sechtzig, sibentzig, mehr oder minder körnlin ordenlichen besetzt. Dise frucht darff keins schelens oder rollens auff der mülen, würt (wie der Rocken) mit flegeln außgedroschen.

Der ander ist ein sommer Weyssen, mit keimen, graß knöpffen, hälmer, und samen dem gemeynen Weyssen gleich, außgescheyden die ähern haben vil langer spitziger granen, wie die Gersten, ein schöne frucht, ein jede äher ordenlich mit zweyen zeilen besetzt, der samen ist in verschlossenen heüßlin, als der Dinkel, oder Einkorn verborgen, darumb dise frucht wie Speltz geschelet müß werden.

Der dritt Weyssen ist zwar nit allenthalben bekant oder gemeyn, doch läßt er sich auch in unserm land zielen, sonderlich im Elsaß am gebürg, da die Ackerleüt der wilden schweinen auß dem gewäld, sommerzeit in sorgen stehn müssen, pflegen sie gedachten Weyssen zuo säen. Dann die schwein (welche aller frucht gedrang thuen) versuochen sie doch gerürten Weyssen gar selten, von wegen der rauhen langen granen und spitzigen ähern, davon sie schaden leiden und erstrummen, wa sie des selben zuovil versuochen, ec. Solcher Weyssen ist mit seinen rauhen ähern etwas gedrungener und runder dann die anderen, von art ein schön volkommlich gewächß anzuosehen.

### Von den Namen.

Obernente Weyssen seind in unserm Land nuon mehr bekant, lassen uns auch der selben genügen. Andere nationes haben ihre frucht, und ubertrifft je ein Weyssen grösse unnd güte halben den andern, wie Hippocrates bezeuget, gleich wie ein Wein den andern, oder wie ein Metall das ander. Doch summarie darvon zuo reden, so ist Weyssen das aller geschlachtetest korn under allen früchten, so fern es sein rechten ackerbaw erlangen mag. Daher noch in geschrifften fürhanden, das man etwan dreißig oder viertzig geäherter hälmer von einem körnlin gewachsen, war genommen. Das gib ich aber dem land und guoter bawung schuld, wie Christus im Evangelio bezeuget, das ettlichs hundertfelig, etlichs sechtzigfelig, da dritt dreißigfelig frucht geben habe, nach dem das erdtrich gewesen ist ec. Aber die geschlecht des Weyssen zeygt Theophrastus an, lib. viii. cap. iiiii. [Buch 8 Kapitel 4; Anm. d. Red.] und etlicher Weyssen heißt Cachryas, etlichs Stlengis, etlichs Africum, etlichs Alexandrinum, etlichs Ponticum, etlichs Assyrium, etlichs Siculum, etlichs Egyptium, etlichs Chracium, Aber der in Thracia sol wachsen, schreibt Plinius, werde nach der saat in viertzig tagen zeitlig. Solches hat aber Plinius freilich auch nit gesehen, sonder in den alten scribenten gelesen, wie wir dann dergleichen in Theoph. lib. viii. cap. iii. [Buch 8 Kapitel 3] finden, das die samen in der Inseln Melio, nach der säet innwendig dreißig oder viertzig tagen zeitlig und abgeschnitten werden, und herwiderumb in der Insel Chalcia Rhodiorum, würt die frucht zuom jar drey mal zeitlig. Also wann man in andern ländern Weyssen oder Gersten säet, ist die frucht in Chalcia schon eingethon, säen als bald wider, die würt dann ehe zeitlig, dann der ihenigen so vor langest gesäet haben, ec. Solchs wöllen wir ehe glauben dann erfaren. In unserm land muoß der winter Weyssen, biß auff den neündten Monat im feld bleiben, das wissen alle Ackerleut, und ist von Varrone und Plinio auch also wargenommen. Die Egypter thuen ihren Weyssen im sibenden Monat in die schewr, daher sie wol Septimestria genant mögen werden, aber inn unserm land unmöglich.

Mit dem Ammelkorn hats auch die gestalt, und heyßt in Dioscoride Trimestre, darumb das es im dritten Monat soll auffwachsen, und zeitlig werden, das ist aber in unserm land aller ding unmöglich, dann Ammelkorn würt bey uns

nach der säet im fünfften Monat in die schewr gethon, also grosser underscheyd ist zwischen den fruchten und ländern, nemlich das ein jedes sein zeit unnd wetter in allen landen haben will.

Das lassen wir anstehn, und sagen das der Weyssen im Elsaß, als die aller breüchlichst unnd edelst frucht, Korn genant würt, zuo Latin Triticum, in Columella Robus, [...] Diosc. lib. ii. cap. lxxvii [Buch 2 Kapitel 77].

Das Ammelkorn nennt Diosc. Sitamium, Trimestre, und am xxix. cap. lib. ii [Buch 2 Kapitel 29]. Amylon, den namen behellt es auch bey uns Teütschen, auß welchem das krafft mäl gemacht würt.

Den dritten Weyssen mit den langen rauhen granen, nennen ettliche Weyssen kolben, unnd welschen Weyssen, möcht wol Tipha heissen, doch vom Tipha an seinem ort, wöllen fürter zuo der Gersten schreiten.

### Von der Krafft und Würckung.

Under allen fruchten würt zuom ersten der edel Weyssen gelobt, nicht alleyn umb seiner grossen krefftigen narung willen, sonder auch das er sonst zuo vilen presten, in leib und ausserhalb zuoerwölen, sehr nützlich ist, einer mittelmäßigen temperatur, warm und drucken.

### Innerlich.

**In unseren landen würt das schönst, edelst, krefftigst und wolschmeckest brot auß Weyssen bachen.** Die best angemest speiß zuo den jungen kindlin, würt auß Weyssen und mäl mit oder ohn milch abbereyt, nach eines jeden gefallen und gelegenheyt. Was ist in allen kuchen in unsern landen breüchlicher, als eben der Weyssen und krafft mäl, oder wer vermag auch alles beschreiben, was alleyn die köch darmit wissen zuo bereyten: Werden nit alle krancken jung und alt, mit krafft brülin, so von Weyssen oder Ammelkorn gemacht würt gesterckt und auffgehalten: Die Apotecker wissen ihre Confect mit Ammel mäl zuo zieren, zuo dem das sie auch schöne bildtnuß darauß formieren könden. Und in summa niemandts würt alle tugent diser frucht mögen beschreiben, wir wöllen der selbigen ettlich erzölen.

**Weyssen mäl in milch oder wasser und buttern wol gesotten und eingenommen, macht milt den rauhen halß, miltert den huosten, und ist ein edele artzney denen so bluot spewen, und umb die brust versehrt seind.** Gemelt Weyssen mäl in honig wasser gesotten, benimpt unnd stillt alle innerliche entzündung. Das alt gebachen drucken Weyssen brot sollen die niessen, so stättigs ein flüßigen bauch haben.

Der gröst mangel am Weyssen ist, so jemandts den selben rohe zuor speiß braucht, sollen würm im leib darvon wachsen, sagt Serapio cap. xxix [Kapitel 29].

### Eüsserlich.

Sextus Pompeius, ein Vatter in fernen Hispanien, hat sein Podagra mit Weyssen geheylt, ist biß uber die knie im Weyssen gesessen, und seines schmerzens dardurch erledigt worden.

Die Weyssen kleien werden mehr eüsserlich dann in leib gebraucht, zuo vilen dingen nutz und guot.

Erstlich Weyssen kleien in honig gesotten, unnd mit dem selben wasser den rauhen, verwundten halß gargarisiert und geschwenckt, heylet wunderbarlich, und zertheylt die innerlichen knollen, Tonsillas. Gemelte kleien in Essig gesotten, gibt ein edel foment oder bähung zuo den verrenckten glidern unnd spannadern, unsere Wundartzet nemen Odermeng.

Die gesotten brü darvon heylet flechten, zittermäler, und legt nider alle entzündung, fürnemlich der geschwollenen brüst und gemächt. So man Rautten darzuo nimpt, würt die artzney desto krefftiger.

Mit gemelter artzney alle gifftige biss der Schlangen gewaschen, soll eilends heylen.

Der sawrteyg von Weyssen gemacht, ist einer warmen außziehenden krafft, dann er zeitigt und thuot auff allerhand geschwärlin, sonderlich die kräen augen an den füssen, mit Saltz vermengt, und pflasters weiß ubergelegt.

# WOLGEMUOT / KLEIN WOLGEMUOT | MAJORAN UND OREGANO (DOST)

## Von Dosten / oder Wolgemuot. Cap. x. [Kapitel 10]

Unser Origanum und Dosten in Germania, ist ein wolriechends lieblichs gewächs, von einer wurtzel vil stengel, ettlich ii. [2] elen hoch. Die bletter vergleichen sich zum ersten ehe das es lang stengel gewinnt, dem vorgemelten wilden Maieron, so fast, das mans kaum unterscheiden kan. Diser Dosten seind in der blüet drey geschlecht, eins mit gantzen braun roten bluomen. Die ander leibfarb rot, die dritt gantz schnee weiß, alle drey eines harechten braunen stengels, Blüet umb Joannis Baptiste. Gegen Herbst gewinnet es ein sehr kleins sämlin am güpfel, da die schönen blümlin verdörrt seind, dem Maieron samen gleich.

Zwo holdseliger Edler Dosten seind mir Anno M. D. vliv. [1544] auß frembden Landen zuokommen, welcher gestalt sich etwas mit der gemeinen Dosten vergleicht, doch vil zarter, der stengel kürtzer, die blettlin schmärer und spitziger, der geruch vil edeler, vast wie der Thymus. Die bluomen deren vil gedrunge bey einander wachsen, vergleichen sich den gipffelin am wilden Maieron. Die gröst under den zweien hat ein lieblichen scharpffen geschmack auff der zungen, fast wie die Negelin, doch ein wenig zuo der bitterkeit geneygt, reücht vast lieblich, und das ander klein geschlecht vergleicht sich mit der gantzen gestalt, geruch und geschmack dem Thymo, doch grösser, stercker und lieblicher, fast auff die beschreibung Dioscoridis.

Sonst ist noch ein Wolgemuot oder Dosten, mit fast spitzigen blettern, dann die vorige, fast horecht, rauch und wilde, in etlichen wälden zuofinden mit braunen blümlin umb den stengel wie Hysop [Ysop, *Hyssopus officinalis*]. Dosten wachßt gern in hecken, und sonderlich an bergen, hecken und dornen, da die Sonn sthets hinkommen kan.

## Von den Namen.

Ob das wörtlin Origanum unserm Dosten billich zuogelegt werde, wollte ich der gelehrten Teütscher unnd Welscher Nation ursach gern vernemmen, seitenmal unser Origanus und Dosten mit der iiiii. [4.] alten description Dioscor. und Plinii gar nicht zuotragen. Dann Plin. lib. xx. cap. xvii. [Buch 20 Kapitel 17] und Dioscor. lib. iii. cap. xxx. [Buch 3 Kapitel 30] vergleichen die vier Origanos mit den blettern ein theil dem Isop, die andern dem Serpillo und Quendel. Ich hab abermals nicht ein kleinen argwon mit unser Wolgemuot, Dann ob es schon ein Origanus ist, so kan es doch deren keine sein die Plinius unnd Dioscorides Heracliam, Heracleoticam, Panacen, Onitida, unnd Tragoriganon nennen. Oder ist dem Dioscor. unser Origanus unbekandt gewesen, das ich zuomal nicht glauben kann. Antonius Musa Ferrariensis vermeint gantzlich unser Dosten sey dz Origanus Heracleotica, Die Wahlen nennen Dosten Origan, und die Hispanier Oregano.

In summa Dioscor. nennet Origanum auch Heracleoticam, Heracliam, Conilam, Cunilam, Onitim, Panacen, Tragoriganon, Marrubium, Dioscor lib. iii. cap. xxix. unnd xxx. [Buch 3 Kapitel 29 und 30]. Die Araber nennen Origanum Fandenigi, Eradhioptica Araba. Serap. cap. ccc. [Kapitel 300] Plinius Secundus. lib. iiiii. cap. xxxvi. [Buch 4 Kapitel 36] sagt von dreien namen, eins spricht er, nennen die Griechen Trigoricum, das ander Eradium, das dritt Oniten. Apul. cap. cxxiii. [Kapitel 123] nennet Origanum Gallicam Cunilam und auch Asclepion, sampt obgemelten namen inn Diosco. Ich möcht gern sehen was Antonius Musa von den geschlechtern Origani geschriben hat.

## Von der Krafft und Würckung.

Dosten und Hysop haben vast einerley würckung unnd tugent inn Diosco. Seind beide warmer natur. Ich laß aber unsere Dosten Dioscor. Hyssopus, unnd her widerumb unsern Hysop Dioscor. Origanus bleiben. Mögen beide inn Leib und ausserhalb genützt werden.



### Innerlich.

**Dosten** (inn Dioscor. Hysopus genandt) **mit Feigen, Rauten, Honig unnd Wein gesotten, und getruncken, ist ein köstliche artzney den keichenden, Lungensüchtigen, die stäts huosten**, und denen die kalte flüß vom Haupt fallen, zeittigt dise decoction zuom außwerffen.

Morgens und abends alle mal ein trunck gethan, tödtet die Würm im Leib. Zucker das man Conserva nennet, darauß bereit, thuot dergleichen. Dosten mit grünen Feigen und Cressen genossen, erweicht den bauch, fürnemlich so man darzuo thuot Viol wurtz, Iris genandt, nach eins jeden gefallen.

**Dosten mit Feigen gesotten gibt ein feinen Gargarismum zuom halßgeschwer Angina.**

Das kraut mit Eßig gesotten, ist ein feine collution oder schwenckung, der faulen unsaubern zeen.

### Eüßerlich.

Ein pflaster mit Dosten, Feigen, unnd Salpeter bereit, under einander gestossen, und uber gelegt, druckt nider die Wassersucht.

Dosten in Wein gesotten, leschet alle hitz und entzündung, milch warm uber geschlagen. Der warm dampff daruon in die oren empfangen, zertheilet das faulen und klingen.

## ZAME WEINREBEN | WEIN

### Zame Weinreben. Cap. I. [Kapitel 50]

Obwol nicht alle Geschlecht des Weinstocks in Germania wachsen, so findt man doch des selbigen nit wenig. Am Rheinstrom hat es gemeinlich dise geschlecht der Reben, nemlich Muscateller an den warmen orten , darnach Traminner drauben, deren wachsen vil in der Etsch, als zuo Tramyn und Elsaß. Deßgleichen groß und kleyn Fränckisch, eins anderen namen, Edel oder Lautterdrauben, Reißling wachsen an [...] Mosel, Rhein, und im Wormbser gaw, Hynsch drauben seind die aller gemeynsten beynahe in allen wein ländern. Druscht und Albich trauben, wachsen am gebürg umb die statt Landaw. Genßfüssel umb die Newenstadt. Harthinsch umb Türckheim und Wachenheim. Früschwartz oder Kleber bey Weissenburg. Deßgleichen das grün Fränkisch, schwartz Lampers drauben, zielt man fast in de Cleburger ampt bei Weissenburg.

Wer will aber alle geschlecht so an einen jeden ort wachsen, erzölen: als Oesterreicher drauben, Fränkisch drauben und deren vil ec.

Der alt Theophrastus sagt von einem Rebstock, der hab drauben ohn laub bracht, lib. ii. cap. iiiii. die ursach will ich nit außfechten.

Wie nuon die Reben auffwachsen und gepflantz werden, ist offenbar, doch so hat ein jedes Land sein eygnen brauch, also das nichts gewiß daruon zuo schreiben ist, wer aber solchs zuowissen begert, der lese unter anderen Columell. lib. iiiii. [Buch 3] durchauß, und Palladium lib. iii. und iiiii. und xi. [Buch 3, 4 und 11].

### Von den Namen.

Der vil namen unnd geschlecht der Weinreben zuo wissen begert, mag Plinium lesen lib. xiiii. [Buch 14] und Dioscoridem lib. v. [Buch 5].

Der Rebstock heyßt sonst zuo Latin Vitis, [...].

Die Rebe daran heyßt Palmes, [...].

Die Augen, Gemme.

Das Blatt, Pampinus.

Die Gäbelin oder häfftlin, Capreoli.

Der Draub heysset Racemus.

Den Kamm heysset Galenus, Scopium [...].

Die Weinbeeren Vue, [...].



Die haut heysset [...] Membrana.

Das dick in der hülsen heysset Caro [...].

Die feüchtigkeyt oder safft Humiditas, [...].

Der Kern Nucleus, [...] Acinus.

Der newe süß wein, Mustum hornum.

Der verjaren wein Merum vinum. Hat sonst vil namen bey den Poeten, Bacchus, Dithirambus, Dionysus, Liber ec.

Die würmlin an den Reben, Ipes.

Der Reben sticher, Hircus, Volucrum.

Die Hessen oder Trüsen, Fer et Flores.

Die gedörte Meertreübel, Vua Passa.

### Von der Krafft und Würckung.

Von dem wein wöllen wir auff diß mal nit schreiben, dann solchs bedarff ein besonder buoch. Zeittige Drauben seind feüchter und warmer natur, die unzeitige seind feüchter und kalter, die kernlin in den weinbeeren aber seind drucken, unnd einer stopffenden natur. **Alles was am Rebstock ist, mag man zuor artzney brauchen.**

### Innerlich.

Wol und rechte zeittige Drauben bringen zimliche narung, den Feigen beynahe gleich. Die weissen erweychen den bauch hefftiger, weder die schwartzen, sonderlin die grossen feyßte Hynische Drauben, welche umb ihrer schnellen würckung willen, von etlichen schein Drauben genant werden, unnd das ist am besten an den Drauben, sagt Galenus de Alimentis lib.ii.

Die gemeyne Regel gibt Simeon Sethi, unnd spricht, man soll allerhand Obs, sonderlich was dünne schelet hat, als Drauben, Kirschen, Pflaumen, Pfirsing und ihres gleichen, vor anderer speisen essen, auff das es bald durch gang, und den bauch nit blähe. Das gegentheyl halten die Teütschen, stellen allwegen das Obs zuom letsten für, gefelt mir nicht.

Roseinlin oder Meertreübel haben auch vast gleiche würckung mit den kleinen edlen Marsilier feigen, welche feyßt und safftig seind, behalten das lob in Galeno lib.ii. de Alimentis.

Aber die unzeitige Dreübel stopffen den bauch, unnd bekommen sonst dem magen nicht ubel, darzuo so löschen sie alle Colerische hitz. Gleiche würckungen haben auch die Drauben kernlin.

Die häfftlin oder gäbelin an den Reben, zerstoßen, und den safft eingetrucken, stillt den roten bauchfluß. Gemelte würckung hat der safft vom laub, unnd das gebrant wasser von ihnen beden.

Gemelter safft unnd wasser bekommen fast wol den Magensüchtigen, den blutspewenden, und zuo den seltzamen gelüsten der schwangern frawen.

Reben wasser, so järlichs im Fröling auß den geschnittenen Reben schwitzet, gedruncken, soll den steyn zermalen.

### Eüßerlich.

Das Rebenlaub sampt den häfftlin zerstoßen und ubergelegt, stillt das grausam hauptwehe, es löschet alle hitz des haupts, der augen und magen.

**Reben wasser in dunckele augen getropfft**, vertreibt die anfahende flämelin, und **macht die augen widerumb klar**.

Es heylet auch das Reben wasser den grindt, die flechten, zittermäler, und die malatzey, doch das man das ort zuovor wol treibe mit Saluiter.

Auß den Reben und Trüsen äschen haben etliche menschen ihr handtierung uund narung. Wann der gebrant wein daruon abgezogen ist, als dann brennet man die gedörte heffen, damit plegt man zuo ferben, zuo wäschen unnd Seyffen zuo kochen.

Weitter so ist ernente Reben und Trüsen äschen vast nutz den Wundärztzen, allerhand böse geschwär im afftern zuo heylen unnd zuo reynigen. Man mag auß der äschen ein nützlich säblin darzuo bereyten.

Alle tugent des Rebenstocks, und was von im kompt, zuo beschreiben, ist nit möglich. Ein verstendiger mag auß  
obernenten stücken vil erfinden.

## VERWEISE AUF DIE KRÄUTERBUCH-DIGITALISATE

Das Digitalisat, welches für die Transkription der Pflanzen verwendet wurde, finden Sie [hier](#).

Das Digitalisat, welches für die Transkription der „Teütschen Speißkammer“ (Eier, Fische und Krebse, Fleisch) verwendet wurde, finden Sie [hier](#).

APFFELBAUM   APFEL	Seite.....342
BAUMNUß   WALNUSS	Seite..... 358
BROMBEER UND HYMBEERE   BROMBEERE UND HIMBEERE	Seite.....318
BYNETSCH   SPINAT	Seite..... 105
DACTELBAUM/PALMA   DATTEL	Seite..... 345
EIER	Seite..... 425
FISCHE UND KREBSE	Seite..... 435
FLEISCH	Seite..... 429
KNOBLAUCH	Seite..... 246
KÖLKRAUT   GEMÜSEKOHL	Seite..... 238
SAFFRAN   SAFRAN	Seite..... 252
SEEBLUMEN   SEEROSE UND TEICHROSE	Seite..... 230
VON DEM HABERN   HAFER	Seite..... 215
VON DEM HEYDENKORN   BUCHWEIZEN	Seite..... 213
VON HANFF   HANF	Seite..... 114
VON SPARGEN   SPARGEL	Seite.....72
VON TEÜTSCHEM PFEFFER   CHILI	Seite..... 305
VON WELSCHEN BONEN   BOHNEN	Seite..... 202
WEIDEN/FELBINGER   WEIDE	Seite..... 353
WELSCH KORN   MAIS	Seite..... 214
WEYSSEN   WEIZEN	Seite..... 209
WOLGEMUOT / KLEIN WOLGEMUOT   MAJORAN UND OREGANO (DOST)	Seite.....12
ZAME WEINREBEN   WEIN	Seite..... 346