

Communmandeln genennet, und diese sind kleiner, und nicht von so schönen Kernen: sie stärken die Frucht der schwangern Weiber, mehren den Mannsaamen, sind den Lung- und Schwindsüchtigen sehr dienlich; hievon ist das süsse Mandelöl, welches den neugebohrnen Kindern mit, oder ohne einige purgirende Säfte eingegeben wird, damit die schwarzen Unreinigkeiten beyzeiten aus dem Leibe geschafft werden; bey Erwachsenen linderts die Steinschmerzen, befördert den Nieren- und Blasenstein, stillt die Colic, befördert das Auswerfen im Seitenstechen, Husten etc. Es soll ein Pfund Mandeln ʒvj. Olei geben, wie Vielheuer ange- mercket hat. Es giebt auch andere Ar- ten niedrigwachsender Mandelbäume, die kleine Zwergmandel, Amygda- lus indica rara, mit einfacher und voller Blume.

AMYGDALAE CANDISATAE, can- dirte Mandeln.

AMYGDALAE AMBROSINAE, aus- erlesene Mandeln, Ambrosinerman- deln.

AMYGDALAE NUCE FRAGILI, *Amygdala fragiles*, Mandeln mit weichen Schaalen, Bruch- oder Krackmandeln.

AMYGDALAE TOSTAE, gebrannte Mandeln. Sind Mandeln, welche mit einer aus Zucker und Bolo armena bereite- ten Masse gekochet und mit Zimmtpulver überstreut sind.

AMYGDALARVM FURFVRES, Man- delkleyen.

AMYGDALARVM OLEVUM, Man- delöl.

AMYGDALOIDES, ein gebildeter Stein, wie Mandeln, dergleichen zu Pla- niz in Böhmen gefunden wird.

AMYLUM, Ἀμυλον, Amydum, weisse Stärke, Kraft- oder Amelmehl, wird

Moyses Schatz-Kammer.

aus gutem Weizen auf diese Art zubereitet: Man nimmt die besten und vollkommens- ten Weizenkörner, und nachdem sie sauber gewaschen, so gießet man rein Fließwasser darüber, läßet sie darinnen liegen, und gießet täglich das Wasser ab, und wieder frisches drüber; wann solches etwa 5. oder 6. Tage geschehen, und der Weize ganz weich worden, läßet man das letzte Wasser in ein sauber Gefäß ablaufen, drucket das übrige durch ein Tuch, und damit die Kraft und Marck heraus komme, gießet man von dem letzten Was- ser etwas zu, läßet nachgehends sich alles setzen, gießet oft allmählig das Wasser, so sich oben setzet, ab, und trocknet das übrige an der Sonne, läßet es in Klum- pen zusammen, so ist ein gut Kraftmehl fertig; wird in Deutschland, Holland, auch bey uns in Preussen häufig genug gemacht. Das beste ist, welches aus groben, doch leichten, ganz weissen Klumpen besteht, welche wohl ausgetrocknet, kraus, und am Geschmack nicht sauer, auch, so man die Stücken von einander bricht, nicht schimmlicht, sondern inwendig, wie aus- wendig, schön weiß sind; sie müssen auch zart und nicht zu hart seyn, welches letz- tere geschieht, wenn das Mehl nicht an der Sonnen, sondern auf dem Ofen, wo es auch graulicht wird, getrocknet ist. Sein Nutzen ist allen Bäckerinnen be- kannt, nicht weniger den Zuckerbeckern; doch aber dienet der davon gekochte Brey wider die Bauchflüsse, wird auch zu de- nen Oblaten, so man zu essen pflegt, und zu denen, mit welchen Briefe gesiegelt werden, gebrauchet. Aniko wird aus dem Solano radice tuberosa, oder denen so genannten Erdäpfeln, mit Erspah- rung des edlen Weizens, ein sehr schö- nes Kraftmehl, an verschiedenen Orten zubereitet.

Ⓞ

AMY-