

macht auch seine Aehren wie der gemeine; die Blumen sind liecht- Himmelblau / eines lieblichen und etwas schwächern Geruchs / daher auch dafür gehalten wird / es sey seine Krafft auch etwas milder / will mittelmäßige Erden.

Weil es über Winter selten ausdauret / ist am besten / man nehme Jährlich den Saamen ab / wird im Frühling angebauet / und wächst gerne; wuchert aber so viel Aestlein und Aehrenförmige Blumen / daß / wann man guten Saamen haben will / am besten ist / man nehme die überflüssige Aestlein hinweg / lasse auch nur an einen Stock drey oder vier Aehrelein zum Saamen aufs meiste stehen / und breche die übrigen alle ab.

Lupini, Feigbohnen / sind mancherley Gattungen / die gelben werden / ihres annehmlichen Geruchs halber / Türckischer Bevel genannt / wächst etwas niedriger / hingegen die liechtblaue und weisse wird fast noch einmal so groß / hat aber keinen Geruch; es gibt auch eine andere etwas kleinere Art / die röthlichte Blumen tragen; der Saame wird erslich ins Mistbett gebauet / aber vorher ein paar Tage im Mistwasser ge- weicht / im April im letzten Viertel / also werden auch diese Pflanzgen gleichgestalt versetzt / das Wasser / darein man die Körner weicht / soll mit Kühe- oder Schaafmist temperirt seyn. Etliche halten dafür / wann man die Feigbohnen zwischen und neben die Re- ben säe / so ziehen sie der Reben Bitterkeit an sich / und verursachen / daß der Wein desto lieblicher und wolge- schmackter werde.

Haben gern warm und sandichtes Erdreich / sind warmer und trockener Complexion, im Wasser et- liche Tage gebeisset / und das Wasser oft erneuret /

hernach wieder gedörzt / gepulvert / und mit Essig getrun- cken / vertreibt den Unlust und Widerwillen des Ma- gens / und erweckt wieder Lust zum Essen; diß Pul- ver mit Honig oder Essig eingegeben / treibt allerley Würme aus / sind auch den Mülksüchtigen fast gesund. Wer mehr davon wissen will / der besche das 40 Capiz- tel des folgenden siebenden Buchs / da wird er noch mehr finden.

Melilotus peregrinus, Welscher Steinklee / steigt mit seinen ästigen Stengeln zimlich hoch / hat kleine zerkerbte Blätlein / wie der gemeine Steinklee / und gelbe kleine am Spizen zusammengedrungene Blu- men / nicht unlieblichen Geruchs / darauf folgen etliche beederseits am Gipffel abhängende krumme Schötlein / darinnen ein kleiner röthlichter Saame ist / der wol reucht; wächst zwar in Italia auf den Fel- dern / bey uns aber wird er in die Gärten gebau- et; wird von etlichen auch *Scirula campana* genennet / weil es in Campanien um Napoli in den Feldern häuf- fig wächst.

Ist mittelmäßiger Natur / und warm im ersten Grad / erweicht / mildert / macht zeitig / und zeucht zu- sammen / im Wein oder Honig gesotten / und davon ge- truncken / vertreibt er den Magenwehe / und erweicht alle innerliche Geschwär / eröffnet auch die verstopfte Leber / mit Essig und Rosen-Öel vermengt und überge- schlagen / mildert er das Hauptwehe. Der von den Blumen ausgedruckte Saft ist gut zu den dunckeln Au- gen / und wider die Schmerzen der Ohren / warm hin- ein getreufft; das davon distillirte Wasser stärcket das Haupt / auf drey Loth getruncken / die Gedächtnus / treib- bet Harn und Stein / erwärmet die Nieren / Blasen und Geburts- Glieder.

CAP. CV.

Melongena, Nardus Bohemica, Nasturtium Indicum.

M*Elongena*, Melanzana, Mala insana, Solanum hortense & pomiferum; der Spanier Herrera schreibt in seinem 4 Buch vom Feldbau cap. 36. daß die Moren dieses Gewächs aus Africa in Spanien überbracht und gepflanzt haben / den Christen damit zu vergeben. Ist eine Art von den Liebäpfeln / wächst fast Elen hoch mit einem purpurbraunen steifen und ästigen Stengel / die Blätter sind gestaltet fast wie ein Eichen- Laub / aber kleiner etwas rauch und ein wenig g. falten / an den Aesten kommen herfür gestirnte weisse Blümlein / bisweilen auch purpurfarb / nach welchen schöne lange und purpurfarbe Aepfel folgen / voll kleines gelben Saa- mens / etliche haben auch bleiche Frucht. Sie mögen kei- nen Frost leiden / werden in Geschirre gesetzt / blühen im Augusto und September.

Es ist noch eine Art / welche an den Blättern und Stengeln gar stachlicht ist / und hat grössere Blumen / soll / nach Bellonii Zeugnis / in Egypten auf sandichten Feldern wachsen / und sey die Frucht drey mal so groß / als bey uns.

Von den Italiänern werden diese Aepfel gegessen / besser ist aber / man vermeide sie / denn sie bringen böse Cholerische Feuchtigkeiten / und verursachen durch den Hauptwehe oftmals die Unsinnigkeit / und geben dem

Leib böse ungesunde Nahrung / die Aepfel nach der Läng- ge geschnitten / und die Schüssel auf die Stirne ge- bunden / lindern das hitzige Hauptwehe / auch an andern in- flammirten Gliedern des Leibs übergelegt / benehmen sie die Hitz.

Inwendig soll man sie nicht nehmen / sie geben zu Verstopffungen / Krebs / Ausfluß / Traurigkeit / Ver- härtung der Leber und Milchs / bösen Farb des ganzen Leibs / langwährigen Fiebern / und andern dergleichen Gebrechen / nicht geringe Ursach; bey uns werden sie nicht alle Jahr zeitig.

Von dieser Gattung wird uns auch im Eychstädt- schen Blumenbuch Solanum Pomiferum vorgestellt / al- lein die Aepfel sind denen Liebäpfeln gleich / außer daß sie in viel erhobene Spalten eingetheilet sind; wann sie in Essig eingemacht sind / sollen sie viel von ihren bösen Ei- genschaften verlieren; für die güldene Ader wird ihre Schelffen gedörzt / gepulvert und darauf gestreuet; oder man nimmt einen grossen Apfel / röstet ihn ein wenig in gutem Rosen-Öel / thut ihn darnach weg / und legt Re- genwürmer in das Öel / und machts mit weissen Wachs zu einem Sälblein / heilet die gülden Ader / wann mans etwan viermal gebraucht hat / wie obbemeldter Herrera bezeuget.