

ches stück ist aber viel mehr durch die tägliche erfahrung/ denn eben durch die vernunfft bestetigt worden.

Auf Gersten pflegt man auch ein zartes Müßlin zu machen/ vnd dasselbige prissam zu nennen/ ist auch ein sehr bequeme speiß für die francken Personen/ vnd wirt gerollete Gersten genennet. Dieselbige aber mag die Bawersfraw auff diese nachfolgende weisß bereiten/ Nimb der gesäuberten vnd geschelten Gersten/ setze sie zum Feuer/ vnd siede sie biß sie auffspringt/ vnd gleichwol gesotten sieht: zerstoß vnd streiche sie durch ein Beutteltuch/ thue Zucker oder süß Mandelmilch/ oder Magsamen/ oder Melonen/ oder Lattichsaft/ wie es etwan die zeit mag geben / darzu.

Das siebenzehende Capitel. Von dem Habern.



Nangesehen / daß der Haber ohn einiges säen mitten vnter dem Früchten vnd Gersten / als ein nichtwürdig ding pfleget zu wachsen / Jedoch/ vmb seiner grossen nutzbarkeit vnd nahrung willen / welche er dem grossen Viehe/ ja dem Menschen selbs in grossen hohen nöthen pflegt zu geben/ ist billich/ daß man insonderheit auch etwas darvon sage vnd anzeige / wie man mit demselbigen sol vmbgehen vnd zeugen.

Der Haber wil in magere dürre vñ lufftige ort/ darzu in solche Felder/ welche schon vorhin ire beyde Feldarbeit außgestanden haben/ im Hornung oder in dem Merken / vnd gar nicht später gesäet werden. Es begert auch das stäte begiessen des Regens/ wächst darvon schön / vnd wirt ganz dicke. Den Habern sol man mähen/ wenn man den Rocken vnd die Gersten eingeschnitten vnd eingärndet hat.

Vngerecht aber/ daß auß Habern nicht fast gut noch bequem ist Brot zu backen/ es were dem zu grosser noth/ vnd in der Thewren zeit/ Jedoch so pfleget man denselbigen in einem Mörselstein zustoßen/ oder viel ehe zermalen/ vnd ein besonder Mehl darauß zu machen/ welches man Gruau (bey vns Teutschen aber das Habermehl) pflegt zu nennen. Solch Mehl pfleget man entweder allein/ oder aber mit fleisch zu kochen/ vnd an statt der Panade / das ist/ des Brotmüßlins den frauen zu gebrauchen.

Die Arzt vnd Medici haben für gewisß/ daß der Haber dermassen wie jetzt vermeldet/ bereit/ sol vberauß wol vnd sehr nehren. Ist auch ein sirtreffliche speise für das Grien in den Nieren/ vnd für das vbel harnen. Diß fallis wil ich mich auff die Britannos vnd Angeuins beruffen haben/ die solche Arzneyen für jetzt gemelten Brästen pflegen zu gebrauchen. Wenn man wil das Habermehl allein für sich selbs kochen/ so sol man/ damit es desto schmackhafter werde/ Rümlich oder Mandelmilch mit Zucker darunter giessen lassen.

Die Moscowiter pflegen auch auß Habern ein gebrannt Wasser zu distillieren/ welches sie an statt des Weins pflegen zu gebrauchen. Solches Wasser hirtiget vñ macht die Leut so gar truncken vnd voll/ wie sonst der beste vnd stärckste Wein thut.

Das achzehende Capitel. Von dem Hirszen.



Hirszen wil gleich am Morgen oder auff den Abend in der frische/ in leicht dünnen oder luckenboden gesäet werden. Er wächst aber auch nicht allein in stäubechten/ sondern auch in sandigem Grund vnd Boden/ sonderlich/ was feuchte vnd nasse Landschaften seyn. Er wil aber wider in dürre vnd Kreidechte noch Margechte felder/ darzu nicht ehe denn im Frühling gesäet werden/ Denn der Hirs wil wärme haben/ vñ derhalben ist die beste vñ bequemste zeit denselben zu säen/ am ende des Merkens oder noch später/ damit es desto mehr Morgentaw mög vberkoffen. Diß geschlecht der Gemüß/ bedarff keines sondern grossen vnkostens/ denn ein wenig Samen füllet ein groß Land voll. Den Hirsamen sol man allwegen gleich / vnd als bald das man den gesäet hat/ mit Hürden wol vnd schwer bedecken/ damit im von der hitz der Sonnen kein schaden geschehe/ Denn sonst würde der Same auffspringen/ vnd von wegen der vberigen grossen Hitz der Sonnen/ verbrennen vnd verderben. Es wil aber der schwarze Hirs bevor stäts vnd fleissig gerührt vnd gejett seyn/ damit man das schädliche Vnkraut möge außreuten.

Den Hirs sol man/ so bald er verblüet hat/ vnd die Körnlin sich in der grossen hitze erzeigen/ außpropffen/ an die Sonne legen vnd dörren/ darnach denselbigen behalten lassen. Solcher gestalt läßt er sich viel länger halten/ denn alles des ander Korn.

Da