

SEITE DE FACH FÜR HAAR- und KOPF- und HAAR- und

– PRZEWODNIK PO DRZEWIE ŻYWOTA

ROZDZIAŁ 10.

W TYM ROZDZIALE BĘDZIE MOWA O MAŚLANCE, ŚWIEŻYM SERZE, SŁODKIM WINIE, PSZENICY, MÓZDZKU I WINOGRONACH.

Naprzód chciałbym napisać o pszenicy, bowiem bez chleba człowiek nie może dobrze żyć. Mędracy piszą, że pszenica czyni człowieka pulchnym, zwłaszcza gdy chleb wypiekać z młodego ziarna. Lecz jest różnica między jednym rodzajem pszenicy a drugim. Pszenica, która jest gruba, ciężka i żółta, jest najlepsza, ponieważ ma gęsty sok i daje wielką moc ciału, a nie jest dobra pszenica biaława, cienka i drobna. Dlatego – powiada Galen – dobra jest ta, której ziarna nie da się rozłupać zębami. Takiej – niewielka [nawet] ilość – przydaje wielką moc całemu ciału. Jeżeli jednak pszenica łatwo się rozpada, gdy ją przygryźć, daje niewiele mocy. Dlatego nie wystarczy patrzeć tylko na kolor ziarna, lecz trzeba spróbować je rozgryźć, czy jest twarde czy też nie – jako uczymy się u Galena.

Lecz te rzeczy, które prażymy z mąki pszennej, czynią gęsty sok w żołądku i łatwo zeń nie uchodzą, zatykając żyły idące do wątroby i osłabiając śledzionę. Ale gdy dobrze zostaną strawione, tak że powstaną z nich krew, wówczas dają wiele pokarmu całemu ciału. Przeto kto chce je jeść, musi wiedzieć, czy ma mocny żołądek a do tego że nie ma kłopotów z trawieniem. Także gotowana pszenica jest ciężkostrawna i wzdyma, lecz gdy kto dobrze ją trawi, wówczas daje wielką moc. A osobliwie tym właśnie ludziom, którzy są skazani na jedzenie gotowanej pszenicy.

Jednakowoż chleb, który się robi z pszenicy, żołądek prędko trawi. Zwłaszcza gdy jest dobrze wyrosnięty, bo był dobrze wyrobiony i pieczony na wolnym ogniu. Bowiem gdy jest pieczony w piecu szybko, wówczas będzie w środku nieco surowy, a na zewnątrz przypalony. Także w piecu, który ma za mało gorąca, chleb nie będzie dobrze wypieczony. Dlatego chleb i pszenica, które nie mają oznak wyżej pomienionych, są dobre i zdrowe.

Inną strawą, która przyczynia człowiekowi ciała, jest mleko. Szczególnie zaś maślanka, gdy się ją spożywa

z ciepłym chlebem, czyni ciało pulchnym. Ponieważ jednak maślanka jest zimna i ma w sobie gęsty sok, nie jest dobra dla każdego, a jedynie dla tych, którzy mają dobre trawienie i gorący żołądek, dla nich jest dobra. Lecz dla ludzi, którzy mają zimny żołądek – nie, bowiem ci mają kłopoty z jej strawieniem. Świeży ser także przyczynia ciała, ale ma właściwość, którą opisałem powyżej.

Także mózdzek przydaje ciału mocy, musi jednak zostać prawidłowo przyrządzony, z przyprawami. Szczególnie [dobrze trzeba go przyprawić] dla ludzi, którzy są gorący z natury. Gdy się go bowiem nie przyprawi odpowiednio, może odebrać apetyt i popsuć żołądek. Dlatego ludzie, którzy nie mają chęci do jedzenia, powinni się go wystrzegać.

Mózdzek niektórych zwierząt jest lekarstwem, które należy spożywać [jako antidotum] na wiele chorób. Weźmy na przykład mózdzek kozi, ów jest dobry na śmiertelną truciznę. Także, gdy ktoś zostanie ukąszony przez żmiję lub innego trującego gada albo innsze bydlę, winien zjeść kozi mózdzek, wówczas trucizna nie dojdzie do serca. Z kolei mózdzek zajęczy podaje się ludziom, którzy mają drżączkę, na przykład gdy drżą im bez przerwy ręce lub inne członki.

Także dzieciom, którym trudno wyzynać się zęby i chorują od tego, i dostają gorączki, należy chore miejsca posmarować dobrze ugotowanym mózdzkiem zajęczym lub go w nie wetrzeć, a zęby szybko i bez bólu się wyrzną. Z kolei mózdzek kury lub koguta ugotowany w winie podaje się do picia przeciw truciznie, ukąszeniu żmii lub innego stworu.

Człowiekowi, który bardzo krwawi z nosa, należy włożyć do nozdrzy surowy mózdzek kurzy, a zatrzyma to krwawienie. Mózdzek kurzy jest także dobry do jedzenia dla ludzi, co mają słaby rozum i nie dają się ich wyrozumieć.