

aber die Krebs haben sie mit Hasen Schmalz zerstoffen / und (wie gemeldt) übergelegt / unnd auch eingeschossene Pfeil und Kugeln damit herauf gezogen.

Wer weiters von Fischen zu wissen begehrt / sonderlich deren / die im Meer ihre Wohnung haben / wie viel Geschlecht der selben / was ihr Natur sey / und wie dieselben in der Küchen unnd Arzney zu brauchen / mag das neunte Buch Plinii befehen : Wir wollen dißmahl den Fischen wiederumb in die Bach erlauben / und fürter befehen / was wir für Specerey in der Küchen bedörffen.

Das XVII. Capitel.

Von Specerey und Würtz / so die Teutschen in ihren Küchen brauchen.

Unsere Köch wollen sters den Würzsaft neben dem Salzfäß in der Küchen haben / das macht / unsere Herren wollen täglich Fisch und Wildprät haben / darauff dann nicht ein geringer Unkosten laufft : Dann soll das Wildprät wol und recht bereitet seyn / so muß man weder Wein noch Würz sparen / wie man solches im Küchen Register mag warnehmen. Es wird auch offermahls die Würz unnützlich verwendet / fürnemlich / wann das Wildprät lang gefangen / anfähet zu schmäcken / wöllens die Köch mit Specerey und Wein erhalten / damit kompt man umb die Würz unnd das Wildprät / das mans hin muß werffen / das bringet der Speißkammer nicht

nicht ein geringen Verlust und Schaden: No ch
sprechē unsere Köch/es muß darauff was darauff
gehöret/Gott geb wers bezahle/es muß da seyn.

Zwar es wachsen in Teutschland auch viel
guter und gesunder Würk / die etwan den auß-
ländigen frembdē Specereyen gleich seyn möch-
ten : dargn lassen wir uns aber keines wegs ge-
nügen / wir müssen stets in Indiam / und gen
Calicuten nach Würk schiffen: Solches ge-
fällt alsdann den Kauffherrn / die wissen uns
die Specereyē zu verkauffē. Wolan in Teusch-
land wächst der edel/ gut und zahme Safran/
der oftmahls den Orientalischen übertrifft. So
wächst auch in Teutschland die edle wolriechen-
de Wacholterbeerlein/so man vō uns in fremb-
de Länder führet. Ist nicht die klein spitz oder
dricht Salbey/sie seyn grün oder dürr / ein köst-
liche wolriechende Würk / in der Küchen und
in der Arzney? Haben wir nicht auch Majo-
ran/Rosmarin/Quendel/Boley/groß und klein
Hysop/Basilgen/Thymus, Zosten/ Frauen-
würk / Coriander/Dyslame/Hyßköckel/Alant-
würk / und dergleichen viel wolriechender Kräu-
ter/Sahmen und Wurzel.

Die Ribellen Wurzel gedörre und zer-
stosse/ist in der Kost anmütiger/weder der hitzige
Pfeffer auß Cananora/oder Calicuten: Doch
von der Teutschen Würk ist hin und wieder in
unserm Kräuterbuch weitläufftiger beschriben.
Auff dißmahl wollen wir der Köch halben / etli-
che frembde Specerey/so viel in der Küchen un-
Speißkammer gebräuchlich/sür die Hand neh-
men/und am Ingber ansahen.

N ij Von

Von Ingber/wo und wie der selbst gewachse.

Diosco.lib.
2. cap, 149.

Ziel der Alten haben gemeyn/ der Ingber sey die Wurzel von Pfefferstauden: Ist aber weit gefehlt/ dann der edle scharffe Ingber wächst zu Cananor/in India/in Calicut/ und in der Landschaft Arabie die Traglodytica heist. Aber in India ist er am allergeimeinsten/wächst in Bergen und Thälern in rothem Erdreich: Das Kraut vergleicht sich dem Niedgras/ oder dem Korgras/ doch viel kürzer/ mit vielen graslichten Blättern/ ohn Stauden oder Stängel/ die verwelcken zum Jahr ein mahl oder drey: Als dann graben die Eynwohner die Wurzel/ die wird ganz knöpfficht/wächst gern untersich/doch nicht über Spannen tieff: Und so offte der Ingber außgegraben ist/brechen die Leuth das oberste oder vorderste Aug an den Wurzeln ab/ stoffens wiederum in den Grund/über ein Jahr ist neuer Ingber darauß gewachsen / bekleibet bald/ gleich wie bey uns der Mörrheitich. Und wann der Ingber erstmahls nicht wol getrüefnet wird/ so gewinnet er bald Wärmlein und Mülben: Zu dem/ so wird der Ingber offtermahls gefälschet/nicht allein mit Farben/ sondern auch mit Einbeyn/ das ihm die beste Krafft durch solche Beyn/ oder Einweidung entzogen wird / noch müssen wir denselben gar thewer bezahlen.

Von dem Nahmen des Ingbers.

Bey allen Teutschen/ Reichen und Armen/ ist der Ingber besser bekant/dann etwan die gemei-

gemeinen Gartenkräuter/das macht/ jederman will Ingber in seiner Küchen habē. In Latein un̄ Griechisch heiß d̄ Ingber/Zingiber un̄ Gingers, in den Apotheken Zinziber: In Serapione stehet Jengibel geschrieben / cap. 326. Die Welschen sagen gigembra, und meynen den grünen eingemachten Ingber.

Von der Krafft und Würckung deß Ingbers.

Constantinus setzt den Ingber unter die Dünge / so im dritten Grad warm seynd/ und spricht: Der Ingber ist warm im dritten/ und feucht im ersten Grad. Umb deß willen wird der Ingber/wo er nicht ganz wol trucken gehalten ist/gar bald un̄ liederlich von Würmlein oder Würmlein zerstochen. In ganz Teutschland ist kein bräuchlicher Würz in Küchen und Apotheken / als der Ingber / wird innerlich zur Speiß und Leibartzney gebraucht / bey Armen und Reichen.

Constan.de
gradibus vi-
tal. cap. 315.

Serap. cap.
326. Avic.
lib. 2. cap.
746.

Innerlicher Brauch des Ingbers.

Die Innwohner in Ländern / da Ingber wächst/ brauchen das grüne Kraut in den Speiß und Geträncken / gleichwie wir der Rautten uns gebrauchen vor Safft und andern Dresten. Also hat man auß Erfahrung / daß Ingber fast gesund ist / und mag für allerhand Safft gebraucht werden.

Der Ingber/spricht Constantinus / eröffnet alle Verstopffung der Lebern/ es sey von Hitze oder Kälte/ in Speiß oder Trancck eingenommen.

Verstopff-
te Leber.

N u j men:

Bläß zertheilen. men: Zu dem/so zertheilet der Ingber alle Bläß und Winde im Leib/es sey im Magen oder Därmen.

Bauch erweichen. Der Ingber erweicht den harten Bauch: Darumb so schreibet Constantinus / man soll zwey Quintlein Ingber mit so viel Zucker im warmen Wasser eintrinken / das sol ein leichte Purgation seyn vor die zähe Feuchtigkeit des Magens.

Eingemachter grüner Ingber.

Natur stärken. **Dawen.** **Überflüßige Speiß.** **Er grün eingemachte Ingber stärcket eigentlich die Natur/macht wol dawen: Er trucknet und verzehret alle überflüßige Speiß von Fischen und Obst im Magen. Andere Tugend und Würckung des Ingbers sind wie des Pfeffers, mag eins für das ander genommen werden.**

Von Pfefferwürtz.

Beyde Pfefferwürtz / der rund und langer wachsen zu Cananora und im Königreich Callicut: Desgleichen in der Insul Sumatra und India mit Hauffen.

Gemeldte beyde Pfeffer wachsen auff kleinen Bäumlein/die können sich ohne Stütz un Stewr anderer Bäumen (gleich wie bey uns die Reben zu Latein Vitis alba) nicht wohl erhalten: Umb des willen pflanzet man die Pfefferbäumlein neben andere Bäum / auff das sie Stewr haben / dann sie umbwinden sich / gleichwie bey

bey uns der Hopffen / die Hundstürbs/
 unnd die Waldtlenen. Es wird aber der
 Stamm am Pfefferbäumlein nicht sonderlich
 hoch/gewinnt aber viel NebenZweiglein und Aest-
 lein: Das Laub am Pfeffer-Gewächs vergleiche
 sich etlicher massen dem breiten Wegrichkraut/
 doch spitziger / jedes einer Spannen lang / ganz
 aschenfarb grün : Ein jedes Blat hat auff der
 lincfen Seiten/gegen der Erden/sieben Ripplein
 oder Aederlein durch die Länge gehen / lieblich
 an zu sehen : Die Zwenglein gewinnen an den
 Gipffeln Fingerslange gedörzte Träublein/das
 ist der lange Pfeffer/che dz er zeitig wird : Dar-
 nach thun sie sich auff/je länger und grösser an-
 zusehen / wie die Frucht am Beinholz / Ligu-
 strum genannt/von Farben ganz grün/ wie die
 kleine Weinbeerlein. Im Weinmonat und
 Wintermonat lieret man die grüne Beerlein
 ab/leget sie auff Tücher in die Sonnen zu dör-
 ren/3. oder 4. Tag/alsdann werden sie schwarz.
 Also pflegt man auch zu uns zu bringe die Wur-
 zel Costi / ist am Geschmack hitziger dann der
 Pfefferfahnen/dann die Wurzel breint übel/
 und zeucht die phlegmatische Feuchtigkeit auß
 dem Haupt ganz gewaltiglich.

Unter dem Pfeffer findet man etliche Körn-
 lein/seynd weiß/das macht sie sind nicht ganz zeitig
 worden: Seynd am Geschmack schwarff/nit
 so gar zanger als der schwarze/ werden gleich-
 wol mit den andern gebraucht und verkaufft.

Man findet aber auch jederweilen Pfeffer-
 körner / seynd ganz hol und lár / ist ein Weiß-

N iiii

ge.

Weisser
Pfeffer. 1

Disoc. lib. 2

Brasma,

gewächs/das nennen die Eynwohner Brasma, zu Teutsch ein Mißgewächs/oder ein Basthart. Aber unsere Kauffleuch und Würkträmmer zum theil/die dem Pfennig so hart nachstellen/wissen den Basthart Pfeffer/welcher ohn alle Schärffe und Geschmact ist/wol zu vertreiben: Ursach/sie stossen und mischen den newen hitzigen Teutschen Pfeffer samen (den wir Siliquastrum und Zinziber caninum nennen) unter den thörichteren ungeschmackten Basthart Pfeffer/welchen sie bey ihnen Gerbelier nennen/alsdann wird derselbig töricht Pfeffer gang hitzig un scharff/und für den allerbesten Pfeffer verkaufft und vertrieben. Also müssen wir Teutschen in allerley Waare uns lassen äffen und bey der Nasen herumführen.

Gerbelier.

Von dem Nahmen des Pfeffers.

Erstmahls wann das Pfefferbäumlein seine junge Frucht stößt/ das seynd Fingerlange Zincken oder Zäpflein / gang getrungen / mit vielen kleinen Körnlein zusammen gepackt/anzusehen wie die jungen Dannzäpflein/ die nennet man langen Pfeffer: Und so bald die Körnlein aufgewachsen/und im Weinmonat abgenommen werden/ nennet man sie Pfefferkörnlein/zu Latein Piper, auff Griechisch $\pi\acute{\epsilon}\pi\epsilon\rho\iota$.

Über den unvollkommenen und unnützen Pfeffer/nennen die Einwohner (sagt Dioscorides) Brasma, im Plinio stehet Brechmalis, bey den Würkträmern heisset Gerbelier. Der Pfefferbaum heisset in Averroe Darfulfel, un der Pfeffer heisset in Serapione Fulfel.

Diosc. lib. 2
cap. 148.
Plin. lib. 2.
cap. 7.
Serap. cap.
357.

Es

Es hat der hochgelährte Joannes Ruellius Ruel. lib. 1.
noch ein Pfeffer Geschlecht beschrieben/ist aber cap. 143.
am Geschmack dem Pfeffer gar ungleich/ den-
selben nennet er zu Latein Piperastrum, möchte
wol der Würzträger Gerbeter seyn/ den sie
auch für Pfeffer verkaufen.

Von der Krafft und Wür- kung.

Der Pfeffer ist biß in den vierdten Grad hit-
zig und trucken/ sagt Constantinus Afri-
canus. Aber der unzeitig lange Pfeffer ist etwas
feuchter Eigenschaft/ das kan man daran spü-
ren/ er wird bald und leichtlich zerstoßen von
den Würmelein. Die Natur des Pfeffers ist
warm und trucken/ zeucht die Speiß an sich im
Magen/treibt den Harn/ zertheilet die Winde
und Bläst im Leib/zertrenne uñ zerschneidet die
Zähe Phlegmatische Feuchte/reiniger die Brust/
die Lungen Röhrein/ uñ den Magen/er vertreibt
und wendet ab die Dunkelheit des Gesichts/er-
weicht den Bauch/ und erwärmet gewaltiglich
die Sennadern/nervos, und das Mäußfleisch
Musculi genannt/ vielmehr dann andere Arz-
ney: Dagegen aber zerstört und verdörret der
Pfeffer die Natur der Geburt/macht die Leute/
so stets Pfeffer brauchen/ ganz mager
und verhindert die Em-
pfängnuß.

serap. c.
357.

N o Inner

Innerliche Würckung.

Fieber Trost
wehren.
Schlan-
genbiß.
Lungen üm
Lebersüch-
tige.

Pfefferwurz mit Wein getruncken vor dem Fieber/verhindert und vertreibt/ das grausam Schütten des kalten Wehes.

Pfeffer getruncke/ist gesund für die Schlangenbiß/ bekompt wol den kalten Leber- und Lungenfüchtigen Menschen/ so stets husten: dann der Pfeffer reiniget die Brust und Lungenröhren/ erwärmet den kalten Magen/ umb des willen mag man 1. stund oder 2. vor dem essen/ 5. oder 6. ganger Körnlein einschlingen / die erwärmen den Magen sittiglich/ und fürdern die Dawung/ resolvieren und zertreihen die Bläst / und die eingesperre Winde/ von böser Feuchte entstanden.

Dawung
fürdern.

Diosc. lib. 2
cap. 148.
Grimmen.

Pfeffer mit frischen Lorbeeren getruncken/ stillt das Grimmen im Leib.

In den grossen Herrentüche findet man stets bereiten Pfeffer zur Speiß: die armen aber müssen den Pfeffer Loth weiß kauffen/ werden oftmals betrogen/ sonderlich wann er zerstoßen ist.

Eusserlicher Brauch des Pfeffers.

Langer Pfeffer mit Meertrauben im Mund kalte süß. zerkeuet/ zeucht die kalten zähen Flüss auß dem Haupt.

Solches thut auch eine Kochung von Pfeffer bereitet/ und warm im Mund gehalten.

Halßge-
schwär.

Zerstoßen Pfeffer mit Honig vermische/ und angestrichen/ zeitiget das Halßgeschwär Angina.

Pfeffer

Pfeffer zerstoßen mit Salnitro reimpertiert /
und übergelegt/säubert und heylet Zittermäler/
und andere giftige beißende Grind.

Zittermä-
ler.

Pfeffer zerstoßen mit Bech vermengt / und
Pflasterweise über die Knollen am Hals / so
man Strumas nennet/gelegt / zertheilet dieselbe/
daß sie verschwinden.

Kröpfz zer-
treiben.

In Summa / Pfeffer wird zu vielen Din-
gen/als zu Salsen/Latwerge, Träncken/Drese-
neyen und dergleichen/nützlich gebraucht: dann
Pfeffer ist ein gute gesunde Würk / fürnemlich
für die alten kalten schwachen Menschen / den
solt man ihre Kost stets mit Ingber und Pef-
ferwürk zubereiten / und darneben den grossen
Überfluß der Würk in den grossen Küchen zum
Theil abstellen: das behielte die Herren bey guter
Gesundheit und reichlicher Nahrung/die offer-
mahls auß Überfluß der hitzigen Specereyen un-
starcken Träncken / ihre gute Nahrung/sampt
dem gesunden Leib/ vor der Zeit/ in die Gefahr
stellen / und verlihren.

Von Pariskörnlein und Car- damömlein.

Nach dem hitzige Pfeffer, kömme uns die schar-
fe Pariskörnlein zu Hand/seynd auch in der
Herren Küchen / und fast allenthalben gemein
worden: dann sie werden an statt des Pfeffers
oder Ingbers / und etwan beyde unter einander
vermischet/zur Speiß genossen/wie es dem Koch
am süglichsste seyn wil. Jetzt gemelte Pariskörn-
lein solle in Mauritania wachsen: Aber der hoch-
gelährte Joannes Ruellius schreibet / er hab ein
aufge-

aufgeropfft Paris Gewächs gesehen / derselbig hole Stängel sey mit langen Blättern bekleidet gewesen / habe am Gipffel ein lang runzelechts Nagelhamen-Köpflein / einer Birn gleich formiert / getragen / darin seyen die eckete Paris-Körnlein verschlossen gelegen / von farben Cassianen braun / und inwendig Schneeweiß / eines scharff hitzigen Geschmacks : also pflügen wir sie auch bey den Kauffleuten zu finden.

Von dem Nahmen.

Parisförmlein nennt man zu Latein Grana Paradisi, in Frankreich Malagreta, und in Hispanien Melligreta, und soll das kleine Cardamomum seyn / welches die Araber das klein Cardamomum tauffen / und sprechen / es heiß Hilbane oder Heilbane. Serap. cap. 64.

Aber die andere Würtz / so man Cardamomum nennet / und bey den Arabischen Sacolla und Heil genennet ist / wird nicht zur Speiß in den Küchen genommen / sondern allein zur Arzney gesparet.

Es hat gedachter Joannes Ruellius den Cardamomum seines Erachtens auch gesehē wachsen : dann er spricht / das Ständlein Cardamomi wachse Ehlen hoch / und gewinne ein vier eckeren Stängel / mit vielen neben Astlein und Gewerblein / dem gemeinē Nachtschatten nicht ungleich / trage schöne Dotterfarbe Blumen / formiert wie die Rosen / so die abfallen / erschetzen grüne spitziige Knöpflein / werden mit der
Zeit

Zeit roth/und wann sie wol zeitig worden / thut
 sich die Knöpflein auff / darinn liegt weißer
 Samen/ den Linsen nicht ungleich/ eines sehr
 hitzigen Geschmacks: gedachter Samen ist
 unserm gemeinen Apotheckischen Cardamom-
 lein gar nicht ähnlich / umb des willen viel im
 Zweifel stehen/ob das rechte Cardamomum be-
 kannt seye/ oder nicht.

Weiter so bedünckt mich/das obgesetzte Be-
 schreibung Ruelli allerdings dem Siliquaastro
 oder dem Zinziberi Canino, das ist/dem frem-
 den Teutschen Pfeffer zustehet / dann derselbe
 allerdings mit der Beschreibung Ruellii sich
 zuträgt: doch die weil der Cardamomum nicht
 in die Küchen dienet/wollen wir solche Specerey
 den Apotheckern heimschicken / die sollen die
 Geschlechter Cardamomi auß einander lesen/je-
 hunder haben wir mit der Küchen-Specerey zu
 schaffen.

Von der Krafft und Würckung der Pariskörnlein.

Pariskörnlein haben sich schier von ihrem Ge-
 schlechte Cardamomo enträuffert / und zum
 Pfeffer in die Küchen gesellet / daselbst helfen
 sie den Pfeffer und Gallereyen kochen und zube-
 reiten.

Ihr Krafft und Engenschaft ist warm und
 trucken im ersten Grad oder Stand / bekom-
 men wol der Dawung/sie verzehren und truck-
 nen die böse Feuchtigkeit der Brust / Lungen
 und des Magens: umb solcher Ursach willen
 achte

adte ich / daß die Parisföornlein in die Herren-
Küchen seyen erfordert worden. Und ob wol der
Cardamomum auch warm und trucken ist im
ersten Grad / so ist er doch nicht also anmüchtig
in der Kost / das machet sein bitterer Geschmack.

Zu dem / so bekompt der Geruch der Carda-
mömlein dem blöden Haupt nicht zum besten /
sagt Dioscorides / mag aber sonst gleich dem Pa-
risföornlein zur Arzney / innerlich und äusserlich
nützlich gebraucht werden.

Dioscor.
lib. 1. cap. 5.

Innerlich.

Galen.
Simpl. lib. 7
Bauch-
würm.

Cardamömlein zerstoßen und eingetrucken /
lödtet die breiten Bauchwürm / von wegen
des bitteren Geschmacks.

Gemeinde beyde Würm mit Wein getruncken /
kompt zu Hülf den mangelhaften Nieren / mit
denen so das Wasser schwerlich von sich lassen.

Nieren
Schwer-
lich harnē.

Cardamömlein mit Wasser getruncken / ist
gut für die fallende Sucht / Epilepsia, mildert den
Husten und Schmerzen der Hüfft / dienet wol
für die Lähme / verrückte Glieder / und das
Bauchgrimmen.

Hinfallen-
de Sucht.
Husten.
Hüfft-
Schmer-
ken Lähme.
Grimmen.
Brechen
wehren.
Constant.
Afric. de
Gradibus.

Paris oder Cardamomum mit Rosensyrup
getruncken / stillt und wehret dem grausamen
Brechen der Gallen.

Welche aber stets zähen Phlegmatischen
Schleim von sich müssen würgen / denen soll mā
gestoßenen Cardamomum mit Mastich und
Aloes Holz / in krausem Balsā Saft zu trincken
geben / stillt nit allein das Würgen / sondern es
tröck-

tröcknet auch die zähen feuchtigkeit der Brust /
der Lungen / und des Magens / da sich gemeldte
Schleim versamlen.

Eufferlich.

BEyde Cardamömlein seynd nützlich für
allerley Gifft / werden zur Zeit der Pestilenz Gifft.
sehr gebraucht.

Cardamömlein zerstoßen / mit Essig tempe- Gifftiger
riert / und angestrichen / wehret dem Gifft / thut Thier Diß;
Widerstand den giftigen Bissen und Stichen
der Thier.

Damit gemeldter massen bestrichen / heylet Grind,
den Grind un Schuppen / gibt ein gut unguen- Schuppen
tum Pforicum.

Von den wolriechenden

Nägelein.

SAs Wildbrät wird offermahls durch die
wolriechende Nägelein erhalten: so pflegt
man in der fasten die Karpffen auch mit Näge-
leinwürk zu kochen. Gemelte zubereitete Speisen
halten sich desto länger durch den köstlichen
Geruch der Nägelein. In der Insel Monoch /
die in India liegt / wachsen die edle Nägelein auf
Bäumen / die vergleichen sich etlicher massen
den Buxbäumen / seynd fast dick mit Laub und
ganz dräuselächt. Das Laub am Nägelein-
Baum vergleicht sich beynah dem Lorbeers
Laub / doch kleiner. Wann die Nägelein zeitig
werden / pflegens die Einwohner mit Röhren
von den Bäumen zu schir ingen / spreiten zu vor
Tücher unter die Nägeleinbäume. Der Grund
oder Erdboden / darauff die Nägelein wachsen /
ist ei.

Plin lib. 12.
cap. 7.

ist einem reinen Sand gleich/und ist doch nicht Sand: es muß ein zarter guter Boden seyn / auß welchem GDee der allmächtige also köstliche Specerey läßt wachsen.

Von dem Nahmen der Nägelein.

Plinius/und nach ihm H. Barbarus/halten Nägelein für ein Geschlecht des Pfeffer / doch grösser und zarter/sollen in den Indianische Wäldern wachsen: seyn etwã des guten Geruchs halben zu uns geführt worden/ nun aber seynd sie in allen Herren-Küchen so wol/ als in den Apothecken bekant/der Koch will der Nägelein keines wegs entbehren/sekund bereitet der Koch das Wildprät und Fisch mit Nägelein/ darnach besteckt er die Feldhüner / Phasanen/ Capaunen und anders mit den gekrönten Nägelein/diener alles zum Pracht und köstlichem Leben/und keiner will der Hinderste seyn.

Egineta
lib. 7.

So heissen nun die Nägelein Charyophylli, oder wie Paulus Egineta sagt / Caryophylli, zu Teutsch Nußlaub. Es reymet sich aber gar nicht/man wolte sie dann des Laubs halben also heissen: dann das Laub am Nägeleinbaum/ist den Nußbaumblättern nicht gar ungleich/ doch kleiner und steiffer.

Serap. c. 305

In Serapione heissen die Nägelein Carumfel, und der Baum Charyophyllus. In Dioscoride find ich nichts von dieser Würk geschrieben.

Von

Von der Krafft und Wür- kung.

Negelein seynd von Natur warm und
trucken/in andern Grad biß auff den drit-
ten/werden in den Herren Küchen zur Speiß/
und in den Apotheecken zur Arzney hefftig ge-
braucht/es müssen schier die edle Nägelein allen
Confecten / Träseneyen/Pulver / Latwergen/
Träncken/und dergleichen dienen.

Innerlich.

Negelein in den Speißen genossen/bekommen Blödes ge-
wohl dem blöden Gesicht : Werden nicht sichts.
unbillich zu den Augenarzneyen erwählet/dann
sie schärffen das Gesicht / so bekompt auch der
edel Geruch dem Haupt sehr wol.

Welchen der Athem/sonderlich am Morgen/
übel reucht/sollen Nägelein brauchen.

Böser A-
them.

Rafis sagt/das Nägelein das Herz stärken/
und den Magen kräftig machen.

Rafis cap.
22.

Avicenna thut dazu und lehret / wie das die
Nägelein der Leber nützlich seyen / wehren auch
dem Unwillen und Auffstossen / machen einen wehren.
guten Athem/ und erfrewen das Gemüth und
die ganze Natur.

Avicen.lib.
2 cap. 318.

Aber sters Nägelein in den Speißen genossen/
stopffet wegen th:er trocken Engenschaft den
Bauch/helffen aber gar wol der Dawung/ sagt
Serapio cap.309.

Averr. de
rebus mari-
niscap. 56.
Bauch-
stopffen.

D **Euf**

Eufferlich.

Die böse stinckende Luft wird vom Rauch der Nägelein gebessert. Die Apotheker wissen liebliche Trochiscos und andere Ding für die böse Luft auß den Nägelein zu machen/ist hieher zu schreiben unnötig.

Schnup-
pen zerthei-
fen.

Der Rauch von Nägelein in die Nasen gezogen/eröffnet die Verstopfung des Hirns/ und zertheilt den Schnuppen.

Von Muscaten Nüssen / und der
selbigen Blu-
men.

Ioan. Ruell.
lib. 1. cap. 28

Die alten Lehrer haben nicht viel von Muscaten und derselben Blumen geschrieben: Sie gedencen wol einer Rinden die nennen sie Macerem, soll auß India gebracht werden / das muß entweder die gemeine Muscatblüt / oder sonst ein besonder Gewächs seyn/ wie danntlich meynen: Dem sey nun wie ihm wölle/so ist bey den Arabischen Scribenten der Macis oder Macer nichts anderst/dann Muscatenblumen/welche Nuß und Blumen in einer rauhen Art Indien / da sonst nichts besonders wächst / gefunden werden : Nemlich in der Insul Bandan/ da findet man diese Specerey mit Hauffen ohn alle Pflanzung auff dem Feld wachsen/ die mag jeder man aufflesen / dann alle Ding seynd in gedachter Insul gemein so ist das Landvolck grob / achtet nichts auff diese Specerey. Der Muscatbaum vergleicht sich allerdings mit seinem Laub / dem Pfersichbaum / wird nicht

nicht sonderlich hoch/die Aest sind nahe zusammen getrungen / auff denselben wachsen die Muscaten / und stehen mitten in den Macis, das ist die Blum/anzusehen wie ein schöne auffgethane Rose / werden im Herbstmonat zeitig und aufgelesen. Die besten Muscatnuß seynd am Gewicht schwär / unnd safftig von Dehl. Die andern unzeitige Nuß seynd runckelicht/ ohn Geruch/ und ohn Dehl/ nennt man Kumpff/ seynd zum Theil durchstochen von Würmen: Darumb pflegen die Würckrämer solche Kumpff zerstoßen oder zermahlen/ und den einfältigen Leuthen thewz zu verkauffen: Niemandt ist / der solchen Betrug der Krämerey straffen darff / noch die Hände verbrennen will.

Von dem Nahmen der Muscaten.

Der gemelne Lateinische Nahme der Muscatnuß / heist *nux Muscata*, oder *Moschata*, auff Griechisch *καρυον μουσκατον*, zu Latein *nux Unguentaria*, der Fettigkeit halben. Joannes Ruellius nennt sie auch *Moschocaryon* und *Moschocarydion*, *Myrcpicam*. In Averro cap. 55. stehet geschrieben/ *Geozhoa est nux Muscata*. In Serapione cap. 161. wird *Muscat Jeumbaire*, *Jumbagire*, und *Jeuzbave* genennet.

Ruel. lib. 28. cap. 28.

Die Muscatblumen nennet man jekunder in Apothecken *Macis*, und soll (wie erliche nennen der alten Scribenten) *μακισ* seynd. Die Araber nennen diese Blumen *Bisbese*, *Besbese*, *Talisar* und *Machir*.

Serap. cap. 2. Manard. Ferralib. epist. 5. oppist. 1.

Q ff Xylo-

Xylomacer soll das Holz oder die Rinde vom Muscatenbaum seyn/ Constantin. Africanus lib. de Gradibus.

Von der Krafft und Würckung der Muscatnuß.

ES haben die Muscatnuß ihre Würckung fast wie die wolriechende Nägelein / sind von Natur warm und trocken/ werden in den Küchen und Apotheecken sehr gebraucht.

Innerlich.

Die wolriechende safftige und feiste Muscatnuß/ sind dem Magen/ der kalten Leber und Milz gesund/ sie machen/ in der Speiß oder für sich selbst genossen / einen guten Athem/ stärken den Magen/ helfen der Darung/ zertheilen die Winde im Leib/ legen das aufgeblähet Milz inder/ und stopffen den flüssigen Bauch.

Bauch-
stopffen.

Avicen. lib.
2. cap. 459.

Wind zer-
theilen.

Hauptweh.

Obgemeldte Würckung der Muscaten/ werden auch fast den Blumen zugeschrieben/ seynd etwas subtiler in der Würckung/ dienen für die rothe Ruhr und Mutter Bresten/ machen frisch Geblüt / und zertheilen die überflüssige Winde im Leib.

Ein Rauch- oder Nießpulver auß Muscatblümlein bereitet/ stillt das Hauptweh/ un zertheilt die zähe Phlegmatisc e Flüss der selben.

Die Herrenköch wollen dieser Blumen zu ihren Galreyn keins wegs entbehren/ gleich wie auch der Muscatnuß.

Von

Von Caneel oder Zimmetröhrlein/
wo / und wie dieselbe wach-
sen.

Die Indianische Gewächs seynd schier alle-
zumahl in Teutschland gewohnet / und bey
uns Teutschen gleich als Burger worden : Ur-
sach / wir empfahen sie freundlich / unnd bezah-
lens den Kauffleuthen zum thewresten / mit ba-
rem Geld / oder anderer Waar. Eines feh-
let uns noch an frembder Specerey / nemlich
wann wir sie frisch und grün zu uns könten brins-
gen / und gewöhnen / das sie mit unserm Grund
sich möchten vertragen / alsdann wären wir
Teutschen über die Völcker / welche das Brodt
zuweilen nicht wol haben wachsen.

Wolan die Indianer schicken uns auß ih-
rer Insul Zailon genant / die wolriechende schwar-
ze Caneel / oder Zimmetröhrlein / das seynd Scha-
len oder Rinden eins Baums / der soll sich mit
dem Laub und Blättern dem Lorbeerbaum et-
was vergleichen / beynah wie der Nägelein-
baum. Im dritten Jahr stümmeln die Eyn-
wohner die Zimmetbäum / gleichwie wir die
Weiden und Bollenbäum stümmeln : Von
gemeldten Nesten schälet man die edle Caneel-
rinden / die Stämme lassen sie bleiben / gleichwie
wir die Weiden / Bollen und Ulmenbäum / im
Gaw auff dem Reinstrom pflanzen. Die Cas-
neelschalen oder Rinden werden allererst nach
dem sie vom Holz abgezogen werden / über einen
Monat kräftig und gut : In der ersten seynd
sie ungeschmack / und ganz nicht tauglich / bis das
sie dürr werden.

D iij Man

Man findet sonst den Caneel auch in andern Inseln wachsen / als in der neuen Insel Hispania/in welcher nicht allein Zimmet/ sondern auch rother Pfeffer/und viel Ingbers gefunden wird. Es übertrifft aber ein Zimmet den andern/gleichwie ein Wein den andern übertrifft: Die zarte Caneelrinden seynd die Besten am Geruch/Geschmack / und an der Würckung/ denselben nennen sie zum Unterscheid des andern/ Cinamomum Alithum, und den andern Charyophyllatum, das soll die Rinde vom Nägeleinbaum seyn/sagt Constant. Africanus de gradibus.

Platina de
hum. vol.
lib. 3. Ioan.
Quell. lib. 1.
cap. 25.

Andere schreiben anderst vom Caneel/ und melden/das der Zimmerstaud nicht zweyer Theilen hoch wachse / den muß man in dorrichten dicken Büschen suchen / gewinne Laub wie das Kraut Fossen/wird allein von de Priestern/wann sie ihre Brandopffer vollendet haben/bey Sonnenschein colligirt und gesamlet: Das erste Theil des gesamleten Caneels/opffern sie der Sonnen/und treiben viel Gauckelwerck damit / das alles laß ich mit andern Jabeln hinfahren: Sie haben viel und mancherley Lügen vom Zimmet geschrieben / als Herodotus, das soll uns nicht irren: Wir wissen das Caneel ein edle und liebliche Würkist / deren Geschlechte werden viel von Dioscoride beschrieben/aber der aller beste wird an seinem lieblichen Geruch und scharffen Geschmack sehr bald erkant: Die andere wilde Geschlechte des Caneels lassen wir fahren.

Von

Von dem Nahmen.

Die Kauffleut/ Apothecker/ und Walen/nen Rucl. lib. 1.
 nen den Zimmet Canellam, zu Latein und cap. 25.
 Griechisch heist er *κινναμώμον*, Cinnamomum.
 Der Baum heist in Persia Arbor Seni, und
 die Rinden heist bey den Arabern Darleni. Se-
 rap. cap. 256.

Von der Krafft und Würckung des Caneels.

Leopatra Königin in Egypten/ ein Tochter des
 grossen Antiochi / hat Zimmetröhlein vor
 Calsia lignea, un herbwiederumb Calsiam ligne-
 am für Zimmet gebraucht / unnd befunden/ Avicen. lib.
 daß sie einerley Krafft unnd Würckung 2. cap. 125.
 haben : Zu dem / so haben beyde Würz der
 Caneel und Calsia lignea fast einerley Geruch/
 mag je eines für das ander genommen werden. Constan. de
 gradibus.
 Es soll aber die Galanga Würz auch mit dem
 Caneel in der Würckung Gemeinschaft ha-
 ben.

So ist nun der Caneel von Natur warm Vitalis de
 unnd trocken / einer zarten subtilen Substanz/ furno cap.
 deshalben er auch mehr dann andere warme 119.
 materiaia pflegt zu trocknen : Zu dem / so
 erweicht/ kocht / zeitiget der Caneel/ er rectificiert
 und bringt wiederum die zerstörte Krafft der
 Natur/ vertreibt alle Fäulung und Corruption
 auß dem Leib/ ist zu vielen Dingen ein fast nützli-
 che Specerey/ ohne alle Sorg zu brauchen.

D iij Zimmet

Innerliche Würckung des Caneels.

Der edle Caneel wird umb seines lieblichen Geruches und Geschmackes willen / auch nicht auß den Küchen gelassen. Er hilfft und bringt andere Würk und Specerey zu recht / dann was der Koch lieblich und anmutig von süßer Würk / es sey am Morgen oder am Abend zum Schlafrunck bereiten will / forschet er bald nach dem Canel: Wil man einē guten lauzeren Franck haben / oder ein liebliche Dräseney zurichten / so muß der Caneel allzumahl zuforderst dabey seyn / und das nit unbillich / dann die rechte und beste Zimmetröhrlein haben das Lob in vielen Dingen / seynd dem Koch und Apothecker sehr gemein.

Diosc. lib. 1.
cap. 13.

Hauptflüß.

Magen
stärcken.

Constantin
Vitalis de
furno cap.

119.
Wasser-
sucht.

Harn frei-
ben.

Weiber-
blödigkeit.
Gifft.

So ist nun Zimmet in der Speiß / oder sonst in Dräseney gebraucht / dem Haupt gesund / daß er trücket mit seiner zarten Subtilität die Hauptflüß / so herunter auff die Brust fallen.

Zimmet gebraucht / erwärmet und stärcket den Magen / gibt demselben einen guten Geruch / zertheilet den kalten zähen Schleym / umb des willen so ist der Caneel den Wasserfüchtigen / unnd der verstopfften Lebern und Nieren fast nützlich.

Caneel genossen in Speiß und Franck / treibe den Harn / und der Weiber Blödigkeit : Etilche mischen Myrrha darunter.

Für alles Gifft unnd Stich der giftigen Thier / soll man gestossen Caneel einnehmen / es hilfft.

Will man die Caneelwurk lang gut unnd frisch behalten / soll man auß dem gestossenen Zim-

Zimmet kleine Küchlein oder Trochiscos mit Wein formieren / selbige im Schatten lassen trucken werden/und auffheben zur Nothdurfft.

Obernennete Krafft und Wirkung in der Avicenn. 1. 2. Arzney / haben auch Calsia lignea, Galanga, cap. 118. und wie etliche meynen / die Cubeben / magze eine für das ander in der Arzney genommen werden.

Eufferlicher Brauch des Caneels.

Zimmet-Köhrlein werden zu köstlichen Salben genommen / so macht man ein trefflich gut Del darauß : dann der Zimmet ist subtil und zart/darumb reiniget er das Gesicht / verzehret und vertreibet alle Dunkelheit der Augen/ Dunkel- soll zu den Collyrien oder Augen-Arzneyen genommen werden. heit der Augen.

Caneel mit Essig temperiert und angestrichen/säubert die Haut / vertreibet die Flecken Flecken. und Zittermäler/mit Honig angestrichen / ver- Zittermä- treibt die Nasen und Spreckel des Angesichts. ler.Nasen.

Die Sinnamonum.

In köstlich bewahrt Magenspulver auß Caneel bereitet/dienet zum kalten verschleimten Magen/ darumb daß es die bösen Zäh Phlegmatische Feuchte des Magens verzehret/un der Dawung / so zum Theil verstöhret/auffhilfft/ und wiederumb bringet/wie solches auß Mesue und andern ins Teusch ist gestellet worden.

D v Neh.

Nehmet des allerbesten außerslesen Caneels

7. Quinlein.

Calsiaz lignea 3. Quinlein.

Römischen außerslesenen Kimmel/

Alantwurzel / alles zerstoßen / jedes zwey
Quinlein.

Der Wurk Galanga dritthalben Quinlein.

Der außerslesene Nägelein.

Langen Pfeffer unzerstoßen.

Cardamomlein.

Parisfornlein.

Weissen guten Ingber.

Muscabblümlein.

Muscarnuß.

Paradiesholz/ jedes auff anderthalb Quinlein.

Saffran ein halb Quinlein.

Des besten weissen Zuckers / so man Canarien nennet / auff 3. oder 4. quinlein / und zu Pulver bereitet.

Will man aber obgesetztes Pulver zu einem Dräseney oder zu confecttäfelein bereiten/ muß man so viel desto mehr Zucker nehmen: nemlich zu einem jeden Quinlein species auff vier Loth Zuckers.

Von der Wurk Galanga.

SW wol die edel/wolriechende / und braunrothe Galangawurk / nicht viel Platz bey den Köchen findet / so hat sie doch der Speisemeister gern in seiner Kammer: darumb daß gedach.

gedachte Galanga eine liebliche gesunde Spe-
ceren ist / wird zu den köstlichen lautern Trän-
cken und Dräseneyen erwählet. Es ist aber die
Galanga ein sehr harte / Holzichte / knöpffichte /
verwirrte / Braune und wolriechende Spece-
ren / eines scharffen Geschmacks.

Sonst bringe man noch ein grosse braune
Wurzel in Teutschland / ist inwendig weiß /
reucht nicht halb so kräftig / das soll die groß
Galanga seyn : ich bleib bey der ersten / die ist
am aller lieblichsten und besten in der Wür-
kung.

Etliche falsche Krämer beygen Schwere-
Wurzel in Wein und Pfefferwurk / lassen sie
unter der Galanga: der Betrug ist wol zu mer-
cken / daß die falsche Wurk ist allein aufwendig
scharff und zanger : aber die rechte Galanga hat
keine Schärffe durch auß / das hergegen falschen
den Galangen fehlet.

Von dem Nahmen Galanga.

Der allgemeine Nahme dieser Wurzel heist
Galanga. Es meynen aber etliche / es sey ein Joan. Ruel.
Geschlecht Cypert : nemlich der Cyperus Ba- lib. 2, c. 4.
bylonicus, sonst findet man nicht viel bey den
sehr Alten von der Galanga geschrieben. Die
Araber aber beschreiben sie / un̄ spricht Serapio
cap. 322. sie heisse Khulungen.

Der Avicenna nennt Galangam Casmu- Avicen.
daru. lib. 2, c. 32.

Von

Vonder Krafft und Würckung Galanga.

In dieser Zeit halten die Aerzte die Galangam für ein köstliche Specerey/brauchen derselben bey nahe zu allen Vresten des Leibs / ist von Natur warm und trucken / bis in die dritte Ordnung.

In den Apothecken hat man ein Confect das heist Diagalanga, ist fast nützlich zu allen innerlichen kalten Vresten/des Magens/der Lebern/ und der Nieren/zertheilt alle Wind und Bläst im Leib.

Zinnerlicher Brauch der Galanga.

Stincken-
der Athem.

Galanga im Mund zerkauet / und genossen / wehret und verreibet den bösen stinckenden Athem / gleich dem Zimmet.

Natur stär-
cken.

Gedachte Wurk / und was für Confect / Dräseney / Pulvero / der anders darauf bereitet wird / stärcket die ganze Natur / erwecket die Schwachen / und hilfft ihnen wieder auff die Bein.

Constant.
Afric.
Kalter Ma-
gen.
Bauch-
grimmen.
Nieren.
Mutter.

Galanga erwärmet und stärcket den kalten Magen / befördert die Daunung / verzehret die Binde im Leib / und stillt das Bauchgrimmen / Cholica palsio genant / so von Blästen und Winden im Leib entstanden ist.

Galangawurk bekompt wol den kalten verstopfften Nieren / un̄ der Mutter so mit Blästen beladen ist.

Wel-

Welchen der Magen stets auffstößt / mit sauren ungeschmackten Reipfen / denen soll man Galangam eingeben. Man mag die Galangam wol in Wein lassen kochen / und dieselbe also warm für obgemeldte Bresten trincken / solches bekompt dem Magen wol / und stillt die Schmerzen / so von Kälte sich erhaben haben.

Ructus.

Welchen das Herz stets klopfet / dem soll man gestossenen Galangam mit breit Wege- rich Safft eingeben / es hilft.

Joan. Ruel.
lib. 2. c. 4.

Wie die Wurk Galanga gebraucht wird / so ist sie auch nutz unnd gut / und macht ein frisch Geblüt. Andere Würckung seynd fast wie des Eaneels / darun je eines für das ander erwählet und gebraucht mag werden.

Frisch ge-
blüt.

Eussertlich.

Galanga rein gepulvert / und in die Nasen gezogen / stärcket das blöde Hirn.

Hirn stär-
cken.

Ein Stücklein Galanga im Mund gehalten / soll die Natur erwecken und freudig machen.

Ser. c. 322.
Natur er-
wecken.

Von Calmus.

Der wolriechende Calmus ist in der Herren Küchen / darumb daß er bitter ist / etwas unwerth : jedoch so hat er das grosse Lob und ehrlichen Platz / bey dem gemeinen Volck / wann jemand unter dem gemeinen Hauffen unvorsehens Kranck wird / es geschehe mit einem Frost oder sonst / mit Stechen oder Drucken un den Magē / so lasse der Krancke ihm eylend Calmus zerschneiden / mit so viel weissen Ingbergs : diese zwo zerschnittene Specereyen lasse man

man

man miteinander in weissem Wein ein wenig auffkochen: nachdem diese Kochung ein wenig überschlagen/ dann trincke der Dresthafft diese Kochung also warm/ lege sich nider/ laß sich warm zudecken/ darauff faste er etliche Stund Besserung/ wie dann solches offermahls die Erfahrung bezeuget: umb solcher Tugend und Wirkung willen / ist der Calmus werth / und ganz gemein und kundbar bey jederman worden.

Den grossen Herren pflegt man Calmus in Zucker / wie den Ingber einzumachen / davon essen sie am Morgen nüchtern: fürnemlich / wann sie zu spat bey dem Schlaf-Trunck gefessen / und zu tieff in die Träncke geritten seyn: denselben muß man am Morgen grünen Calmus / und grünen Ingber auß der Apothecken oder Speißkammer hertragen: umb solcher obernerer Ursach willen / haben wir den Calmus nicht auß der acht gelassen / sondern mit andern Specereyen in unser Speißkammer beruffen.

Apulejus schreibt / der Calmus sey nicht gut zu finden: das gestehe ich ihm gern / dann in Teutschland hab ich ja den Calmus nicht mögen grün sehen / aber in Galatia / und zu Colchis / soll der Calmus gemein seyn. Die Wurzel ist fast knöpfficht / mit viel Gewerben überzwerch und durch einander geschrenckt / wächst mehr in die Breite auff dem Grund weder unter sich / beynah wie der gelbe Wasserswertel / oder Iris: seine Blätter sind schmaler und spitziger dann der kleinen blauen Schwerteln: welche

Eals

Calmuswurzel ganz hart getrunnen / nicht von Würmen zerstoßen / eines lieblichen Geruchs / eines bitteren Geschmacks sind / und inwendig schön Leibfarb weiß fallen / dieselbige seynd am besten. Es trägt der Calmus seine Blumen auff dem Sahren / gleich wie die gelbē Schwertel / un̄ wie die weiße Blumen Narcissi wachsen.

Von dem Nahmen.

Unser Calmus ist nicht der rechte Jadianische / von welchem Dioscorides lib. 1. c. 17. schreibt / sondern es ist unser Calmus der recht und warhafftige Acorus oder Acoron Dioscor. lib. 1. cap. 2. welches Gewächs bis anhero von den Aergten für gelb Schwertel Wurzel / wiewol unrecht / gehalten worden. Dieser unser Calmus oder Acorus wird von etlichen Aspletion, Aphrodisias, Nautica radix, Piper Apium, und Venerea geheissen.

Der Apulejus nennt sie Singentianam, Unguentianam, und Choros.

In Serapione, cap. 259. heist der Acorus, Spatella und Vaæg.

In Averrhoë stehet Ligoz. cap. 42.

Von der Krafft und Würckung des Calmus.

Der Calmus ist einer warmen Trockenen Eigenschafft / bis in den dritten Grad / sage Galenus lib. 6. Simpl Dieser Wurzel Würckung ist / abzulähnen / auffzulösen und subtil zu machen / sehr nützlich im Leib und auch außershalb zu gebrauchen.

Inner

Zinnerlich.

Leber /
Seiten/
Bauch-
Schmerke

Acorus oder Calmus in Wein gesotten und
getruncken / mildert den Schmerzen der
Lebern und Seiten / stillt das Bauchgrimmen /
zertheilt un verzehret die Bläst und böse Dämpf
des unruhigen Milches / er macht auch / stets ge-
nossen / das Milk kleiner / bekompt dem Magen
wol / treibt den Harn und die Frauenzeit mit
Gewalt / sagt Avicenna.

Harnfrei-
ben.

Frauen-
Zeit.

Harn-
Winde.

Avicen.
l. 2. cap. 46.

Safft
Schlan-
gen Bif.

Calmus genossen in Wein / stillt die Harn-
Winde.

Es ist solche Wurzel nutz und gut für das
Safft der unreinen Thier und Ungezifer / als
wider der Schlangē Bif un Stich / wird deßhal-
ben billich unter die Antidota, so für das Safft
bereitet werden / gemischt.

Die Menschen so gebrochen seynd / und offer-
mahls von dem Krampff geplaget werden / sol-
len den Calmus in grosser Würde halten.

Eusserlicher Brauch des
Calmus.

Dunckle
Augen.

Der Safft von grünem Calmus aufge-
druckt / und in die Augen empfangen / ver-
treibet die Dunckelheit / und macht die Augen
klar.

Geschwulst
der hoch-
belg.

Die zerstoffene Calmuswurk in Wein gesot-
ten / und übergelegt / zertheilet wunderbarlich die
harte Geschwulst der Hochbelg / sagt Ruellius
lib. 2. cap. 2.

Den

Den Weibern mag man auß Calmus für
das Mutterwehe / mit andern Kräutern Dämpf- Mutter-
bäder machen / oder den Bresten damit somen- wehe.
tieren / gleichwie von der Biolwurk Iris auch
geschrieben ist.

An statt des Calmus mag man den Römi-
schen Kümnel brauchen / sonderlich für die ein-
geschlossene Wind / und Dämpffe / sagt Con-
stantinus Africanus de Gradibus.

Von Zittwenwurk.

Diese Specerey oder Wurzel / ist auch als
andere frembde Gäst zu uns kommen / gehört
gleichwol nicht in die Küchen / dann sie auch fast
bitter ist : Wir mögen sie aber in der Zahl und
Ordnung der Specereyen wol in der Speiß-
kammer dulden / Ursach / sie ist gut für Vergif-
tung / und bekompt überaus wol dem blöden Gift.
Magen / so zur Nothdurfft / und zur Zeit der Pe- Blöderma-
stilenz mag für Theriac genüget werden. gen.

Von dem Nahmen.

Zewer nennen die Lateinische Zedoariam. In
Serapione cap. 172. heist der Zitwer Zaru-
beth / solches soll aber gar ein besonder Gewächs Ruel. lib. 1.
seyn. In Aetio heist Zeduaria, Zador. Bey cap. 29.
erlichen Zadura, und Zaduaria.

Von der Krafft und Würckung.

Zewer ist warm und trocken in dem zweyten
Grad / oder wie Constantinus meldet / in
dem dritten Grad / wird zu unsern Zeiten starck
gebraucht.

P

In.

Innerlich.

Gift:
Pestilenz.

Zitwer ist sonder Zweifel gut für mancherley
Gifte/und sonderlich zur Zeit der Pestilenz.

Colica pal
sio.

Der Zitwer wird jezunder fast sehr zu Ma-
genarzneyen gebraucht / dann er zertheilt die
Ventositet oder grobe Winde des Leibs / be-
kompt wol denen/so cholicam passionem haben
erlitten/von wegen der Sturmwinde im Leib.

Auffstossen
oder Kozgen
wehren.

Er bringet dem Mund einen guten Geruch/
erweckt Lusten zu Speisen / und schneidet ab
den harten Knoblauch und Zwibelgestanck nach
dem Essen. Er nimpt auch hinweg des
Weins Gestanck von den vollen Brüdern/
so fern sie nach dem Weinsauffen Zitwer essen.
Gemeldte Wurk wehret dem Auffstossen / er-
hält den Bauch / und zertheilt die Geschwulst
der presthaften Mutter.

Von Saffranwurk.

Wo und wo der edel zahme Saffran wach-
se/auch wie vielerley Geschlecht / welcher
der allerbest/ und was seine Wirkung unnd
Krafft seye/ist alles klar genug im zweyten Theil
des Kräuterbuchs/unter dem 77. Capitel/ nach
der Länge beschrieben/das alles zu erhalten acht
ich unnöthig: Es weis zwar männiglich / daß
Saffran eine köstliche und liebliche Specerey ist/
doch übertrifft je einer den andern/darumb daß
er wird ungleich bey den Kaufleuthen gehalten/
und offermahls zu feucht eingethan. Oribasi-
us ein hochgelährter Mann/sagt daß der Saffran

Co-

ten ist/mögen sich vor den Krähern/so alle Spe-
ceren gepülvert oder gestossen zum Marckt feyl
auflegen/versehen/und ihnen nichts abkauffen:
Dann ihrer etliche verkauffen gedörrt Weiß-
brode oder Semmel unter dem Ingber unnd
Speißwürk.

Sie mengen den Verbelier unter den Pfef-
fer/die Nägelein seynd mehrentheils eytel Fusci
und gedörrt Holz. Die gestossene Muscat
waren runckeltichte dürre Rumpff: das Zimmet-
pulver ist halber Lohe oder Eychenrinden: Der
Saffran halber Sandelwehl/und anders. Und
damit aber ein jede Würk das Gewicht desto-
besser möge erlangen /so laufft der rein Gold-
sand gemeinlich unter sie alle: Ich geschweig
deß grossen Betrugs/so mit der Gelb- unnd Speiß-
würk getrieben wird/und wer kan allen Berrug
nennen oder beschreiben/der allein mit den Spe-
ceren unnd frembder Waar täglich gelibt wird?
Noch seynd wenig Menschen/ die solche grosse
Landschagung bedencken. Es gehet aber alles
über den armen Mann/der soll und muß allzeit
arm und überladen seyn: Die Amptverweser/
so über diese Ding gesetzt/achtens nicht hoch/ se-
hen durch die Fingern/ lassens hinschleichen/ver-
meynen es gehe sie nichts an: Zudem/findet
man etwan Befehlichshaber/die heimlich unter
der Decken liegen/und ihnen leyd wäre/das der
Berrug/und die heimliche Practicken ans Lichte
kommen solten.

Der Krämer und Müßiggänger sind zu viel/
noch wachsen alle Tag mehr derselben/das kein
Wun-

Wunder/ die Teutsche Nation solte darüber
allein verarmen/ und zum Spott werden.

Wolan wir haben nun viel Jahr lang unser
Geld weitläufftig nach köstlichen Speisen und
Specereyen / damit wir in den Küchen und
Speißkammern keinen Abgang oder Mangel
hätten/hinun wieder in die Landschaften/Wes-
sen und Jahrmärkten/ mit Hauffen geschickt/
daß wir nicht wol außdauren können / wo wir
stets also fortfahren werden. Sonst wann un-
sere Herrn an ländlicher Kost / wie ihre Vor-
Eltern / die auch grosse Herrn waren / sich sät-
tigen und genügen lieffen / wolten wir ihnen
jährlichs eine grosse Summ Gelds ersparen/
dazu gesündere Zeit und längerer Leben zusa-
gen: Dann jezunder zu unsern Zeiten / viel
mehr auß überflüssigem Essen und Trincken/
weder auß Mangel oder Hunger / schnell dahin
fahren / wie solches alle gelehrte Aerzt bekennen
müssen: Dann so oft der Herren einer krank
worden / will man den rechten Grund und Ur-
sach des Brestens erkündigen / erfinder sich ge-
meyniglich/ daß die Kranckheit vom Ubersuß
entstanden ist / da fahet man zuweilen an mit
Gewalt zu purgieren und auß zu treiben / das
durch dem Leib zweifältiger Schadē zufällt. Erst-
lich ist der ganze Leib schwach wegen überladenen
Magens: Darnach wird er durch die strenge
Aufführung der Purgation noch schwächer/
un gerät von Tag zu Tag und zusehends in eine
abnehmēde Qualität/ dazu wir uns selber bringē/
noch lassen wir uns weder rathen noch helfen:
wollen viel lieber der Welt zu Gefallen leben/

P iij

der

der selbē hofieren/und unsere junge Tag und Zeit
schencken/weder der Leibsgefundheit pflege. Ich
will (spricht mancher) guten Gesellen 10. Jahr
schencken/und kan bey solchem Leben nicht wol
ein Jahr lang verharren. Solches lassen wir
fahren/und wollen fürters die Küchen für den
gemeinen Mann jurichten/und besehen/was
wir für Gemüß wie es bey den alten Teutschen
gewohn- und bräuchlich ist/bedörffen/und dem
Koch unter die Hände geben.

Das XVIII. Capitel.

**Von gemeinen Kochkräutern/und
was sonst mehr von Gärten/
Aecker/und Bäumfrüchten/in den
Küchen bräuchlich ist.**

Cornelius
Tacitus de
morib. Ger-
man.

DEr gemeine Mann in Teutschland achree
vor Zeiten nichts sonderlichs auff hohe köst-
liche Trachten der Speisen/sondern liesse sich
mit allerhand Gemüßkraut/Rüben/Wurzel/
und dem Obst sättigen: Was nemlich/der
Krautgarten/die Aecker und Baumgärten jähr-
lichs ertragen mochten/mir denselben waren die
gemeine Teutschen jederzeit wohl zu frieden:
Umb des willen/wo man sich noch mit der
Haußhaltung in die Arbeit recht schicken wil/
mag ein jeder Haußvatter durchs Jahr/es
seye Sommer oder Winter/setn eigen Gar-
tegemüß nach Nothdurfft erbawen unnd
bekommen.

Leno