C den gemeinen Nachtschattblettern/ sind doch spitziger vnd schmäler. Die Blümlen erscheinen bleichweiß/ in grösse der jetztgedachten Nachtschatten/ darauß folgen grüne Schotten/ Fingers lang/ bey dem stiel sind sie breit/ an dem ende spitzig/ wie die Scheyden. Ehe sie zeitigen/ werden sie zuvor am stamme gantz schwartzgrün/ darnach verwandeln sie sich in ein schöne klare Corallenrote farbe. * Etliche bleiben gelb oder schwartz/ an der gestallt seyn sie breit/ lenglicht/ rund/ vnd sonst anders formiert. * Diese Frucht hat viel breiten gelben Samen/ der ist am geschmack hitziger/ schärpfer vnd hänniger/ dann sonst kein Pfeffer. Von solchem Samen mag man järlich newe stöcklen auffzielen/ welche doch nicht allzeit geraten/ oder zeitig werden mögen. Die Wurtzel ist eintzig/ weiß/ vnd zaselecht.

Geschlecht.

Dieses Indianischen Pfeffers sind noch andere zwey geschlecht/ nemlich/ das kleine vnd runde. Das kleine ist nidriger/ bringt auch kleiner Schotten. Das ander tregt runde Schotten.

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Der Indianische Pfeffer hitzet vnd trucknet im letzten Grad. So man jhn außwendig deß Leibs auff die Haut legt/ beist er sie auff. Hat sonst eben die krafft/ wie der gemeine Pfeffer/ darmit man die Speiß würtzet/ darvon wir im volgenden Capitel handeln wöllen.

* Dieses frembdes gewechs/ welches erstlich auß India kommen ist/ vnnd von etlichen Americum, von andern Calecuticum genannt wirdt/ bey dem Actuario solt seyn Caspicum, vnd bey dem Auicenna Piper Caninum, wechst zuweilen gar hoch wie ein stauden. In Spania braucht man es grün vnd gedört an statt deß Pfeffers/ dieweil es aber gar zu starck/ pflegt man es sampt einer Brosen Brot zerstossen/ vnnd darnach
D ein wenig dürren/ alsdann kan es gar wol zur Speiß gebraucht werden.

Er ist der gestallt vnd auch sonst/ wie die Medici wissen/ in Leib genommen den Wassersüchtigen gar dienstlich.

Wer damit wil vmbgehen/ der sol sich nicht darnach am Angesicht vnd sonderlich vmb die Augen viel reiben/ denn es brennet hefftig/ vnd macht grossen schmertzen/ wie ich selber erfahren hab.

Der Indianische Pfeffer heist im Latein Siliquastrum, Piper Indicum siue Chalecuticum. Behmisch Pepr Indyansky oder Turecky.

Von gemeinem Pfeffer.

Cap. LXXXVIII.

Stell vnd Gestallt.

Er gemein Pfeffer wechst auch in India, vnd ist zweyerley: rund vnd lang. Die Histori haben wir von Spaniern vnd Portugallesern/ welche vber Meer schiffen gegen Mittag vnd Morgen/ auff Calecuth/ Taprobana, Iaua, vnd andere Inseln deß Indianischen Meers/ von dannen sie allerley Specerey holen/ beschreiben vns den Pfeffer also:

Der runde schwartze Pfeffer wechst auff zarten Räben/ die sich zu den andern nechsten Bäumen gesellen/ vnd daran auffsteigen. Diese Räben oder Gertlen sind dem Singrün nit vnehnlich/ aber die Bletter vergleichen sich dem Citronlaub. Die Frucht oder Pfeffer wechst zusammen gedrungen/ wie Trauben. Im Weinmon werden diese

Beer

Beer zeitig/ da list man sie ab/ legt sie auff ein matzen von Palmenblettern geflochten/ A
lessets also an der heissen Sonnen dörren/ biß sie schwartz vnnd runtzlecht werden/ das geschicht gemeiniglich in dreyen tagen.

Gemeiner Pfeffer. Piper vulgare.

Der runde weisse Pfeffer ist vnzeitig eyngesamlet/ darumb ist er nicht so lieblich B
vnd scharpff/ als der schwartze.

Der lange Pfeffer hat seinen besondern Baum / daran hangt er wie ein Wurm/ oder Butzen an der Haselstauden/ mit viel kleinen Körnlen besetzt. Dieser Pfeffer ist der schärpffste.

Der runde weisse Pfeffer/ vnd der lange/ werden mehr in die Artzneyen/ als zum Theriack vnd dergleichen/ gebraucht. Dargegen ist der schwartze runde breuchlicher in der Küchen.

Diß gewechs deß runden Pfeffers/ wie es allhie abconterfeit/ hab ich zwar selbst nicht gesehen/ aber also hat mirs ein Portugalleser abgemahlet/ der da auff dem Orientischen Meer biß gen Calekuth komen ist. Die gantze Trauben/ wie die Körner beysammen wachsen/ sind mir offt zusehen worden/ hab sie auch bey mir/ die hat mir erstlich mitgetheilt der wolgelehrte Franciscus Calzolarius, Apotecker zu Verona.

* Wer bessern vnnd weitleufftigern bericht von dem Pfeffer begert zu wissen/ der lese den Garziam de Horto lib. 1. Aromat. Ind. cap. 23. Monardem Hispalensem, vnnd Christophorum à Costa.

In der abgerissenen Figur ist deß Autoris Pfeffer/ wie im denselben ein Portugalleser zugestellet hat/ mit M. gezeichnet/ die andern Bletter aber hab ich offt selber vnter dem Pfeffer/ do er in meng gelegen ist/ gesamlet/ die Frucht aber in Essig gebeist/ mit dem Imber vnd Cardamomo, von guten Freunden bekommen. Ist wol müglich/ daß diese spitzige Bletter/ die sonst sollen etwas kleiner seyn/ dann die von den Citronen, vnd sich das gantz gewechs an andern Bäumen/ sonderlich an den Dattelbaum/ vnd einen andern Baum Faufol genannt/ wie die Weinstöck vnnd Eppich anhengen/ von den jungen gewechs seyn/ oder sonsten vnter wegen zu sehr verdorret seyn. Auch ist zu mercken/ daß gemeldte Scribenten vnd andere mehr einhellig anzeigen/ daß der weisse runde Pfeffer nicht an einem gewechs mit dem schwartzen/ als ein vnzeitiger/ wachse/ vnd

C sey ein sonders gewechs vnterschiedlich von einander / wie schwartze vnd weisse Weinreben/ werden auch weniger gesunden/ denn der schwartze/ vnd sey viel besser vnd schärpffer denn derselbige.*

Außlesung.

Der beste Pfeffer ist/welcher nicht sehr runtzlecht/nit verlegen oder Wurmstichig/ auch nicht schüppicht / sondern frisch / schwer / derb / schwartz / vnnd am geschmack wol scharpff ist. Man felschet auch den Pfeffer/aber diesen betrug erkennet man/so man die Körner in Wasser legt / denn der gemachte oder falsche Pfeffer zergehet / nach dem er weych worden/aber der rechte natürliche bleibt gantz.

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Aller Pfeffer hitzet/vnd trücknet/macht dünn/zertreibt/ durchdringt/ öffnet/vnd zeucht auß.

In Leib.

Der Pfeffer sterckt den kalten Magen / vnd fürdert sein dewung. Vertreibt die winde vnd bläste. Macht lust zum essen. Treibt den Harn. Zertheilet vnd vnterdrückt alles/was das Gesicht verfinstert.

Pfeffer mit Wein getruncken / ist gut wider das Frieren / vnd schütten der Fieber/ die nachlassen/vnd mit einer widerkunfft den Menschen anstossen.

Der Pfeffer ist auch dienstlich wider der Schlangen bisß. Fürdert die Frucht auß Mutterleibe. Benimpt den kalten Husten/ vnd zertrennet den Schleim/so sich vmb die Brust gesam̃let hat.

Pfefferkörner gestossen/vnd gebraten Knoblauch zusammen gemischt/vnd eynge-
D nommen/stillet das grimmen im Leibe.

Pfeffer in der Kost genützt / behelt den Menschen bey seiner gesundtheit / sänfftigt die wehthumb vnd schmertzen/so von kalten sachen entspringen.

Wider das langwirige Fieber/ oder Kalte/nemmen etliche Pfeffer/ Ingwer/ Zitwar/Zimmetrörlen/jedes ein wenig/doch in gleicher wag/schneidens zu kleinen stücklen/ trinckens in gutem warmen Weinessig/ ein stund vor deß Fiebers ankunfft / vnd legen sich in ein warm Bett / so lest das Frieren nach/ * Jedoch sol man andere notwendige Artzney zuvor gehen lassen.

Die Bletter von dem schwartzen Pfeffer brauchen die Innwohner wider das grimmen/vnd andere kalte Kranckheiten deß Leibs.*

Aussen.

Pfeffer mit Staphiskörnern im Mund gekewet / zeucht den wässerigen Schleim auß dem Kopff.

Pfeffer ist den Zänen vnd dem Zanfleisch nützlich/denn er verzehrt alle böse feuchtung darinne/vnd bewaret für der fäule. Bessert den vbelriechenden Athem.

Pfeffer mit Pech vermischt/ vnd Pflastersweise vber gelegt/ verzehrt die Kröpffe/ vnd alle harte Knollen.

Mit Honig gemengt / vnnd angestrichen / vertreibt er die Masen deß Angesichts.

Die Halßgeschwäre werden nützlich angestrichen mit Pfeffer vnter Honig vermischt.

Pfeffer heist Griechisch πίπερι. Arabisch Fulful. Lateinisch Piper. Welsch Pepe. Spanisch Pimienta. Frantzösich Poyure.
Behmisch Pepr.

Von