mändt von diesem Essig alle Tag früe ein Löffel voll trinckt / der ist sicher vor allerley A
Mundfeule / vnnd Halßgeschwären: das Magenmündle wirdt darvon gestercket: der Mensch bekompt einen leichten Athem/helle stimme/ klar gesicht/ gut gehöre: verdäwet die Speise wol: hat seine gebürliche Stulgänge vnnd Harn: behellt nichts vberflüssigs im Leibe: darff sich keiner bläste oder windt darinnen besorgen / keiner innerlichen verstopffung/geschwulst/oder härtigkeit: gewinnt ein gute farb: vnd in summa zu reden/ist diß ein außerwehlte/ thewre / heylsame Artzney zu erhaltung Menschlicher gesundheit/ ob gleich etwas vnsaubers mittē in dem Gebeine verborgen läge. Den fallenden Siechtagen/so er noch new ist / heylet vnnd vertreibt sie von grund auß / aber den alten vnnd vorlengst eingewurtzleten bewältiget diese Artzney dennoch so viel/daß er den Krancken nicht so offt/auch nicht so hefftig anstossen kan. Deßgleichen sol man verstehen von dem alten vnd newen Podagra oder Zipperle.

Wider den schwerlichen Athem / da einer gleich ersticken wil / ward kein Artzney nie so gut/als dieser Essig / ein Löffel voll oder zween seuberlich hinab geschlungen/dann er zertrennet mit gewalt den zähen Schleim / darinnen die Lungen gleich wie in einer pfudeln ligt. Diese herrliche Artzney hat erstlich erfunden der grosse Philosophus vnnd Naturkündiger Pythagoras, der bezeuget in seinen Schrifften / so jemandt von diesem Essig täglich ein wenig trinckt / dem gereicht es zu langem leben / späten vnnd gutem Alter / vnd er Pythagoras selber hat diese Artzney angefangen zu brauchen im fünfftzigsten Jar seines Alters/ist also mit gesundheit kommen biß auff hundert vnd sibenzehen Jar.

Aussen.

Meerzwibel rohe in öl gekocht/ oder mit Hartz vermischt/vnnd vbergelegt / heylet die schrunden vnd riß der Füß. In Essig gekocht / vnd vbergeschlagen/hilfft sie denen/so von Nattern gebissen sind.

Meerzwibeln gebraten/vnd vbergelegt/vertreibt die hangende Wartzen. B

Die Meerzwibel vnter das Obst gelegt/leßt es nicht faulen.

Obgenandter Essig im Mund gehalten/bevestigt die losen vnd wacklende Zäne/ vnd bessert den vbelriechenden Athem.

Das Haupt mit öl/darinne Meerzwibeln gebeitzt sind / gesalbet / heylet den fliessenden Grind/Milwen vnd Schuppen.

Meerzwibel heist Griechisch / Lateinisch / vnnd Welsch Scilla. Arabisch Haspel, Aschil. Spanisch Cebolla albatrana. Frantzösisch Charpentaire. Behmisch Cybule Morska.

Von Cappern. Cap. CIIII.

Gestallt.

Cappern ist ein dornechte Staud/ breitet sich das mehrertheil in die runde auff dem Erdtrich auß / hat krumme Stachlen/ wie die Brombeerstaud. Die Bletter vergleichen sich fast dem Quittenlaub/ sind rund / steiff/ mit viel äderlen durchzogen. Die Frucht ist den Oliuen ähnlich / welche / so sie sich auffthut/ bringet sie ein weisses/ wolriechendes Rößlen: wañ solchs abfellt/bleibt da ein lange Eycheln/ die ist voll roter Körnlen / gleich wie in Granatöpffeln. Die Wurtzel ist rotschwartz/ holtzecht/vnd fladert weit vmb sich. Die Rinde rötlecht vnd vest.

*Die Capparen, so ich zu Genua vnd andern orten in Italia hab sehen wachsen/ die haben gar wenig Dorn/vnd eine schöne Leibfarbe Blum/davon die kleinen Capparen gesamlet werden / Die grössern aber bringt man von Alexandria auß Ægypto, die wachsen an einer gar dornichten Stauden/ mit weissen Blumen / wie es Dioscorides be-

C des beschreibt. An etlichen orten macht man auch die auffgethane Blum mit Essig ein/ vnd braucht es in der Speiß.*

Cappern. Capparis. Wild Cappern. Capparis sylueſtris ſiue Fabaginea.

D

Stell.

Cappern wachsen in vielen Landen von sich selbs/ in dürrem trucknem Erdtrich/ vnd bey alten Hoffstätten. Die in Arabia wachsen (wie Plinius vnd Galenus schreiben) haben Gifft in sich. Die in Affrica sind dem Zahnfleisch schädlich. Die in Apulia machen den Magen sich erbrechen. Die besten bringt man auß Italien/ Candien/ vnd Cypern/ in Saltz vnd Essig eyngemacht. Cappern wöllen ein heiß Land haben/ ist derhalben kein Wunder/ daß sie in Teutschen Landen nicht auffkommen/ dann sie können die die Kälte nicht ertragen.

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Cappern sind warm vnd trucken/ einer subtilen Substantz. Die Rinde von der Wurtzeln ist bitter/ scharpff/ vñ herb/ darauß abzunemmen/ sie sey nicht einerley Natur/ dann von der bitterkeit hat sie ein krafft zu säubern vnd öffnen/ von der schärpffe zu wärmen vñ durchdringen/ von dem herben oder sawren geschmack zeucht sie auch etwas zusamen/ vñ ist kaum ein besser Artzney zu dem verstopfften oder verhärdten Miltz/ jnnerlich vnd eusserlich gebraucht.

In Leib.

Die Rinden in Honigwasser gesotten/ vnd getruncken/ zertheilen die grobe vnnd zähe feuchtigkeit/ treiben sie auß durch den Harn/ oder Stulgang/ vnnd auch bißweilen Blut mit/ heylen also das krancke Miltz/ vnnd das wehe in der Hüfft/ ziehen auch auß dem Haupte/ vnd öffnen das verstopffen der Frawen zeit.

Die Cappern mit Saltz vnnd Essig eyngemacht/ wie man sie zu vns bringt/ sol man nicht rohe essen/ dann also sind sie dem Magen ein vnangenemer Gast/ bringen Durst. Derhalben sol man sie vor eynwässern/ vnd quellen lassen/ biß sich das Saltz wol darvon abschweiffe/ darnach mit Essig/ Baumöl/ vnnd Rosinlen/ wie einen Salat/

lat/ bereiten / vnnd im anfang der Malzeit essen / vnnd ob sie wol also dem Menschen A
wenig Speisung geben/ erreitzen sie doch den Lust zum essen/ streiffen den Schleim vom Magen / öffnen die verstopffung der Leber / vnnd deß Miltzen / vertreiben die Würme im Leibe.

Aussen.

Die Rinde von der Wurtzeln mit Essig gesotten/ vnnd auff die lincke seiten vnter die Rippen gelegt/ ist ein heylsam Pflaster zu dem schwachen Miltz.

Diese Rinde gekocht / vñ Pflasterßweise vbergelegt/ ist gut zu den vnsaubern bösen Geschwären/ dann sie reinigt vnd trücknet sie.

Mit Wein oder Essig gesotten/ vnd im Mund warm gehalten / dienet wider den Zänesiechthumb.

Mit Essig gesotten/ vnd angestrichen/ vertreibet die weisse Zittermäler.

Cappern heist Griechisch vnnd Lateinisch Capparis. Arabisch Cappar. Welsch Capparo. Spanisch Alcaparras. Frantzösisch Capprez. Behmisch Kappary.

* Capparis sylueſtris ſiue Fabaginea.

Dieses sol ein wild Geschlecht Capparen seyn/ hat etwas kleinere/ lengere/ vnd dickere Blettlin/ dann die andere/ zwey auff einem Stiel gegen einander vber. Die Blumen seind jn auch gleich/ ehe sie sich auffthun/ da sie aber offen seind / haben sie außwendig ein weisse vnd jnnen ein rötlichte Farb/ vñ in der mitten gelbe fäselin / letztlich bekommet sie Schoten/ darinnen der Samen ist. Die Wurtzel ist lang vnd holtzicht.

Stell.

Dieses ist vns ein frembd Gewechs / welches viel bey Alepo in Syria der Herr D. B
Rauchwolff obseruirt hat. Bleibt zuweilen in Gärten.

Krafft.

Man braucht es zu den Würmen / dann es eines vnlieblichen Geruchs.

Capparis sylueſtris ſiue Fabaginea, ſiue leguminoſa. Auicen. Ardifugi oder Ardifrigi. Rhaſi Andirian. Zu Alepo Morgſani.*

Vom Pfefferkraut. Cap. CV.

Gestallt.

Diß Kraut nennen die Apotecker Piperitim. Seine Bletter vergleichen sich dem Lorberlaub / außgenommen / daß sie linder/ grösser/ vnd lenger sind/ zurings vmbher zerkerbt/ am Geschmack gantz scharpff als der Pfeffer. Der Stengel ist rund/ zweyer Elen hoch/ daran wachsen viel kleiner weisser Blümlen/ vnd so die abfallen/ dringt der kleine Samen herfür. Die Wurtzel ist weiß/ lang/ vnd schlecht/ am Geschmack scharpff/ wie die Bletter.

Stell.

Pfefferkraut wirt in Gärten gezielet zur Speiß. Es wechst gern/ dann wohin es einmal gepflantzet wirdt / ist es nicht leicht zuvertreiben. * Es wechst von jhm selber vmb Mompelier. So hab ichs in grosser meng bey Castell in Francken vnd anderßwo gefunden.*

Natur/