Von Quendel. Cap. XLI.

A

I. Quendel. Serpillum I. II. Quendel. Serpillum II.

Gestallt.

B

QVendel hat im Latein den namen Serpillum, à serpendo, das ist/vom kriechen/dann er kreucht vnnd pflantzt sich auff der Erden/mit vielen dümmen/runden/vnnd biegigen stengeln/daran sind die langlechten Blättlen/kleiner dann im Poley. Bey dieser Bletter vrsprung oder gewerben stossen andere kleine stenglen herfür zu beyden seiten/mit kleinern Blättlen. Oben an den stengeln stehen Purpurfarbe Blümlen mit weiß vermischt/* offtermal gar schneeweiß/* wie runde Kugeln. Die Wurtzel ist zertheilt vnd zasecht. Das gantze gewächs reucht wol/vnd schmeckt scharpff.

* Von dem Serpillo oder Quendel sind allerley disputationes, die an ein ander ort gehören/Man findet aber eins/das in Garten gepflantzet viel grösser dann das ander wechst. So degenerirt auch zu zeiten die Satureia II. oder Thymus vulgaris in ein klein geschlecht Serpilli, wie ich solchs in meinem Garten selber obseruirt hab. Auch beschreibt Car. Clusius noch drey andere in seinen obs. Pan. lib. 3. cap. 55. welche in Osterreich vberall funden werden.*

Stell vnd Zeit.

Der gemein Quendel wechst auff den Felsen/Büheln/Bergen/dürren Awen vnd Wiesen fast allenthalben/blüet vom Mayen an den gantzen Sommer auß.

Natur/Krafft/vnd Wirckung.

Der Quendel wärmet/trucknet/öffnet/durchdringt/vnd treibt.

In Leib.

Quendel in Wein gesotten/vnnd getruncken/bringt den Frawen jhr gewönliche zeit vnd öffnet die Mutter. Treibt den Harn vnd Lenden stein. Stillt das Bauchgrimmen wunderbarlich. Heylet innerliche Wunden vnnd Brüche. Er öffnet die Lung/Leber/vnd das Miltz.* Ist den Wassersüchtigen gut.*

C Quendel/mit Essig vnd Honig gekocht/vñ getruncken/hilfft denen so Blut speyen. Der Safft vom Quendel auff ein halb lot mit so viel Essig eyngenommen / thut dergleichen.* Wirdt auch also vbergeschlagen/da sich das gelifert Blut gesamlet hat.*

Quendel in der Kost vnd Tranck genützt/ ist ein Theriack für alle Gifft der Würme vnd Schlangen. Vnnd so man ein Rauch darvon macht/ wo der hin kompt/bleibt kein gifftig Thier. Daher haben die Alten (wie man im Vergilio list) den Schnittern Quendel zu essen geben/mit andern Speisen / darmit sie vor solchem gifftigen Vnziser gefreyet vnd versichert seyn solten.

Quendel mit Süßholtz oder Honig/Anis vnd Wein gesotten / reinigt die Brust von dem zähen Husten/vnd stillt den kalten Harn.

Der grün Quendel ist nun auch in die Küchen zum Fleisch vnd Fischen/gleich dem Petersilgen/beruffen/ dann er stärckt deß essens däwen im Magen.

Aussen.

* Wann man in sechs oder sieben Tagen den Quendel in ein Wein legt / so wirdt ein guter Essig drauß.*

Der geruch deß Quendels thut dem Hirn wol.

Quēdel mit Essig gebeytzt oder geweycht/darnach gesottē/mit Rosenöl vermischt/ vnd vber die Stirn gelegt/benimpt die wütende Hauptsucht/ Phrenitis genannt.

Andere tugendt deß Quendels sind wie der Dosten/ vnd deß Poley.

Quendel heist Griechisch vnnd Lateinisch Serpillum. Arabisch Hemen. Welsch Serpillo. Spanisch Serpollio. Frantzösisch Sorpoulet. Behmisch Materij dausska.

Von Maioran. Cap. XLII.

D **Maioran.** Amaracus, Sampsuchum, Maiorana. **Klein Maioran.** Maiorana tenuifolia.

Gestallt.

MAioran ztelet man in Wurtzgärtlen / mehr zun Kräntzen vnd riechpüschlen/dañ zu der Speiß. Hat viel zarte ästlen/rundlechte/weißgrawe/vñharige Blättlen. Blüet mit grünen schuppechten Knöpffen/darauff