C Stiele. Jedes Blümlen hat fünff spitziger rumbgebogener Blettlen/vnnd in der mitte ein goldgelb Fäsichen. So baldt die Blumen verfallen/ folgen lenglechte Beer hernach/ die sindt erstlich grün/ darnach so sie zeitig worden/ schön rot/ vnd voller Saffts/ wie die Nachtschattenbeere/ aber am Geschmack vnlieblich.

* Der Autor nennt es in seinem Lateinischen Herbario, Vitis sylueſtris, welchē Namen andere viel mehr zu der Bryonia nigra referiren, vnd halten dafür/ daß gegenwertig Gewechs sey Salicastrum Plinij. Jn gemein Dulcamara. Dodonæus wolt es gern zu dem andern Cyclamino Dioſcoridis reumen.*

Natur/ Krafft/ vnd Wirckung.

Hinschkraut ist warm vnd trucken im dritten Grad.

Jn Leib.

Dieses Samens Holtz würfflecht zerschnitten ein Pfund/ vnd ein Maß weissen Weins/ in einem newen Hafen verdeckt/ mit Leimē verkleybt/ ein Löchlen durch den Deckel gemacht/ vnd bey einem Kolfewer das drittheil sittiglich eyngesotten. Diß Weins trinck morgen ein Gläßlen voll warm im Betth/ darnach ein Stund darauff geruhet/ purgirt sänfftiglich die verlegene Geelsucht/ durch den Stul vnd Harn. Jst auch gut zu den faulen Magenfiebern/ darvon die Geelsucht pflegt zu kommen.

Aussen.

Der Safft auß den Beeren angestrichen/ vertreibet die Masen vnd Flecken im Angesicht/ vnd auch am Leibe.

* Das Kraut gestossen mit Essig vnd Honig/ vertreibet das Jucken vnd Kretz am
D Menschen vnd Vieh.*

Hinschkraut heist Lateinisch Amara dulcis. Behmisch Sladka horka.

Von Coloquinth. Cap. CXXXVI.

Gestallt.

Coloquinth fladert mit jhren runden vnd rauhen Räben auff der Erden her. Die Bletter hangen an langen Stielen/ sind gantz rauch/ Aschenfarb graw/ zu rings vmbher zerschnitten/ fast wie die Angurienbletter. Die Blümlen erscheinen im Sommer/ sind bleichgelb/ vnd nicht sehr groß. Bringt die Frucht gantz spat/ weil der Herbst ein end wil haben. Diese Frucht ist gantz rundt/ wie ein kleiner Ball/ erstlich grün/ darnach aber wirt sie Citringelb/ jnnwendig luck als ein Schwamm/ mit vielen Körnern besetzt/ am Geschmack sehr bitter. Wechst in Teutschen Landen nicht von sich selbst/ muß gepflantzt vnd gesähet werden/ mag doch nicht wol auffkomen/ vnd Frucht bringen/ dann sie wil ein warm Land vnd Erdtrich haben.

* Herr D. Rauwolff schreibet/ daß er sie am grossen Fluß Euphrate auff Bagadet zu in grosser meng gefundē hab/ da sie noch den alten Arabischen Namen Handhal behalten/ von dannen werden sie gen Alepo vnd ferrner an andere Ort geführet/ von Persiern wirdt sie genannt Cucurbita deserti. Bey vns gehen sie wol auff/ werden aber nicht zeitig. Man findet sie groß vnnd klein/ auch ein andere Art/ welche bey vns reiff wirdt/ rundt vnd etwas lenglicht wie ein Biren. Mesues theilt sie in das Männlin vnd Weiblin/ vnnd saget das Männlin sey rauch/ schwer vnnd hart/ schwartzlicht/ welches nicht zu gebrauchen/ sondern das Weiblin/ welches leicht/ weiß/ glatt vnnd

wol

wol zeitig sey. Wie bitter es aber vnd schädlich sey/ zeiget auch die Historia an in der hei- A
ligen Schrifft im 4. Buch der Könige/ am vierdten Capitel. Als der Propheten Kin-
der in der grossen theurũg die Coloquinthöpffel gekocht vñ versuchet hattẽ/ Schrien sie zum Elisæo, Mors in olla, Vir Dei, Der Todt ist im Hafen. Aber alsbaldt er Mehl darunter gethan / ist alle Bitterkeit vergangen.*

Coloquinth. Colocynthis.

Natur / Krafft / vnnd Wirckung.

Coloquinth ist warm vnnd trucken im dritten Grad.

In Leib.

Der Coloquinthapffel/ vnnd sonderlich das Marck darvon / treibet den Stulgang mit gewalt vnnd vber die massen / ist dem Magen schade. Die Landtstreicher purgiren die Leute darmit/ beitzen vnd sieden diesen Apffel in Wein/ vnd gebens den Krancken zu trinckẽ / daß etliche den Geist auffgeben. Solche Kunst kõmen fast alle Jüden. Wer wol / daß man solchẽ Meistern das Handtwerck verböte / oder daß man sie darzu hielte / daß sie von ersten solche Artzeney an jhnen selbst versucheten / wo sie dann gemeldte Artzeney vnschädlich befünden (das sie nicht baldt sagen werden) alsdann möchten sie andere jhre Kunst lehren. B

Vnd wiewol die Coloquinth ein sehr starcke Artzeney ist/ doch mögen sie die frommen Apotecker handlen vnnd handreichen / wenn es die Noht erfordert / wie es ein gelehrter Artzt ordnet. Man brauchet sie aber in den langwirigen Kranckheiten / da man den zähen Schleim von tieffen oder ferrnen orten außziehen vnnd purgiren sol/ als in dem alten Hauptwehe / schwerlichen Athem vnnd Keichen / in der Wassersucht/ Podagra, Schlag/ Hüfftwehe/ vnd allerley Sennadersucht. Man nimpt jhr nicht vber einen halben Scrupel/ das ist/ ein sechs theil eines quentles / darzu mischet man gestossene Zimmetrinde/ Jngwer / vnnd Mastix, jedes fünff Gerstenkörner schwer. Darauß mag man Pilulen formiren/ vnd eynnemen.

Deß Coloquinthenapffels Marck/ ohn den Samen/ brauchet man in die Clystir deren/ so das Hufftwehe beleftiget/ Lahm sind/ vnd das Darmgicht oder Grimmen haben von Schleim vnd kalten Sachen.

Aussen.

Coloquinth in Essig gerührt / vnnd die gründige Haut darmit gewaschen/ heylet ohne zweiffel.

* Coloquinth in Essig gesotten vnd darmit warm gegurglet/ vertreibet / wie Meluc lehret/ den Zanwehe.

Coloquinthenöl. Oleum Colocynthidis.

Wenn man einen Coloquinthenapffel außhülcht / das Marck herausser nimpt/ Baumöl darein geust/ oben widerumb zustopffet / vnnd den Apffel vnter heisser Aschen bratet/

C brätet/vnd darnach außpreßt. Solchs Oel an die Haar gestrichen macht sie schwartz/ lest sie nicht außfallen/vnd auch ein lange zeit nicht graw werden. Diß Oel warm in die Ohren getropfft/benimpt das sausen darinne. Tödtet auch die Bauchwürme/so mans in das Nabelloch warm eynreibt.

Coloquinth heist Griechisch vnnd Lateinisch Colocynthis, vulgò Coloquintis. Arabisch Chandel. Welsch/ Spanisch/ vnnd Behmisch/ Coloquintida. Frantzösisch Coloquinte.

Von wildem Cucumer.

Cap. CXXXVII.

Gestallt.

Wilder Cucumer. Cucumis sylue-stris, asininus.

D

WIlder Cucumer/ auch Eselscucumer/ vnnd springendt Hundtskürbes genannt. Wirdt von dem zahmen Cucumer allein an der Frucht vnnd Wurtzel vnterschieden/ dann die Frucht an diesem wilden Cucumer ist viel kleiner/ dargegen die Wurtzel viel grösser. Er spannet seine Räblen auff der Erden weit vmb sich/ die sindt rauch/ ein wenig stachlig/ dick wie ein kleiner Finger. Mit den Blettern vergleichet er sich allerding dem zahmen Cucumer/ außgescheiden daß sie gröber vnd rauher sindt/ auff dem rucken ein wenig weißlecht/ mit vnzehlich vielen äderlen durchzogen/hangen an langen/ rauhen vnnd dicken Stielen. Tregt fast vber den gantzen Sommer bleichgelbe gestirnte Blumen. Hinder den Blumen stehen runde/lenglechte Köpffle/ vnnd wenn die Blumen verwelcken/ so nimpt das Köpffle sampt seinem Stiel zu/ vñ wechst grösser dañ ein Eichel. Im Augstmonat wirdt es zeitig/ ist rauch/ stachlich/ bleichgrün/ jnnwendig voller Saffts/ vnnd braunter Körner. Wenn man den Stiel auß dieser Frucht zeucht/oder nur angreifft/so platzen die Körner schnell herauß/als schösse man ein Büchse ab. Die Wurtzel ist weiß/ Armß dick/voller Saffts. Hat seine Wohnung in sandigem Erdtrich/ vnd auff den alten gebrochenen Mawersteinen. In Teutschen Landen wechst er nicht von sich selbs/ dann man pflantze jhn von dem Samen. Wo er aber ein mal hin kompt/besamet er sich järlich selbs also/daß man sein darnach nicht mag abkommen.

* Wild Cucumer wechst vberal in hitzigen Ländern/ fürnemlich hab ich es viel gefunden vmb Bononia in Welschlandt. Die Wurtzel vber Winter im Keller behalten/ schlecht das ander jar widerumb auß. *

Natur/Krafft vnd Wirckung.

Wilder Cucumer ist sehr bitter/ daß man keinen andern Nebenschmack darbey spüren kan/muß derhalben warm vnd trucken seyn.

In Leib.