Holländer oder Engelländer in selbem neuen Land ankommet / die Innwohner bey ungestümmer Nacht selbiges zu ihnen nur verstohlener weise bringen. Wann damit die vom Gicht behafftete Glieder geschmieret werden/ so verrichtet es Wunder / es ist eines sehr scharffen doch uneckelhafften Geruchs.

Piper.

Piper.

Pfeffer.

Piper, Pfeffer / dessen giebt es unterschiedene Sorten/ als 1. Piper rotundum album, runder weisser Pfeffer: 2. Piper rotundum nigrum, runder schwartzer Pfeffer. Von diesen beyden ist der erste der beste/ welchem gleich in der Güte der andere folget. Dann 3. Piper longum Orientale minus, der kleine lange Orientalische Pfeffer / dieser ist gebräuchlich; und dann 4. Piper longum occidentale majus, der lange Occidentalische Pfeffer. Unter diesen allen ist bey uns am gebräuchlichsten Piper niger, oder der schwartze Pfeffer: welcher wieder in drey Sorten getheilet wird / wie Schurzius in seiner Mater. Kamer angemercket pag. 68. und wird in grob / mittel und klein Gut unterscheidet / über welchen auch viel marinirter/ der nemlich unten im Schiff von dessen Laquirung/durch das Meer-Wasser Schaden

Dessen mancherley Art.

gelitten hat/ heraus kommet und viel wolfeiler als der andere verkaufft wird. Ferner auch wird solcher Pfeffer nach Unterscheid der Länder/ woher er kommet/ sortirt. Als daß der erste und schöneste der Malabarische/ der zweyte von Jamby und der dritte von Bilipatham herrühret/ welcher letztere ob er schon gantz mager und klein-körnicht ist/ von den Türcken doch am höchsten æstimirt/ und weilen er nicht so hitzig/ am meisten gesuchet wird.

Dessen Gestalt.

An Gestalt richtet sich der schwartze runde Pfeffer wie die Wind an den Bäumen und Pfälen mit seinen Rancken auf/ an deren gleiche breitlechte/ fornen zugespitzte/ aderichte und saatgrüne Blätter wachsen/ neben welchen auch langlichte Trauben herfür kommen/ so 30. 40. à 50. Pfeffer-Körner tragen/ die im Anfang grünlicht/ hernach aber schwartz werden.

Nutzen und Gebrauch des schwartzen Pfeffers.

Die Tugend des schwartzen Pfeffers bestehet in einer sehr erwärmenden Krafft/ zertheilenden und austrocknenden flüchtigen Saltz/ und feurigem Oel/ womit er den kalten Magen erwärmen/und allen Schleim darin verzehren kan; weßwegen solcher zu allen kalten und zähen Speisen/ sonderlich zu der Artzeney fleissig gebrauchet wird. Etliche sind der Meynung/ daß der gantze Pfeffer besser als der gestossene diene/ es dienet darbey zu wissen/ daß die gantzen nie-

derge-

dergeschluckten Körner den Magen sehr stärcken / und der gantze so wohl als der gestossene / seine Krafft im Magen außlasse / weil seine subtile und flüchtige Theilgen daselbst geschieden und herauß gelocket werden. Welches darauß erhället / weil gantze Pfeffer-Körner / wann man sie Tag und Nacht im Wasser weichet / gantz ihren Geschmack fahren lassen ; das Wasser aber hingegen mit einem aromatischen Geschmack imprægnirt wird. In den Apothecken hat man bereitet die Species Diatrion Pipereon, welche zu dem Haupt- und Magen-Morsellen / Magen-Pulvern / Tresenet und dergleichen kommen.

Der weisse Pfeffer ist dem vorhergehenden fast gleich ; hat aber zärtere und weichere Blätter / zu dem ist auch die Frucht / ob sie schon außgedrocknet / dennoch weiß und würtzhafft an Geschmack. Ob er aber durch Kunst von dem schwartzen zu einem weissen Pfeffer gemacht werde / oder also von Natur wachse / darüber sind unterschiedene Meynungen / und wollen einige behaupten / daß der weisse Pfeffer von dem schwartzen herrühre / und kein natürlicher weisser Pfeffer auß Indien in Europam kommt / sondern der unsere durch Kunst also auß dem schwartzen Pfeffer bereitet werde. Piper alb. weisser rundter Pfeffer.

Der beste ist / welcher groß und schwerkörnicht / welcher keine schwarte Körner /

weniger fragmenta, Staub und dergleichen in sich hält / er soll auch nicht weiß gefärbt / und durch viel Künstler gebleichet seyn / welches leichtlich zu sehen / wann er in den Händen zerrieben wird. Im Gebrauch kommet er mit dem schwartzen überein / und wird nebst diesem zum Theriac gebrauchet. In Franckreich wird der weisse Pfeffer ambrirt, indem sie selbigen fleißig stossen / etwas von der Essentia Ambræ darauff sprützen / welchem sie den Namen Bergerac geben; Und bedienen sich dessen die vornehme Leute / so wohl in der Speiß / als auch in der Artzney / zu den Magen-Pulvern und Triseneten &c.

Piper long. langer Pfeffer.

So findet sich auch ein langer Pfeffer / Piper longum, so dem runden am Gewächs ziemlich ähnlich ist / doch hat er kurtzere Rancken und Blätter / sind zärter und bleichgrüner / die Frucht ist länglicht / wie Bürcken-Kätzlein oder Blüthe anzusehen / seine Körner sind von aussen aschfarbigt; inwendig aber weißlicht / am Geschmack scharff / und werden mit einem besondern Häutlein überzogen.

Man findet des langen Pfeffers auch dreyerley / als 1. den gemeinen Orientalischen / welcher in Bengala häuffig gezogen wird / und recht frisch / dicht und hart ist / auch keine Wurmstiche haben soll / wozu er sonsten / unerachtet er fast schärffer und bitterer

terer als der runde ist/ fehr inclinirt; Deßwegen bey Dispensation des Theriacs die Stiehle davon abzubrechen und alles pulverichte und mehlichte davon abzuwischen. Nechst diesem wächst 2. eine andere Art davon in West-Indien/ welche auß sehr langen Stengeln bestehet/ aber bey uns langsam und rahr zu sehen ist. Darzu kommet noch drey der schwartze und lange Aethiopische Pfeffer/ welcher in Abyssinien und Æthiopien an einem kriechenden Stengel / doch ohne Blätter und Blumen wächset/ und auß langen Schotten und Hülsen in der Länge eines kleinen Fingers / so dick als eine Schreib-Feder bestehet / außwendig braun / und inwendig gelblich. Die Hülsen sind durch gewisse Knotten unterschieden/ in deren jeder eine Bohne außwendig schwartz und inwendig röthlicht ist/ aber weder Geruch noch Geschmack hat / da hergegen die Hülse sehr scharff und aromatisch ist. Weßwegen die Schwartze ihn gegen das Zahnwehe / wie wir die Bertram-Wurtz gebrauchen.

Letztens ist noch übrig der Indianische Pfeffer / bestehet auß länglechten/ und eines Daumens grossen Schotten / welche roth und gelb sehen / und einen sehr scharffen brennenden Geschmack haben. Wurde Anfangs auß Goa und Calecuth gebracht / nunmehr aber ziehet man ihn aller Orten Indian. Pfeffer.

auß dem Saamen in den Lust-und andern Gärten / wie dann dessen bey uns zu Franckfurt angetroffen wird.

Nutzen und Gebrauch.

Der Pfeffer dienet in abwechslenden Fiebern/ eusserlich in Verstopffung der Spann-Adern; der lange Pfeffer / der von Orient kommet/ ist kleiner / welcher aber von Occident hergebracht wird/ ist grösser / wächset in Bengala, Malabar, Bantam, Sumatra, Java, kommet zu reiffen im September und October/ man sammlet ihn aber in drey folgenden Monathen / ist warm und trocken im dritten Grad / incidiret, attenuiret, resolviret, ist gut wider Rohigkeit des Magens/ vertreibt die Darm-Kranckheiten und Winde/ stärckt das Gesicht / ist gut in viertägigen Fiebern / wann etliche Tage ohngefehr allezeit 9. Körner davon gantz verschluckt werden. Eusserlich / wann solcher gekäuet wird / führet er die zähen Feuchtigkeiten auß den Drösen / des Mundes/ dienet auch zu Gurgelwassern / Nießpulvern/ wieder Zahn-Schmertzen und abgefallen Zäpfflein / wann das Pulver davon in Peltzwerck eingestreuet wird / erhält es selbiges für den Motten/ und anders mehr.

Pista-