artzneyischen Krafft als Wolschmack mit in die Speisen als Fleisch / Fisch und Brühen genommen wird. Nemlich zu dem Ende / daß es soll die phlegmatische Kälte etlicher Speisen/deren sonderlich die Fische voll sind / als auch des Magens in kalten phlegmatischen Leuten erwärmen und corrigiren helffen / aber wenig sind die auf den rechten Gebrauch jedes Dings sehen/ sondern thun alles nur andern nach/ es sey nöthig oder schädlich / es hat aber der Quendel eine sonderliche Tugend allem Gifft/ so etwan in Speise oder Tranck kommen möchte/ zu widerstehen / wie denn auch sein gemachter Rauch allerley giftige Thiere verjagt/dem menschlichen Haupt und Hirn aber bekommt der Geruch von Quendel sehr wol.

Mit dem Quendel kommt das Poleykraut in allem überein/ ist aber doch was stärcker / insonderheit aber in Treibung des Harns und Mensium, und soll dahero wenn man es mit unter die Speisen gebrauchen will/ mit Bescheidenheit genutzet werden/denn die Schwangern damit leichlich zur unzeitigen Nieder kommung verursacht werden möchten; Sonsten aber hat das Poleykraut auch die Eigenschafft/daß es das ungesunde Wasser corrigiret/ wenn es darein gelegt wird/daß es alsdenn ohne Schaden kan getruncken werden / es ist auch ein trefflich Kraut zu den Mutter-Gebresten/ wenn es mit in die Decocta der Wannenbäder für selbige genommen wird. Poley.

Das LXIV. Capitel.

Von Sedeney/ Roßmarin und Thymian.

SEdeney oder/Zwiebel-Isop Satureja genant/ist gebenermassen ein sehr gebräuchliches Artzney- und Küchenkraut/sintemal es sehr warmer Natur ist/ und unter den Widder gehöret / auch einen lieblichen Geruch/ und angenehmen scharfflichten Schmack von sich gibt / dannenhero dienet es den gemeinen Leuten zu einem corrigirenden Gewürtz der phlegmatischen Speisen/ insonderheit aber der Fische/da es nit allein

dersel-

derselben Kälte und Feuchtigkeit zimlich verbessert/ sondern auch mit seiner saltzigen Wärme den Magen stärckt / dessen Appetit vermehret/ auch selber im Magen mit zum Acido wird / welches die Speisen hilfft zerbeissen und verdauen / wie man solches an dergleichen würtzigen Dingen / die nicht sehr ölicht sind/ als Bertram / Pfeffer / Quendel / und dergleichen auch hieraussen erfahren kan / wenn man sie in Wein thut/ welchen man zu Essig machen will / gestaltsam sie demselben eine solche Schärffe mittheilen / die nicht allein selbsten bald ersäuret / sondern auch den Wein ehender sauer macht / und darzu viel stärcker / als er ohn solche Gewürtz zu werden pflegt / so stehet denn leichtlich zu erachten / daß sie solches auch im Magen thun müssen / dessen Dauung zwar in keiner Essig-Säuere bestehet / sondern in einer fermentalischen Acidität / wodurch die präparirte Speisen leichtlich ersauren/und sich untereinander erbeitzen/daß sie zu einem Schleim werden/gleich wie alter Käse sich endlich in sich selber erbeitzet/und zu einem starckriechenden weichen Schleim wird / siehet also dieses würtzigen Krauts Zumischung bey kalten bläßigen Speisen als Erbsen und andern Hülsen-Früchten wol zu billigen/ denn es die Bläste vertreibet/die innerliche Glieder stärcket/ den Harn und Menses treibt/auch zu den ehlichen Wercken reitzet/wie der Name Satureja, der von dem Satyrio oder Satyris hergenommen zu seyn scheinet/ andeuten soll.

Roßmarin.

Diesem gibt der liebliche Roßmarin nichts bevor/ welcher sich durch seine sonderbare Krafft und Tugend dermassen beliebt gemacht / daß er nicht allein stets in der Küchen / Keller und Apothecken bey der Hand seyn muß/ sondern es ruffen ihn auch die Jungfrauen an zum Zeugen ihrer annoch frischen und grünenden Jungfrauschafft / und binden ihn deßhalben in die Kräntze/daß er andeuten soll /ihre annoch reine und tugendgrünende Keuschheit sey so frisch wie der stetsgrünende Roßmarin / ungeachtet bisweilen weder Stumpff noch Stiel von der Jungfrauschafft mehr vorhanden / aber dieser glaubwürdige Zeuge

gilt

gilt dennoch so viel / daß er manche mit dem Kopff wieder zu Jungfrauen machet/und verschaffet/daß sie von jederman dafür gehalten wird / das Gewissen mag fulminiren und widersprechen/ was es will : Es ist aber der Roßmarin nicht sehr weit in artzneyischen Tugenden von dem Sedeney unterschieden/ massen er ebenermassen unter den Widder gehöret/ und so er gedörret und gepulvert wird/ gibt er denen Speisen/ darein man ihn thut / gleichfällig einen lieblichen Schmack/und wärmende Krafft/ist aber doch hitziger/ ölichter und spröder weder die Saturey / fürnemlich aber stärckt er das Haupt / insonderheit die Blumen des Roßmarins / welche Anthos genennet wird/und zu solchem Ende nebenst Zucker zu einer Conserve gemacht wird um das Haupt/Gesicht und Hertz zu stärcken / und in dero fürfallenden Gebressen zu präserviren und curiren zu helffen / im übrigen hat man obgemeldete Tugenden auch im Roßmarin zugewarten.

Ein gleicher Geferte ist auch der Römische Quendel oder Thymian / übertrifft aber die beyde vorhergehende in der Hitze / denn er einen so hitzigen Sulphur bey sich führet/daß er im Leibe häuffig genossen schon wie ein lindes Vesicatorium durch seine attractivische Hitze herbey ziehet / und damit den Leib etlichermassen purgiret / insonderheit mit Saltz und Essig eingenommen / und gehöret deßwegen unter den Löwen/ wird aber auch vielfältig mit in die Kost gebraucht/ um die kalten und phlegmatischen Speisen damit zu würtzen /da es denn in der Kost denen jenigen wolbekommt/ die flüssige Augen haben / wie auch die so mit der Fallsucht behafftet sind/ im übrigen kommts mit den vorigen überein ; Es wird auch nützlich mit unter die Brühewasser der Wein- und Bierfässer genommen/ denn es ihnen einen guten Geruch und Schmack mittheilet. Thymian.

Das