

# Aus dem Kräuterbuch des Adamum Lonicerum der

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarburger Neujahrsblatt**

Band (Jahr): - **(1979)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-787911>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Im Neujahrsblatt 1973 haben wir mit einer Artikelfolge begonnen, die uns vermitteln soll, was uns der Arzt Lonicerum in seinem lehrreichen Buch über verschiedene uns bekannte Pflanzen, Sträucher und Bäume zu berichten weiss. Bis jetzt wurde folgendes wiedergegeben: Himbeeren und Brombeeren; Ehrenpreis und Tausendguldenkraut; Quitten; und letztes Jahr Holunder und Attich. Diesmal wollen wir sehen, was uns der Gelehrte über die Eigenschaften und Heilkräfte der Meerzwiebeln darzulegen hat. Zur bessern Verständlichkeit erlauben wir uns wiederum in der Schreibweise einige Änderungen vorzunehmen.

*Aus dem Kräuterbuch des  
ADAMUM LONICERUM,  
der Arzney Doctorem und Physicum  
zu Franckfort am Mayn, 1582*



**Meerzwiebeln, gross und klein Scylla**

Die Meerzwibel, so auch Mäusszwibel wirdt genannt, heisst griechisch und lateinisch Scylla, und Caepa marina, in Apoteken Squilla. Ital. la Squilla, Gall. Stipouille, Hisp. Cebolla allatrana.

Wiewol diese Zwiebel billich hernach under andern Zwiebelkräutern sollt beschrieben seyn worden, hab ich sie doch herfür gezogen, darum dass sie in unsern Orten, wie auch der Asphodelus, seltzam ist, und nit von vielen gezeiet wirdt, sonder allein von denen, «welche Liebhaber der Kreuter und einfachen Gewächs seynd, so sie doch in vielen nützlichen und trefflichem Gebrauch ist in der Artzney, und von ihr das Oxymel Scylliticum gemacht wirt. Solche Meerzwibel hat mit Stengeln unn Blumen gehabt Weylandt Jacob Oppenheimer Apoteker allhie in Franckfort, neben andern schönen frembden und seltzamen simplicibus, die er mit sonderlichem Fleiss, Wartung und Kosten auffgezogen, darvon auch diese Conterfeytung abgerissen und abgemahlet worden, darumb er auch billich in diesem sein Lob und Ruhm haben soll.

— Ihre Wurtzel ist vielfältig, wie die Zwiebeln, aber viel grösser, stösst erstlich einen schönen langen Stengel herfür, gleich dem Asphodelo, daran schöne weissgelbe Blumen seynd, wann die Blumen verdorren und ausfallen, kommen nach vielen Tagen hernach auss den Zwiebeln breite dicke Blätter.

**Klein Meerzwiebeln Pancration**

Noch ein klein Geschlecht der Meerzwibel ist, welches man nennet klein Meerzwibel, klein Mäusszwibel, Dioscoridi. Pinio Susilla Scylla. Ist in allem kleiner, an Wurtzel, Bletter und Stengeln, dann die jetzt beschriebene Meerzwibel. Hat auch gleiche Krafft und Wirkung, und wird in aller Massen bereydet zur Artzney, wie die Scylla. Ist am Geschmack bitter, hitzig und scharpff.

**Krafft und Wirkung**

Die Meerzwiebeln seynd heiss im andern Grad, haben eine scharpffe durchtringende Natur. So sie rohe gebraucht wirdt, ist sie sehr schädlich, darum soll man sie zuerst braten. Und wird darvon ein Essig gemacht, Acetum Scylliticum genannt, welcher sehr gut ist fürs keichen (keuchen) und alten Husten, heilet auch das böse faule Zanfleisch. So mans aber braten wil, umbkleybet man sie mit einem Teyg oder Leymen, darnach legt man sie in einen Bachofen oder heisse äsch, und lässt sie durchaus wol braten. Wann sie dann wol gebraten ist, so schneidet man Scheiblin darauss, und hencket sie an einem Faden in die Lufft, dass sie trücknen. Darvon machet man dann Öl, Essig oder Wein.

Die Zwiebel in Wein gesotten und getruncken, benimpt alle innerliche Kranckheit dess Leibs, und sonderlich dienet sie der hitzigen Leber.

Mit Wermut und Mastix in Wein gesotten, und mit Zucker süss gemacht, ist gut wider die Verstopfung der Leber und dess Miltzes, für die Wassersucht, Missfarb oder Geelsucht, macht harnen, bringt den Frauen ihre Feuchtigkeit, und treibet auss die todte Geburt.

Meerzwiebeln über Nacht in Wasser gelegt, oder lenger, so das die Mäuss trincken, sterben sie.

Der Safft von klein Meerzwiebeln gepresst und mit Eruenmeel (Ervenmeel?) zu Küchlein gemacht, ist gut den Miltzsüchtigen und Wassersüchtigen, mit Honigwasser eingenommen.

**Meerzwiebelwasser**

Wasser gebrannt von Meerzwiebeln, mit einem Aass das die Mäuss gern essen, gemischt, welche Mauss das isst, die stirbt darvon.

*Anmerkung der Redaktion:*

Später wurden die Blätter der Meerzwiebel bei Brandwunden eingesetzt. Die gequetschten Blätter werden auf die Brandwunde aufgelegt. Es entstehen dann keine Brandblasen und die Heilung geht viel rascher vor sich.