

### 3. Wermuth

Bezeichnungen: Absinthium vulgare, Gemeiner Wermuth



Gemeiner teutscher Wermuth gewinnet viel holtzige Stengel und Aeste, wächset fast aller Orthen, am meisten aber habe ich solchen in den Pünthen und in der Schweiz, sonderlich am Rheinstrohm angetroffen, allwo es geringe Mühe geben sollte, in weniger Zeit etliche Fuder voll zu sammeln; an solchen Orthen, wo die Land-Leuth die Erlen-Stauden abgehauet, auf dem Platz verbrennet, und Hirse drauf gesäet gehabt. Die Blätter gleichen dem Beyfuss, sind ganz graufärbicht, zerspalten, eines aromatischen Geruchs und sehr bitteren Geschmacks, trägt statt der Blüte fast Traubenweise gelbliche Knöpflein, darinne der Saame enthalten, die Wurtzel ist dick, holtzigt, zesericht, doch nicht bitter, sondern guten Geschmacks. Wächset sonst auch gern an ungebauten Orthen, und hin und wieder an iengefallenen Baustäten, von vielen wird er auch in Gärten gehäget und fortgepflanzt.

Dieses Kraut ist hitzig im ersten und trocken im dritten Grad, ist von Natur warm und trocken, dienet vornehmlich dem Magen und Leber, wie auch dem Miltz, tröcknet und eröffnet, *adstringirt*, ist bitter, daher tödtet es auch die Würme, führet die Galle aus, erwecket Schweiß, und tauget wieder (absonderlich 3 tägige) Fieber, auch dienet solcher wider den blöden Magen, erwärmet und stärcket denselben, befördert Dauung, dämpffet das Aufstossen und Aufblöhen, machet Appetit zum Essen: verzehret die übrigen Feuchtigkeiten, und führet solche durch den Stuhlgang und Harn aus, stärcket und erwärmet auch die Leber und Miltz, und befreyet dieselben von der Verstopfung, wird auch nützlich wider Gelbsucht, Wassersucht, und langwährende Fieber, sonderlich *Tertianas spurias*, gebrauchet, berkommt auch den Miltzsichtigen wohl: befördert die

Monatliche Reinigung der Weiber, treibet alles Gifft aus dem Leibe und widerstehet der Pest.

### **Pest, Fieber und Geblüt zu reinigen**

Wermuth-Körner No. 9 ad 15 mit Saltz besprengt, und gegessen, auch den frischen Safft 1. Loth mit Zucker oder Honig süß gemachet, oder die Blätter also grün des Morgens nüchtern eingenommen, ist gut wider die Pest und Fieber, reiniget das Geblüt, es muss aber etliche Tage continuirt, und die Körner gantz eingeschlucket werden.

Wermuth über Nacht in Brandtwein geleet, darein ein Tüchlein genetzt, und en Kindern warm über den Nabel geleet, auch das Grüblein am Halse und unter die Nase geschmieret, ist nützlich wider die Bauch- und Spulwürme, bevoraus so man etwas Ochsen-Galle, Aloes und Myrren dazu nimmet.

Wermuth mit Krause-Müntz, Camillen, und rothen Rosen in Wein gekochet, in Säcklein gethan und auf den Magen geleet, stärcket und erwärmet denselben, stilltet den Schmerzen, wehret dem Brechen und verzehret dessen Geschwulst.

Wermuth-Rauch von trockenen Wermuths-Blumen auf glühende Kohlen geschüttet, in den Mund gelassen, stilltet und lindert mercklich die heftigen Zahnschmerzen.

In den Apothecken sammet man von Wermuth die Blätter und das Obere oder die Blumen, welches fürnehmlich gebrauchet wird, daraus bereiten sie, das destilirte Wasser, Syrup, conserva, Saltz, Extract, Spiritus, Essenz, Tinctur, Trochiscos, das Oleum, infundirt und destillirt, auch Wermuth-Wein und Bier.

1. Das Wermuth-Wasser betreffend, wird also bereitet, Rec.:

Die obern Stengel am Wermuth, wenn sie in voller Blüthe stehen, und zum Saamen schreiten wollen, ein ziemlich Theil, zerhacke und zerstosse sie im steinern Mörser. Thue sie in eine verzinnte Bren-Blase, giess viel Wasser drüber, damit sie wohl angefeuchtet werden. Es muss aber die Blase nur halb voll seyn. Hernach gieb Feuer per gradus, und wenn die Tropffen kommen, gib stärker Feuer, also dass bald ein Tropffen den andern stosse, so wird oben auf ein wenig Oehl schwimmen, solches sammele auf in der Zeith der Noth zu gebrauchen.

2. Der Syrup so zusammen gesetzt, wird auf folgende Art bereitet, Rec.:

- 1 Die Spitzen von Wermuth ℥β
- 1 Rothe Rosen, ℥ij.
- 1 Indianischen Spick 3. Quentlein
- 1 Alten guten Wein ℥ ij ℥ iiij.

#### Hinweis: **Symbole, Gewichte und Umrechnung**

Was zu zerschneiden das zerschneid, thue es in einen gläsern Kolben, giess darauf den Wein und so viel Safft von Quitten, setze den Helm drüber, lass 24. Stunden digeriren, und stärke das Feuer, und destilliere es in der stärckesten Hitze des Sandes, mehr als die Helffte über, oder dass nur ℥j übrig bleibe; die ersten ℥x. aber des überdestillirten Wassers, als welches das geistliche und wohlriechendeste ist, behalte absonderlich, desgleichen auch das ander, und wann der Kolben kalt, so presse die hinterbliebene Species aus, das erstgepressete clarificire mit dem Weissen vom Ey, au inspillir es, biss auf ℥iiij zu solchen thue endlich des ersten destillirten Wassers ℥x. und weissen Zucker ℥ij. lass es nur bloss auf dem Feur zergehen, ohne Kochen, biss es zur Consistenz eines Syrupus werde. Will man das andere Wasser auch gebrauchen, so kan man allemahl etwas davon bei den Syrup thun. Dos. ist ℥β ad ℥j.

3. Die Essentz wird nach Glauberi Art bereitet, der vermischet die Wermuth mit seinem Fixen-Saltz, und ziehet mit Spirit. Vini eine Essenz heraus.

4. Des Saltzes Bereitung ist in dieses Buchs 2. Theil zur Genüge angewiesen worden.

5. Die Conserva, wird gleich andern Conserven aus den obern Spitzen verfertigt.

6. Wermuth-Spiritus, bereitet man also; Es wird ein hauffen Wermuth der noch grün ist, zusammen getragen, dass er also austrockene und faule, hernach destillirt man es in einer Retorte in offenem Feur, so gehet eine grosse Menge Liquoris herrüber: wenn man diesen Liquorem in einem Kolben rectificirt, so erhält man einen Spiritum urinosum, der ein flüchtiges Saltz in sich hat, worinne die gantze Krafft des Krautes beruhet.

7. Der Wermuth Wein, dessen mancherley Bereitung, ist im Register des zweyten Theils dieses Buchs nachzuschlagen. Wenn man solchen Wermuth-Wein machet, oder auch Wermuth-Bier machet, soll man den Wermuth zuvor mit heissem Wasser brühen, so wird er seinen wiederlichen Geschmack etwas verlieren: wenn man bey der mahlzeit nach genossener Suppe, den ersten Truck Wermuth-Wein oder Bier thuet, ist es sehr gut wieder das Fieber, Gelb- und die Wassersucht, dienet auch wieder den Scharbock.

8. Die Trochiscos von Wermuth bereitet man also; Rec.:

- 1 Wermuth, Rosen, Aniess-Saamen, jedes  $\mathfrak{z}$ ij.
- 1 Rhabarber-Safft vom Eupatorio Mesuae Haselwurtz
- 1 Epheu-Saamen, bittere geschälte Mandeln, Indianische Spicke, Römische Spick, jedes  $\mathfrak{z}$ j.

Das infundirte Oehl wird also bereitet, Rec.:

- 1 Frisch Baum-Oehl 2.  $\mathfrak{lb}$ . hierinne beitze die obere Spitzen von Wermuth so noch frisch und klein zerschnitten  $\mathfrak{z}$ vij.

Wenn es einen Tag lang in einem wohl verschlossnen Kolben geweichte, so colire es, und drücke sie starck aus, zu dem ausgepresseten Oehl thue wieder frische und klein-geschnittene Wermuth-Spitzen,  $\mathfrak{z}$ vij. digerir es in der Wärme, 1. biss 2. Tage lang, coliere es wieder, und presse es starck durch, wiederhohl es zum dritten mahl, dann so colier und exprimier es starck, lasses sich wohl setzen, seige es hernach *per inclinationem* ab, un separire das reine Oehl davon.

Es dienet in Magen- und Leber-Kranckheiten so von Kälte kommen, sehr wohl; tödtet die Würme, stilltet die Winde, dienet in der Colica die von Kälte verursacht, da man es in Clystiren brauchen kan.

Wer das Oehl durch Kochen bereiten will, der kan es druch dreyfache Infusion und Decoction in einem gläsern Alembico in *balneo vaporoso* verrichten, damit kein Verlust an den spirituosen Theilen und balsamischen Krafft geschehen möge; So auch ist nicht vonnöthen, dass das Oehl so lange koche, biss es, wenn man es auf glüende Kohlen werffe, jähling Feur fasse, sondern je geschwinder diese Infusiones und Ebullitiones geschehen, je kräftiger Oehl erlanget man, dass nich leicht verdirbt.