

## 4. Römischer Wermuth



Der Pontische oder Römische Wermuth, wird im Lateinischen Absinthium Ponticum genannt, bringet aus den Wurzeln viel Stängel, einer ganzen Elle hoch, glatt, graufärbig, und ästich biss an den Gipfel, ist lieblicher, subtiler an Geruch, auch etwas gelinder an Geschmack als der gemeine Wermuth ist, sondern schmecket etwas nach Gewürz, und hat neben seiner Bitterkeit eine heimlich anziehende Krafft. Ob sowohl solcher mehrentheils am Pontischen Meer wächst, so findet man ihn doch auch in Böhmen, Ungarn, Oesterreich und andern Orthen in Teutschland mehr; in Engelland, Franckreich und Niederland, wird er in Gärten gezeuget.

Dieser Wermuth ist gleich dem Teutschen, auch hitzig im ersten und trocken im dritten Grad; zusammenziehender Krafft, machet dünn, zertheilet und trocknet; Ist ein Leber- und Magen-Kraut, widersteht der Fäule, verbessert die Galle, und führet sie durch den Urin aus; dienet auch in Verstopfung der Leber, gelber-s und Wassersucht, Blasen-Magen-Darm und andern innerlichen Glieder-Krankheiten: In schleimigen und zähen Lungen-Beschwerden aber ist solcher zu vermeyden, weil er zussmnen ziehet. In Wein gesotten, stillt er das Bauch-Grimmen, und der Mutter nach der Geburt, nur äuserlich übergelegt: es wehret auch dem Brechen junger Kinder, denen es auch wieder den Alp und Verzauberung unter gelegt wird: und wo solche zu haben, kan sie an statt der Teutschen Wermuth gebraucht werden.