

Zeitschrift: Aarburger Neujahrsblatt
Band: - (1979)

Artikel: Aus dem Kräuterbuch des Adamum Lonicerum der
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-787911>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

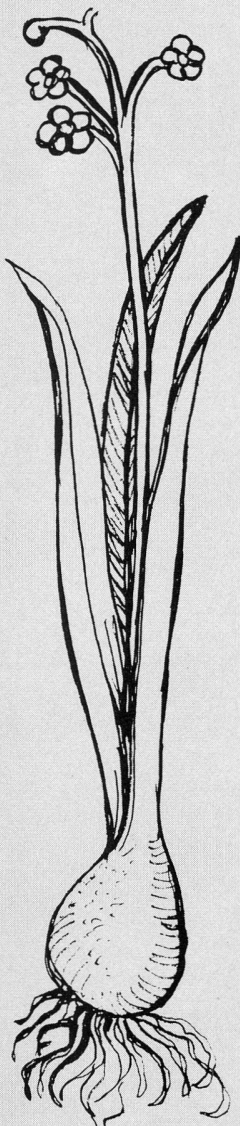
Download PDF: 09.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Im Neujahrsblatt 1973 haben wir mit einer Artikelfolge begonnen, die uns vermitteln soll, was uns der Arzt Lonicerus 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*

Klein Meerzwibel



Meerzwiebeln, gross und klein Scylla

Die Meerzwiebel, so auch Mäusszwiebel wirdt genannt, heisst griechisch und lateinisch Scylla, und Caepa marina, in Apotecken 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, seltsam 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 wirdt. Solche Meerzwiebel hat mit Stengeln unn Blumen gehabt Weylandt Jacob Oppenheimer Apoteker allhie in Franckfort, neben andern schönen frembden und seltsamen 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 Meerzwiebel ist, welches man nennet klein Meerzwiebel, klein Mäusszwiebel, Dioscoridi. Pinio Susilla Scylla. Ist in allem kleiner, an Wurtzel, Bletter und Stengeln, dann die jetzt beschriebene Meerzwiebel. 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 durchauss 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.