

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Friedrich Heinrich Wilhelm Martini der Arzneygelahrtheit Doktors und approbirten Practici zu Berlin, der Römisch-Kayserlichen Akademie der Naturforscher, ... allgemeine Geschichte der Natur in ...

mit vielen Kupfern nach Bomarischer Einrichtung

Von Berg bis Bizwurz - Mit sechs 4to. und ein und vierzig 8vo. Kupfern

Martini, Friedrich Heinrich Wilhelm

Berlin, 1787

Illustration: Bibernel Anis a) Blüthe; b.) vereinigter Saame; c.) zertheilt.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11110

Dibernel Anis a) Blüthe. b) vereinigter Saame. c) zertheilt.
J. 344.



Martini Lex. VII. 9b.

Blackwell. herb. Tab. 574.





hauptsächlich von dem spanischen. Man kann ihn sehr leicht ziehen, wenn man den Saamen im Frühling auf ein mäßig warmes Mistbett säet, wenn die Pflanzen aufgegangen sind, sie wieder in ein warmes Bett, und, wenn sie denn stark genug sind, von diesem in das freye Feld versetzt. Seine Blumen werden fleißig von den Bienen besucht, welche Wachs daraus hohlen; den größten Nutzen leistet aber die Pflanze durch ihre Saamen, die als ein vortreffliches angenehmes, nicht sehr erhitzendes Gewürz und besonders in Krankheiten des Magens und der Brust, gegen Würmer, in Blähungen, überhaupt als ein Mittel, zähe Säfte zu verdünnern, schon längst bey den Aerzten berühmt sind; man giebt sie in beyden Absichten roh (Anis verr) oder überzuckert (Anis couvert, Anis à la Reine, petit verdun), in der erstern auch unter mancherley andern Gestalten: durch Wasser erhält man zwar ziemlich viel Extract, aus drey Pfunden ein Pfund, allein es ist geschmack- und kraftlos, und bereitet man das Extract mit Weingeist, so erlangt man aus zehen Pfunden nur ein Pfund davon; die ganze Kraft und Wohlgeschmack liegt nämlich in einem herrschenden Geiste, der zwar bey der Destillation auf die gewöhnliche Art in das davon abgezogene sehr kräftige Aniswasser übergeht, und seinen Wohnsitz in einem ätherischen Oele hat; dieses Oel kann man entweder durch die Presse oder durch die Destillation ausziehen; im erstern Fall bekommt man aus sechszeihen Pfunden ein Pfund Oel, im letztern etwa halb so viel, in beyden Fällen das Oel in reicherer Maasse, wenn man, wie es in Magdeburg geschieht, auch die äußern Schalen und übrige härtere Theile der Dolden dazu nimmt; im erstern Fall spielet das Oel in die grüne Farbe, in beyden gerinnt es schon bey einer mäßigen Kälte, leichter, als die meiste übrige dergleichen Oele, und wird dann zu einem weißen,