

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

**Neu-Eröffnetes Materialien- und Naturalien-Magazin,
Darinnen nicht allein Die Materialien, Specereyen und
Handels-Wahren, sondern auch die zur Artzney dienliche
Vegetabilia, Edelgesteine, Mineralia, ...**

Pomet, Pierre

Leipzig, 1727

VD18 14841630-ddd

Illustration: Tab. I. Wurmsamen ...

urn:nbn:de:gbv:45:1-15606

TAB. 1.

Fig. 1. Würmsamen. p. 1



Fig. 2. Choüan. p. 5



Fig. 3. Macedonische Peterfilie. p. 5



Fig. 4. Masslischer Sesel. p. 5



Fig. 5. Amney. p. 7



Fig. 6. Vairnsenft. p. 7



nt
A
if
3
ge
nt
3
ebt,
es
an
ver
vird
ley
t,
ma
D





The main body of the page is blank, showing signs of age with yellowing and some faint, illegible markings or ghosting of text from the reverse side.



Weiblein, also unnöthig, viel von dessen Gebrauch
eingetheilt. zu erinnern. Wegen seiner Bitterkeit
Ihrer etliche haben dem Stabwurmsamen, eben als wie dem Wurmsamen, den
Namen *Barbotine* beygelegt.

wird er mit Zucker überzogen, und *Bar-*
botine, oder überzogener Wurmsamen
genennet.

Das andere Capitel. Vom Chouan.

Siehe Fig. 2.

Chouan ist ein kleiner und leichter,
gelbgrüner Samen, schmeckt ein we-
nig saltzicht und säuerlich, und sieht dem
Wurmsamen ziemlich ähnlich, ohne daß
er etwas dicker und leichter ist.

Er wächst in kleinen Büschlein auf ei-
nem niedrigen Kraute, schier als wie nur
erwähnter Wurmsamen.

Doch ist mir nicht eigentlich bekannt,
wo er wachse, und ich habe nichts mehr
davon erfahren können, als daß etliche
von dem Gefolge des Herrn *de Guille-*

rague, der von dem König in Frankreich
als Gesandter nach Turckey geschicket
war, eine ziemliche Partie desselbigen
mit nach Paris gebracht.

Im übrigen soll der Chouan sein
grünlicht sehen, dicke, rein und von Spal-
zen wohl gesäubert seyn.

Er wird, meines Wissens, in Frank-
reich, zu nichts gebraucher, als zur Be-
reitung der Karmesinfarbe, wie auch von
denen Feder schmückern: wiewohl aniesz
nicht so häufig mehr, als wie vor diesem.

Das dritte Capitel. Von der Macedonischen Petersilge.

Siehe Fig. 3.

Petersilge kommt mit der Garten-Peter-
silge einiger massen überein, nur daß
dieser ihr Samen um ein gutes kleiner,
länger und spitziger ist, auch in Umbellen
oder Dolben und Cronen wächst.

Das Kraut hat seinen Namen von
dem Königreich Macedonien bekom-
men, woselbst es von sich selbst wächst:
von dannen wird der Samen, welcher
allein zur Arzney gebraucher wird, zu
uns gebracht.

Es soll aber dieser Samen frisch, rein,
völlig, länglicht und dunkelgrün seyn,
auch einen guten recht aromatischen Ge-
schmack haben, denn dieses sind die eigent-
lichen Kennzeichen der Macedonischen
Petersilge, an deren statt ihrer viele, ob
schon ganz ungereimt, den Samen von

unserer gemeinen Petersilie gebrauchet.
Anderer aber nehmen das schwarze Korn
von einer gewissen Art des grossen Ep-
pichs, den die Gärtner, wiewohl unrecht,
Macedonische Petersilge nennen. Als
die Römer mit dem Hannibal Krieg füh-
reten, hat Andromachus der Leibmedi-
cus Neronis, welcher die Römischen Re-
gionen als General commandirte, den
Theriac erfunden, und dazu auch diesen
Samen, unter dem Titel *Petroselinum*
Macedonicum, als ein vortreffliches Mit-
tel wider den Gift, genommen.

Man brauchet ihn so bloß, zu Pulver
gestossen, morgens früh nüchtern, eines
halben Duintleins schwer, in Wein, oder
einem zur Krankheit dienlichen liquore
genommen.

Das vierde Capitel. Vom Marsilischen Sefelsamen.

Siehe Fig. 4.

Dieser Sefelsamen hat deswegen
den Zunamen von Marseille be-
kommen, weil er daselbst herum ganz
häufig wächst: wiewohl seiner auch ge-
nug in Provence und Languedoc zu
finden.

Dieses Kraut könnte gar füglich unter
die Arten des Fenchels gerechnet werden;
wie es denn auch etliche Scribenten *Fœ-*
niculum toruosum, gewundenen Fen-
chel zu nennen pflegen. Doch hat es
nicht so viel und lange Blätter, wie der
gemeine Fenchel, sein Stengel ist auch

nicht so hoch, noch so gerade, sondern
voll Knoten, die Aeste sitzen desgleichen
nicht so ordentlich daran, und breiten
sich aller Enden aus. Es wird sonst nichts
davon gebraucht, als nur der Samen,
welcher, gleichwie die Dille, auf Dolben
oder Cronen wächst, und wenn er reiff ist
worden, bald wie der wilde Fenchel siehet.
Er soll von mittelmäßiger Größe seyn,
länglicht, schwer, und reine, grünlicht
sehen, scharff und aromatisch schmecken,
auch wohl riechen.

Es giebt vielerley Arten des Sefels,
dem