

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. VI. Traubichtes Amonium ...

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

F. 31.

p. 45.



Rose von Jericho.

F. 32.

p. 46.



Mittlere Cardamomen.

F. 34.

p. 47.



Kleine Cardamomen.

F. 35.

p. 48.



Grosse Cardamomen oder Paradiskörner.

F. 33.

p. 45.



Schwarzkümmel.

F. 36.

p. 47.



1781

Handwritten text at the top right, possibly a date or page number.



Faint handwritten text below the first illustration.

Faint handwritten text below the second illustration.



Faint handwritten text below the third illustration.

Faint handwritten text below the fourth illustration.



Eie

FE

E



an vielen Orten in Indien, allein selten wie Trauben, sondern meistens theils in Hülsen oder Schalen.

Siehe Fig. 31.

Sie wächst aber auf einem Bäumlein, dessen Blätter blasgrün, länglicht und schmal sind: kommt an Gestalt, Größe und Farbe den Muskatentrauben sehr nahe, ausser daß sie mehr Körner, und weniger Saft hat. Dieses ist auch noch etwas sonderliches, daß alle Hülsen keinen Stiel haben, sondern auf die Art, wie die Pfefferkörner, ganz häufig und dicke um einen langen Nerven sitzen, als ob sie daran gelemet wären: sie umgeben ihn aber von unten bis oben aus, und er muß ihnen zur Stütze und Halt dienen. Diese Hülsen haben zu oberst einen kleinen Knopf, und sind gemeinlich in Fächlein abgetheilet.

Wenn man diese Hülsen aufbricht, sind sie mit einem Hauffen purperrothen viereckigten Körnern angefüllet, welche so dicke beyammen liegen, als ob sie zusammen gelemet wären, und stellen eine runde Figur, die der Hülse gleich ist, dar. Sie sind auch mit einem ganz zarten weissen Häutlein überzogen, und durch eben dergleichen Häutlein von einander abgetrennt, daß man sie gar leicht heraus, und von einander nehmen kan. Ihr Geschmack ist scharff und beissend, der Geruch durchdringend und gewürzhafft.

Man soll das Amomum auslesen, welches so frisch, als nur möglich zu bekommen ist, dessen Hülsen rund, lichte gelb, schwer und voll Körner sind: hingegen soll man die leichten, die aufgesprungenen, und die schwarze verkrümpelte Körner in sich halten, verwerffen. Die Körner aber müssen dick

und vollkommen seyn, scharff und ganz aromatisch, fast wie Cardamomen, schmecken.

Es wird mehrentheils zum Theriac gebraucht, dazu alsdann feine reine, und völlige Körner sollen genommen werden.

Das Amomum nennen ihrer viele Cardamomum majus, grosse Cardamomen, welche aber nichts anders, als *Maniquette*, *Paradiskörner* sind, davon in folgendem Cap.

Den Namen Amomum führen gleichfalls mehr andere Früchte, als da ist die *Corallfrische*, *Amomum Plinii*, welches eine Frucht, die bey nahe wie eine Züdenfrische siehet, wächst bey uns auf einem ganz bekannten Bäumlein, sintemahl wenig Apotheken sind, in denen es nicht zum Puz aufgesetzt wäre.

Die Holl- und Engländer nennen ferner noch eine andere Frucht *Amomi*, wir aber Pfeffer aus *Jamaica*, und dieser ist die Frucht des *Indianischen Holzes*, von dem an seinem Orte.

Schließlich dienet zu merken, daß, wann bey denen Scribenten der Name Amomum oder Amomi gelesen wird, allezeit das Amomum racemosum darunter verstanden werde.

Ogleich die *Rose von Jericho* keinen Nutzen in der Arzney hat, dennoch habe ich sie hierbey mit anführen wollen: sie ist von dem Amomo gänzlich unterschieden. Ihre Kraft und Wirkung belangend, daß sie nämlich in der *Christnacht* im Wasser sich aufschwellen solle, desgleichen, wenn eine Frau niederkommen soll, davon will ich nichts melden, weil mir nichts nicht gewisses bewußt ist.

Siehe Fig. 32.

Das acht und zwanzigste Capitel.

Von den grossen Cardamomen.

Diese nennen wir *Maniquette* und *Paradiskörner*; sind dreyeckigt, aussen roth, inwendig weißlicht, haben einen scharffen Geschmack, und beissen wie Pfeffer, daher sie auch von den *Pfennigkramern* für Pfeffer verkauft werden.

Siehe Fig. 33.

Die Pflanze, darauf sie wachsen, hat grüne Blätter, nach denen die Früchte, oder vielmehr die Hülsen folgen, in Ge-

stalt und Größe einer Feige, an Farbe schön roth; darinne stecken die *Paradiskörner*, welche vielleicht wegen der schönen Frucht und um des angenehmen Geruchs willen also genennet worden sind. Wir pflegen sie auch *Maniquette* oder *Melaquette*, von der Stadt *Melega*, in *Africa* gelegen, zu benennen, denn von dannen wurden sie ehemahls nach *Frankreich* gebracht; an-

Dich habest etliche verschern wollens die *Maniquette* wüchse auch in *Ausvergne*: wie?

ieho