

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. IX. Arabische Lotuswurtz ...

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



Arabische Lohwurzh.
Fig. 46. p. 73.



Zingiber.
Fig. 47. p. 75.

Prosperi Alpini Rapportie,
welche wie Tournefort versichern wil,
die wahrhafftige Rhabarber seyn sol. Fig. 41. p. 64.



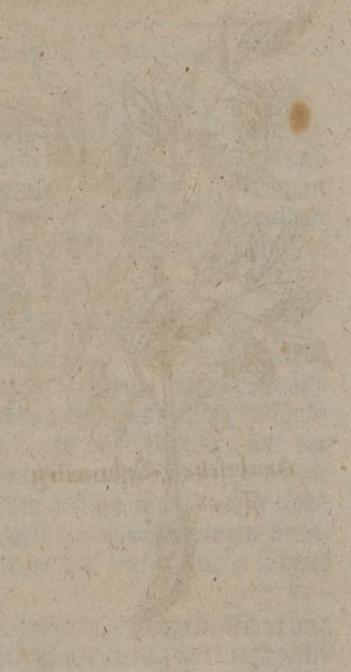
Münchs Rhabarber oder Rhaponticum montanum.
Fig. 42. p. 64.





Faint handwritten text, possibly a name or description of the plant.

Faint handwritten text, possibly a name or description of the plant.



Faint handwritten text, possibly a name or description of the plant.

Faint handwritten text, possibly a name or description of the plant.

Eiehe

Das achte Capitel.
Vom Costo Arabico.

Siehe Fig. 46. Der Arabische Costus ist die Wurzel einer dem Hollunder nicht unähnlichen Staude, wächst häufig in dem glückseligen Arabien, daher ihm auch sein Zuname entstanden.

Man muß die schönsten Wurzeln aussuchen, welche schwer sind, auswendig aschfarben, inwendig röthlich grau sehen, die sich nicht gerne zerbrechen lassen, stark riechen, und einen aromatischen, mit einiger Bitterkeit vermischten Geschmack haben.

Die Wurzel des Costus wird meistens zum Theriac verbraucht, und bedarff keiner fernern Zubereitung, wenn sie nur frisch, dick, vollkommen, und von dem Schilffe, welcher oftmahls an den Wurzeln hängt, wie auch von der Erde und andern dran befindlichen Unrathe wohl gesäubert ist.

Costus dulcis.

Der süsse Costus ist eine kleine Wurzel, kommt der Terra merita, was anlangt die Gestalt, Farbe und Grösse, ziemlich nahe. Allein, diese Wurzel ist ieziger Zeit so gar rar, daß sie fast nicht mehr zu haben. Weil uns nun dieses Gewächs eben so unbekannt, als wie der Costus amarus, darum möchte ich auch nichts mehr davon melden.

Costus amarus.

Der bittere Costus wird von etlichen Costus Indicus, der Indianische genannt, und ist eine grosse, harte dicht und glänzende Wurzel, die viel eher einem Stücke Holz, als einer Wurzel gleichet.

So seltsam ist er nicht, als wie der vorige, denn er amoch in etlichen alten Krautläden anzutreffen. Wie aber die Seltsamkeit einer Wahre diesem oder jenem Anlaß giebet, genau nach selbiger zu forschen, andere aber daher Gelegenheit bekommen, etwas anderes dafür auszugeben, eben also ist auch hier ergangen: denn es haben etliche Gebirger die Wurzel Agriocynera, die sie aus Italien, sonderlich von Monte S. Angelo, gebracht, für den bitteren Costus angeben, obgleich ein grosser Unterschied

zwischen beyden, indem die Agriocynera fast gar keinen Geschmack hat, da hingegen der Costus, wie sein Name weiset, bitter ist. Andere, die sich nicht gerne wollen betrügen lassen, oder auch ihres Beutels zu schonen pflegen, nehmen anstatt des bitteren Costus, den Corticem Winteri, welchen sie auch Costum album, den weissen Costus nennen, oder den Zittwer, oder die Wurzel von demjenigen Kraute, welches die Botanici Mentham hortensum corymbiferam auf Französisch *Coq de jardin*, auf Teutsch Gartenmünze heissen, oder auch wohl die Allantwurzel, u. s. w. Solchem Mißbrauch und Unterschleiff vorzukommen, kan man sich nur schlechter dinges des bitteren Costus bedienen, denn dieser der beste ist, und den Namen Costus alleine verdienet. Wiewohl man auch sicherlich glauben mag, daß alle diese unterschiedenen Gattungen des Costus, welche in vorigen Zeiten zu sehen gewesen, blos von den unterschiedlichen Dertern, da sie gewachsen, entstanden sind, wie solches Charras im Tractat vom Theriac articul. de Costo pag. 125. sehr wohl angemercket, woselbst er sagt, diß sey seine Meinung, wie daß aller Costus insgesammt die Wurzel einer einzigen Pflanze sey, die doch an unterschiedlichen Orten in der Welt wachse: könte dannenhero wohl seyn, daß der Costus, der an verschiedenen Orten eines Landes wachse, von der unterschiedlichen Erde, daraus er seine Nahrung ziehet, auch eine ganz andere Gestalt, Farbe und Geschmack bekomme. Wir sehen dieses an Korn, Wein und allerhand Gewächsen, welche ebener massen nicht nur ihre Gestalt, sondern auch den Geschmack und Kraft verändern, je nachdem sie in feucht oder trucknen, fett oder sandichten Boden, oder in einem mehr oder weniger feuchten Lande gestanden. Derwegen soll man den Arabischen Costus durchgehends einzig und allein zu allen Compositionen gebrauchen.