

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. XIX. Zucker Rohr ...

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

TAB XIX.

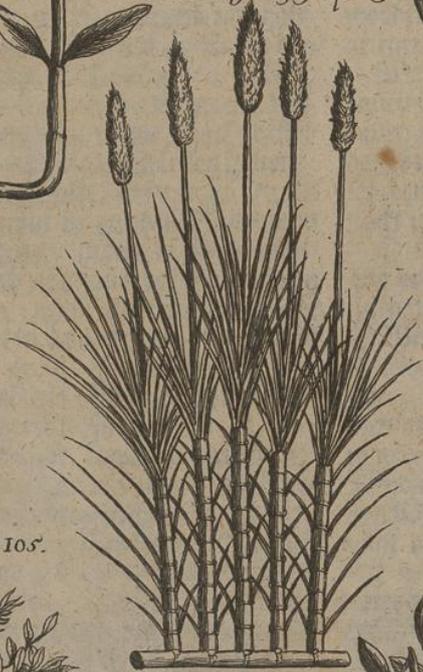
Rechter Salmir.
Fig. 93. p. 109.



Salmir. Fig. 92. p. 107.



Sucker Asyr. Fig. 94. p. 109.



Süßholz. Fig. 91. p. 105.

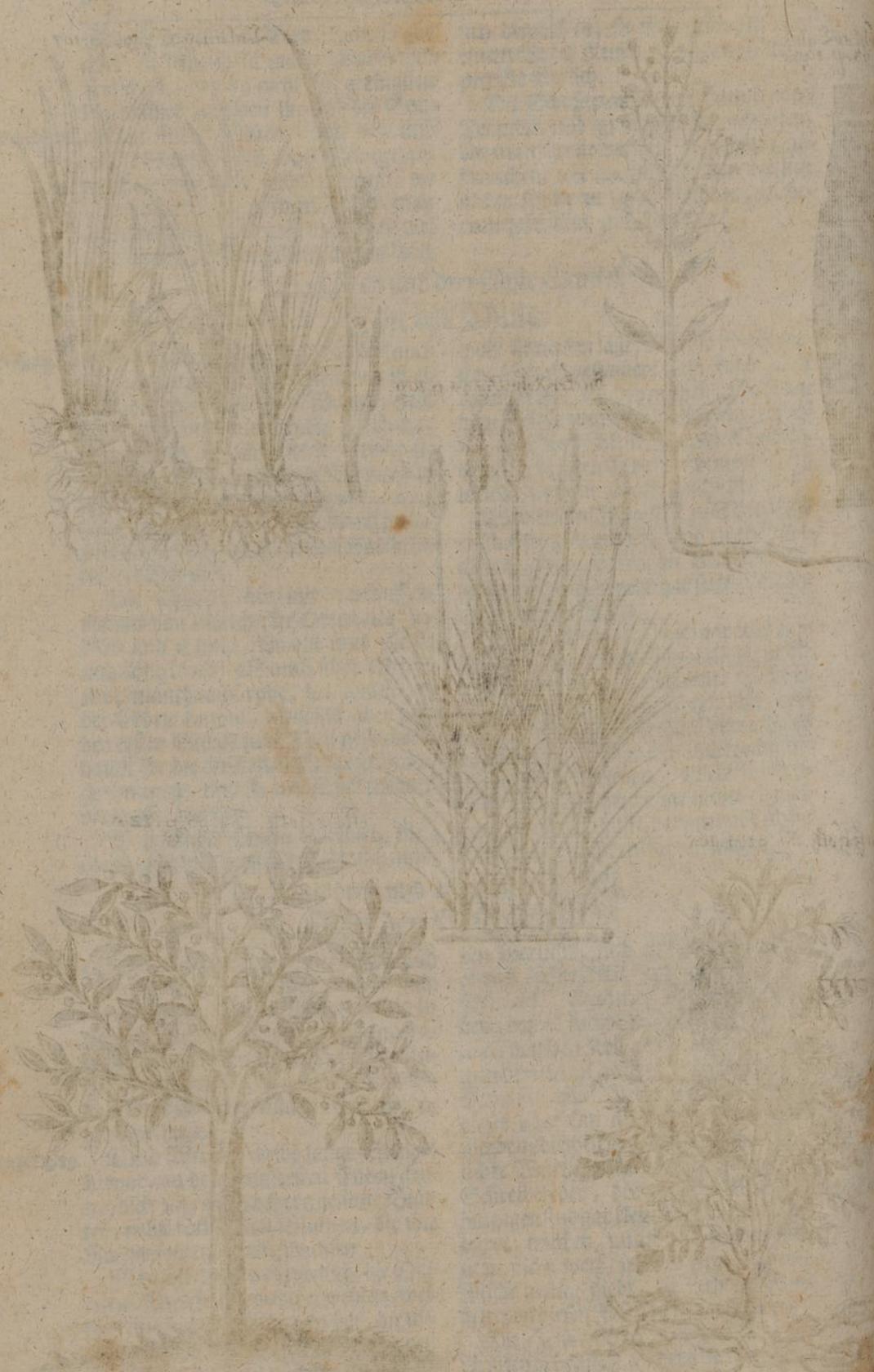


Alceholz. Fig. 96. p. 125.



Fig. 90





Gith

den Pferden wider die Raude, von einer bis zu zwey Unzen mit ungefeuchreten Kleyen gegeben, ist auch ein trefflich Mittel wider diesen Mangel, dahero aniego eine gute Menge verthan wird.

Noch ist zu mercken, daß die Wurzeln des Afari bey nahe oben auf der Erde liegen, und nicht gar tief hinein gehen: wie auch, daß unter ihnen einige zu finden, an denen, ohngefehr ei-

nes Schubes tief in der Erde, eine Gattung runder Knollen hangen, die von aussen gelb sehen, inwendig aber weiß sind; wenn man dieselben trucket, geht eine Milch heraus, die wie Feuer brennt. Ich habe dieses deswegen hierbey erinnern wollen, wil mir nicht wissend, daß solches jemahls bekannt gewesen, oder daß jemand davon geschrieben hätte.

Das vier und dreyßigste Capitel.

Vom süßen Holze.

Siehe Fig. 91.

Das Süßholz, Französisch *Reglisse*, Lateinisch *Glycyrrhiza*, *Liquiritia*, *radix dulcis*, ist ein Gewächs, dessen Blätter klebricht, grün, glänzend und halbrund sind, die Blumen an Farbe den purpurfarbenen Hyacinthen gleich; nach diesen kommen die Schoten, welche zusammen eine runde Kugel vorstellen, und den Samen beschloßen halten.

Das Süßholz, das wir zu Paris haben, kömmt in ganzen Ballen von unterschiedenen Orten in Spanien/ vornehmlich aber aus der Gegend um Bayonna und Saragossa, der Hauptstadt in Arragonien woselbst es in überaus grosser Menge wächst.

Man soll das Süßholz erwehlen, welches dicke und Fingers dicke ist, auswendig röthlich, inwendig gelb siehet, sich leicht zerschneiden läßt, und einen süßen angenehmen Geschmack hat, gleichwie das Sarragosische, welches auch das beste, und derothalben billich dem von Bayonne vorgezogen werden soll, denn dasselbe siehet aussenher schwarzgrau, ist gar dünne und voll Erde, läßt sich auch nicht wol erhalten. Man muß grosse Mühe anwenden, es so zu verwahren, daß es nicht verderbe, denn sobald diese Wahre nur einmahl angegangen, ist es nicht anders, als ob es den Brand bekommen, und wenn ein Stück einmahl an beyden Enden zu verderben anhebt, so wird das

übrige in kurzen auch verdorben seyn: und dieses geschieht vornehmlich, wenn es im Regen oder in der Kälte geführet worden, desgleichen, wenn es im Keller gelegen hat.

Was das truckne Süßholz betrifft, dasselbige soll gelb und recht trucken seyn: dabey man sich in Acht zu nehmen hat, daß es nicht der Ausschuss derer Ballen sey, denn solcher insgemein schwarz verstockt und nichts nütze ist.

Der Gebrauch des Süßholzes ist also bekannt, daß ich mich nicht dabey aufhalten mag.

Wenn man zwey bis drey Unzen des trucknen und gepulverten Süßholzes, mit gleichem Gewichte Schwefelblumen vermischt, einem Pferde, nachdem es groß, des Tages zweymahl, unter Kleyen gemenget, eingiebt, das ist ein herrlich Mittel für die Pferde, daß sie nicht dämpficht werden, wenn man es nur bey Zeiten gewahr wird: es verhütet auch, daß man diese Krankheit in etlichen Tagen nicht verführet, welches diejenigen, die da Pferde einkauffen, wohl in Acht nehmen mögen. Bey währender Gebrauch dieser Arzney muß man das Pferd ruhen lassen, u. ihm so wenig Heu vorwerffen, als immer seyn kan.

Zu Lyon wird überaus viel Süßholz verthan, dieweil sich gar viel Leute desselbigen bedienen.

Das fünff und dreyßigste Capitel.

Vom Süßholzsafte.

Aus dem süßen Holze wird mit heissem Wasser eine gelbe Tinctur gezogen, welche aber schwarz wird, wenn sie über dem Feuer abgeraucht, und bis sie die gehörige Dicke bekommen, eingekochet ist: dieses nennen wir Süßholzsafft, und lassen ihn aus Holland,

Spanien und von Marseille kömmen, in Kuchen von unterschiedener Größe, denn sie öfters vier Unzen, auch wohl ein halb Pfund wiegen. Wenn er so gut ist, als er seyn soll, denn ist er aussen her schwarz, inwendig aber glieffend schwarz, läßt sich leicht zerschlagen, und