

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. XXIV. Mäglein Zimmt ...

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

Nagel-Dinnel Fig. 11. p. 161.



Weisser Dinnel Fig. 12. p. 161.



Dinnel Fig. 13. p. 153.



Wilder Dinnel Fig. 13. p. 153.

Kraut das Weiblein Fig. 14. p. 168.



Kraut das Männlein Fig. 15. p. 168.



Eiße Fig



Eiſe Fig. 112.

hendket ſind, die Beeren, in Geſtalt eines Olivenkerns, alſo, wie die Figur außweiſet, die ich nach dem Original, welches in des Herrn Tourneforts Händen iſt, habe ſtechen laſſen, der auch zu gleicher Zeit ſo gütig geweſen, und mir vier oder fünf Blätter, die eben die obgedachte Geſtalt und Geſchmack hatten, verehret hat.

Was den Ort anbetrifft, von dem die Caneel kommt, auch wie man den Baum entrinde, davon habe ich dasjenige, was Tavernier davon aufgezeichnet, allhier anzuführen für gut erachtet.

Der Caneel kommt aus der Inſel Ceylon. Der Baum, der ihn trägt, kommt unfern Weiden gar ſehr nahe, und hat drey Rinden, davon nimmt man allein die erſte und andere, von welchen dieſe viel beſſer iſt als jene. Die dritte wird gar nicht angerühret, denn, wenn dieſelbe mit dem Meſſer zerſchnitten würde, verdürbe der Baum. Dannhero lernt man es, als wie ein ander Handwerk, von Jugend auf. Der Caneel koſtet die Holländer weit mehr, als man gedendet: denn weil der König von Zeylon, oder, wie er gewöhnlich genennet wird, der König von Candy, welches der Name der Hauptſtadt iſt, der Holländer abgeſagter Feind geworden, um weilen ſie ihm einſten ihr Wort nicht gehalten, darum ſchickt er alle Jahre ſeine Völcker aus, und läßt verſuchen, ob ſie die Holländer bey Einfammlung des Caneels überfallen mögen; welches ſie dann nöthiget, funffzehn bis ſechszehn hundert gewaffnete Mann zu halten, um eine gleiche Anzahl Volk, das den Caneel entrindet, zu beſchirmen. Ueber diß müſſen ſie dieſe Arbeiter das ganze Jahr hindurch unterhalten, ohngeachtet die Beſatzungen, die ſie an vielen Orten der Inſel unterhalten müſſen. Dieſe ſo groſſen Unkoſten erhöhen den Preis des Zimmetes um ein merkliches, welches ſich doch zur Zeit der Portugieſen ganz anders verhielte; denn dieſe hatten nicht nöthig, alle dieſe Unkoſten aufzuwenden, ſondern kunten alles zu Nutze machen. Nun wächst an dem Caneelbaum eine Frucht, wie eine Olive, wird aber nicht geſeſſen: deren ſammelten ſie eine Menge, thaten ſie, zuſamt den außser-

ſten Spizlein der Aeſte, in einen Keſſel mit Waſſer, und lieſſen ſie mit einander ſieden, biß das alles Waſſer verrauchet. Wann es erkaltet, ſo ward das oberſte als ein weißer Wachſtuchen, und am Boden lag der Campher. Allhier verſößt der Herr Tavernier, daß er es Campher nennet, denn der Campher kommt aus dem Stamme eines Baumes, wie ich in Cap. von Gummi erweiſen werde; es iſt nur eine dem Campher gleichende Materie. Das Waſch belangend, um daſſelbige habe ich nach Liſſabon geſchrieben, allein man weiß nichts davon.) Von den Wachſtuchen machten ſie die Wachskerzen, deren ſie ſich an hohen Feſten unter währendem Gottesdienſte in der Kirchen bedieneten, welche dann, ſo bald als nur die Kerzen angeſtecket wurden, voll Zimmetgeruch wurde. Sie haben derſelben mehrmahls nach Liſſabon für die königliche Capelle geſendet. Auch bekamen ſie, die Portugieſen, Zimmet aus den Ländern der Kaſas um Cochin: ſeit dem aber die Holländer dieſelben erobert, und ſich der Inſel Ceylon bemächtiget, dabey vermercket, daß ihnen der Zimmet, der um Cochin wuchſe, Schaden brächte, weil er nicht ſo gut als der Ceyloniſche, und derowegen wohlfeil hin gegeben wurde, darinn verderbten ſie alle Orte, wo er ſonſt gewachſen: daß ſolcher Geſtalt keiner mehr zu finden, als nur der Ceyloniſche, welcher aniezo ganz und gar in ihrer Gewalt iſt. Als die Portugieſen dieſe Küſten inne hatten, kauften die Engländer den Caneel von ihnen.

Wann nun die Einwohner den Zimmet geſamlet, ziehen ſie die oberſte Schale, welche braun und härkericht iſt, herunter, und laſſen ihn hernachmahls trocknen, da er dann zuſammenlaufft, und die Geſtalt, die er hat, annimmt, wird röthlicht, bekommt einen angenehmen Geruch, und beiſſenden, aromatiſchen, lieblichen Geſchmack. Es haben mich etliche vergerwiſſern wollen, daß der Caneel dieſe herrlichen Eigenſchaften nicht ehe, denn nach Verlauff eines Jahres erhielte, welches ich aber nicht verſichern kan, weil ich ſelber nicht gewiß bin. Sage inmittelſt, man ſolle den Caneel auſleſen, welcher als wie ſeine