

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

Sechstes Buch. Von Blumen.

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

Des Ersten Theils

Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und

Materialien

Sechstes Buch.

Von Blumen.

Vorrede.

Die Blumen sind die ausgearbeiteten Knöpfe / unterschiedener Grösse und Farbe / welche die Vegetabilien von sich stossen, und daraus ihre Früchte und ihre Samen entstehen und wachsen. Eine Blume aber hat drey Theil, den Kelch oder die Decke / das Laubwerck zusamt dem Boden / und das Herz oder die Mitten. Das Wort *Fleur* kommt her von dem Griechischen Worte *Φλῶξ* und dem Lateinischen *Flos* oder *flamma*, welches eine Flamme bedeutet, dieweil man will, die Blumen stelleten eine Gattung Feuerflammen vor.

Ich aber werde in diesem Capitel ohne die Blumen dieser oder jener Kräuter / die wir verkauffen, auch die Blumen / oder derer selben Theile, ingleichen die Gewächse, welche in diesem Wercke keine Stelle haben künden, indem sie kein gewisses genus und Geschlechte hatten, als da ist *Speckonard*, *Thymseide*, und andere mehr, zugleich begreifen.

Das erste Capitel.

Vom Cameelheu.

Squinantbe, Stecanantbe, *Fleur d'Esquinant*, ou de *Jonc odorant*, *Patwe de Chameau*, *Cameelheu* / *Cameelstrob*, ist die Blüte eines kleinen Kräutleins, oder besser zu sagen, einer gewissen Art Binsen, welche in dem glücklichen Arabien, unten am Berge Libanon wächst, und von dannen über Marseille zu uns gebracht wird. Wenn es noch auf dem Stocke stehet, ist es ohngefehr des Fusses hoch, hat eine knotichte, schlechte Wurzel, mit kleinen, harten, langen und weissen Fasern besetzt; aus ieder Wurzel steigen viel kleine Röhrlein, die ebenmäßig harte sind, in der Dicke, Figur und Farbe eines Gerstenhalms: drauf folgen kleine Blümlein, die über und über rauch sind, als wie Sammet, und am Boden leibfarben sehen, so daß diese Blümlein, wenn sie in der Blüte stehen, wunderangenehme anzuschauen. So angenehme nun die Blume dem Gesichte, so lieb-

lich ist sie dem Geschmacke, inmassen sie einen heißen, beissend- und aromatischen Geschmack hat.

Die Blumen und Binsen werden uns von Marseille jedes absonderlich, überschickt; die Binsen in Bündlein, die Blumen aber, wie sie gesammelt worden, bald rein, bald ziemlich voll Wust. Deswegen pflegen sie die Apotheker, welche gerne schöne Sachen bereiten, in einem Tuche zu reinigen, welches aber eine verdrüssliche Arbeit ist. Auch muß man die frischesten, und die am schönsten und fein roth sehen, erwählen.

Das Cameelheu hat keinen sonderlichen Nutzen in der Arzney, ausser daß es meistens zum *Theriac* verbrantchet wird. Weil aber die Blüte insgemein rar ist, und theuer, deshalb mag man statt ihrer sich der Binsen bedienen, wenn sie aber nicht gar zu theuer sind, und man kan sie haben, soll man die Binsen nicht dazu nehmen, sondern die Blüte, denn diese vielmehr Kraft hat.

Das andere Capitel. Von Provins-Rosen.

Siehe Fig. 178.

Die also genannten Provins-Rosen sind sattrothe Blätter, als ob sie von Sammet wären, und werden von Provins, einem Städtlein, achtzehn Meilen von Paris entlegen, gebracht. Diese Rosen wachsen dermassen häufig um dieses Städtgen, daß ohnstreitig der Boden daselbstherum zu Erbau- und Erziehung dieser Art Rosen überaus geschickt und tüchtig seyn muß: denn die Provinsrosen übertreffen an Güte und Nimmth alle die andern, sie mögen auch herkommen, wo sie wollen. Dis aber trägt ein gutes zu ihrer Vollkommenheit bey, daß die Einwohner desselben Ortes sie so gar geschicklich aufzutrocknen wissen, daher sie auch Geruch und Farbe viel länger als die andern behalten. Man bringt uns aber zweyerley Sorten Rosen von Provins, die wir vermittelst unterschiedener Namen von einander zu unterscheiden pflegen, denn die schönsten nennen wir *Roses de la bonne ou grande sorte*, von der guten oder feinen Sorte, und die andern *de la moyenne sorte*, von der mittlern oder geringern Art Rosen. Wann diese Rosen recht vollkommen sind, müssen sie schwarzroth, und als wie mit Sammet bezogen sehen, wohlriechend, recht trucken, ohne Steine und kleine Blätter, so viel nur möglich, auch gewis von Provins seyn: sie dürfen ingleichen nicht mit einem oder dem andern Sauern angefarbet seyn, welches leichte daran zu merken, wenn sie gar zu hellroth sehen, auch die Farbe bald verschwindet.

Wer mit den Provins-Rosen starken Handel treibet, muß Sorge tragen, daß sie an trucknen und wohlverwahrten Orten aufbehalten werde, damit keine Luft dazu komme; sie müssen auch stark zusammen gepresset seyn, sodann könne sie in solchem Zustande ein oder anderthalb Jahr lang dauern: nach Verfließung dieser Zeit verlieren sie die Farbe und den Geruch, was man für Vorsicht gebrauchet, und wachsen Würme drinne. Etliche legen alt Eisen dazu, und trachten dadurch zu verhindern, daß die Würme drein gerathen.

Die Provinsrosen werden von

männiglich hochgehalten, weil sie sehr adstringiren, und zu Stärkung der Nerven und anderer geschwächter Leibes-theile, sie seyen geqvetschet oder verrencket, sehr dienlich sind, wenn man sie in Tropsweine oder mit Weinhefen aufsieden lassen. Zur Arzney werden sie sehr gebraucht, und zu vielen Compositionen genommen. Seit dem aber die Provinsrosen etliche Jahre her so theurer gewesen, weil ihrer nicht viel gesammelt worden, haben sich die meisten Apotheker, welche die Provinsrosen zu verkauffen und zu brauchen pflegen, an unsern rothen Rosen, die um Paris und an andern Orten wachsen, begnügen lassen, wiewohl solches unrecht ist: und eben deswegen werden ieziger Zeit bey weitem nicht so viel Provinsrosen verthan, als wie vor diesem. Die aber etwas daran gewinnen wollen, haben dessen gar schlechte Ursache, indem die andern Rosen den rechten Provinsrosen weder an Güte noch an Kraft beykommen, mögen überdis auch nicht so lange aufbehalten werden, ohnerachtet diese Leute alle Mühe darauf wenden. Die rechten Provinsrosen werden in Indien dermassen hochgeschäzet, daß sie wohl ehe um gleiches Gewichte Gold verkauffet worden sind: sie müssen sie haben, sie gelten auch was sie wollen.

Ausserhalb der grossen Menge der Provinsrosen, die wir verkauffen, lassen wir auch daselbst her truckne und süßsige Conserven und Rosenzucker, wie auch zuweilen den Syrup und Rosensaft kommen, weil diese Sachen allda am besten zugerichtet werden, und darff nur niemand gedenden, daß dieser Zucker und Saft daselbst nicht weit besser gemacht würden, als diejenige, welche an andern Orten und von andern Rosen bereitet werden. Was die Wahl dieser Conserven und Syrup betrifft, da dürfen sie nur zu Provins zugerichtet seyn; man muß auch zusehen, daß sie nicht mit Vitriolspiritus oder andern sauern angeröthet werden, welches nur gar zu oft geschicht, bevoraus, wenn sie zu alt sind. Diese Conserven werden sehr

weiße Rosenzucker.

sehr hoch gehalten, und zwar die flüssige oder feuchte, damit einer eine Purgans in boli forma, auf einmahl oder auf einen Bissen kömme zu sich nehmen, oder, weil sie zu Hertz- und Magen-Stärkung dienlich ist. Die truckne ist zu eben dergleichen Krankheiten, wie nicht weniger die Engbrüstigkeit zu vertreiben, und den Durchlauff zu stillen. Der Syrup hat gleiche Kraft, nur daß er das feine mit keiner solchen Stärke verrichtet.

weiße Rosen
zucker.

Sie bringen auch über diese eine Conserve und Zucker von weissen Rosen von Provins, welcher fast eben solche Kräfte, wie der von rothen Rosen, beygelegt werden: doch kan ich wohl sagen, daß sie nicht so häufig verthan werde.

Wir lassen noch ferner eine andere flüssige Conserve von Provins bringen, oder besser zu sagen, einen in Provinsrosensaft zerlassenen und hernach bis zu einer Syrupconsistenz eingesotenen Honig: diesen nennen die Apotheker mel rolatum, Rosenhonig, und soll seine gebührende Dicke haben, ganz klar, d. i. wohl clarificiret und bestmöglichst bereitet seyn. Er wird fast zu nichts anders als zu Gurgelwasser und Bevestigung des Zahnfleisches gebraucht, sonderlich, wenn man sich seiner nebst dem Salzgeiste zu Reinigung der Zähne bedienet. Allein, aller Rosenhonig, den die Apotheker verkaufen, wird von ihnen selbst, von den Rosen, die hieherum gewachsen, gemacht, und zum öftern nicht gnugsam geläutert; siehet demnach viel ehe wie Hefen, als gekochter Honig aus. Doch hiervon muß man rechtschaffene Leute ausschliessen, denn es ja noch wohl etliche Apotheker, erfahrene Männer, zu Paris giebet, welche allezeit das schönst- und beste nehmen. Dahingegen sind ihrer auch, die solche Waaren führen, welche gar nicht taugen, daß sie ein Mensch in seinen Leib nehme, diereil sie hässliche und unnütze Dinge dazu gebrauchen, sie auch dieselben gar selten verkaufen. Diesem aber wäre ganz leichtlich abzuhelfen, wenn nur das Volk nicht so geizig wäre, als es ist, und die Beschäftigungen, welche alle Jahre zu bestimmter Zeit pflegen gehalten zu werden, sein allgemein und durchgehend wären, das heißt, wenn

man dem einen nicht mehr, denn dem andern nachsähe.

Über alle diese præparata und Sachen, die von Rosen bereitet werden, verkaufen wir noch weiter, als Confiturirer, den Syrup von leibfarbenen, oder unsern gemeinen Rosen, wie bereits oben im XLIX. Cap. des II. Buchs erwehnet worden. Und dieser muß mit recht guter Brasilianischer Cassonade oder weissem Zucker bereitet seyn, wenn er, wie sich gebühret, beschaffen seyn soll: er muß auch die gebührende Dicke, und dabey einen guten Geruch und Geschmack haben.

Belangend desselben Bereitung, so machen ihn etliche per infusionem, wenn sie blos das siedend heiße Wasser auf die Rosen gießen; andere aber machen ihn mit Rosenwasser selbst, auf die Weise, wie in den meisten Büchern von der Apothekerkunst gewiesen wird. Weil auch die Kunst allerhand Rauchwerck zu verfertigen einem jeden erlaubt ist, deshalb verkaufen wir desgleichen Rosenwasser, das wir bey den Apothekern und Wasserbrennern, die es bereiten, kaufen. Uns aber ist nicht vergönnet einigerley Waaren zuzurichten, ob es wohl das größte Unrecht von der Welt ist, indem es viel besser wäre, daß ein jeder selbst bereitere, was er verkauffet, eines Theils darinn, damit er davon Red und Antwort geben könnte; denn es sind viel Sachen, deren man keine rechte Kundschaft haben kan, ob einer auch noch so verständig ist, und die Sache noch so genau untersucht; zum Theil aber, damit sich keiner auf den andern berufen könnte. Dies kan man bey dem Rosenwasser beobachten, denn es Mühe genug sehet, will einer dasjenige, welches von lauter leibfarbenen Rosen gemacht ist, von dem unterscheidet, da unter die Rosen Rosenholz gemischt ist. Andere machens noch schlummer, sie distilliren Brunnenwasser, daß sie doch bestehen können, und schütten etwas weniges Rosendöl dazu: andere aber nehmen sich nicht einmahl die Mühe es zu distilliren, sondern machen auf solche Weise zu aller und ieder Zeit Rosenwasser um selbst beliebigen Preis, welches aber rechtschaffene Handelsleuten grosses Nachtheil bringt.

Des Rosenwassers Gebrauch ist iederman

derman gnugsam bekant, daß unnöthig mich lange dabey aufzuhalten, doch wird es meistens in Zufällen der Augen verbraucht, wie nicht weniger sonst von vielen Leuten, Parfümieren, Pastetenbeckern und dergleichen.

Was anlangt, wie das Rosenwasser zu erkennen, da kan ich keine bessere Nachricht ertheilen, als diese: man nehme es bey rechtschaffenen Leuten, und nicht bey den Hausirern, die es von Haus zu Haus herum tragen, und öfters nichts taugliches Zeug verkaufen. Es soll aber einen guten Geruch haben und nicht brandicht riechen, auch feinhelle sehen: ingleichen soll es aufs längste vor dem halben Jahre abgezogen, und das erste seyn; denn dieses ist besser, als das hinten nach kommt, wie einem jedweden, der damit umgehen kan, bekant genug; daß nämlich allezeit das beste sey, was von den aromatischen würkhaften Kräutern zu erst übergeheth, obgleich ein neuer Autor spricht, wenn man das Rosenwasser bereite, so gehe zu erst das Wasser, nach diesem der Spiritus, und dann das Del herüber: denn es geschiehet gerade das Widerspiel, und gehet das Del mit samt dem wohlriechenden Wasser flugs zu erst herüber.

Es wird auch ohne das Wasser ein wohlriechender Spiritus aus den Rosen gezogen, welcher sich leichtlich entzündet, und zu Stärck, und Erfrischung des Magens und Herzens gar dienlich ist.

Rosenspiritus.

Desgleichen kan man ein weißes sehr

stark riechend Del aus den Rosen ziehen. Allein, weil es so unnützig theuer, und man so gar wenig daraus bekommt, dieserwegen verkaufen wir es auch gar selten. Es melden etliche Autoren; die Rosen, welche in dem Kolben, oder in dem Gefäß, welches *Rosaire* genennet wird, nachdem sie abgezogen, als ein Teig zurücke bleiben, seyen eben dasjenige, was man *chapeau* oder *pain des Roses*, Rosenhut oder Rosenkuchen zu nennen pflegt, und als eine Stärkung gebraucht wird. Ich aber für meine Person, kan nicht unterlassen zu sagen, daß diese ausgekochten Rosen keine sonderlichen Kräfte haben, und daß diejenigen, welche dergleichen Rosenbrod verlangen, diese, daraus allein der Saft gezogen worden, denen andern vorziehen sollen; denn es ja die Vernunft giebt, daß eine ausgekochte Sache nie so viel Kräfte habe, als diejenige, daraus nur der Saft gezogen; absonderlich wenn es Gewürze sind. Dieses mein Vorbringen wird noch mehr dadurch bestätigt, daß man von den ausgekochten Rosen nie so viel stirs Salk machen kan, als von denen, daraus nur der Saft gezogen ist: dazu braucht es auch große Mühe, bis man sie trocknet, obgleich ein Rosensalk daraus gezogen werden kan. Der wenige Gebrauch ist Ursach, daß ich nichts weiter davon melde. Kurz: aus den Rosen werden so vielerley Sachen gezogen, daß ohne dieselben die Medicin nicht halb so blühend wäre, als sie ist.

Merckb. Dattungen Saffran.

Das dritte Capitel. Vom Saffran.

Der Saffran, den die Lateiner wegen seiner röthlichen Farbe *Crocus* nennen, ist ein Fäselein, oder besser zu sagen, ein klein Fädenlein, das an dem einen Ende überaus schön roth ist, an dem andern aber gelb, und wird von vielen Orten in Frankreich zu uns gebracht.

Es ist eine Zwiebel, die den Saffran trägt, und gleichet unsern dicken Schnittlauch; ausser, daß sie etwas röther und runder ist; daraus entsprossen mit langen grünen und schmalen Blättern besetzte Stengel, nach denen wächst die Blume, von Farbe *bleu mourant*, in deren Mitten drey kleine Fäselein be-

Es ist Fig. 119.

findlich, welche dasjenige sind, das wir Saffran zu nennen pflegen.

Der allerbeste und vollkommenste Saffran, der auch am meisten geachtet wird, ist der von *Boisne* und *Boiscommun* in *Gatinois*, einer Landschaft in *Poictou* woselbst er mit größtem Fleiße gebauet wird, indem er des Landes größter Reichthum ist. Im Frühlinge werden die Saffranzwiebeln, Reihenweise, als wie die Neben, des Fußes tief in die Erde gesetzt, die alsdann im ersten Jahre nichts nicht, als Kraut hervorstossen, welches den ganzen Winter hindurch, bis zu Anfang des Sommers grün bleibet, hernach ver-

Bestoffene Saffran.

Es ist Fig. 119.

vergehet es. Das andere Jahr brechen sie wiederum hervor mit einer blaulichten oder gris de lin farbichten Blume, in deren Mitte drey Fäselein stehen, welche der Saffran sind. Wann er nun zum sammeln tauglich worden, welches in den September und October fällt, sodann samulet man ihn vor Aufgang der Sonnen, zieht ihn alsdort zusamt der Blume heraus, un legt ihn, nachdem er vorher wohl gesaubert, auf Flechten, darunter ein klein Feuer gemacht ist, damit er trocken werde. Des andern Morgens kehrt man wieder dahin, auch die andern Blumen, welche aufs neue hervorgekommen, einzusammeln: denn es ist verwunderlich, daß diese Zwiebeln alle 24. Stunden frische Blumen hervortreiben. Und also fahren sie täglich fort mit einsammeln und austrocknen, bis die Zwiebeln nichts mehr geben.

Es wachsen auch noch mehr Sorten Saffran in Franckreich: in Oranien, zu Toulouse / Angoulesme und Menilla in Normandie; dieser letzte aber ist der schlimmste unter allen, wiewohl auch die drey ersteren weder so schön, noch so gut sind, als wie der rechte Saffran Gatinois, welcher deswegen den andern allen vorzuziehen. Wenn er nun, wie sichs gehöret, beschaffen seyn soll, so müssen die Fäselein feint lang und breit seyn, auch als wie Sammt und schön roth sehen, einen guten Geruch haben, auch mit so wenig gelben Blumen, als immer möglich, vermengert seyn.

In der Medicin wird der Saffran stark gebraucht, indem er eine der größten Herzkraftungen, die wir haben, ist. Auch brauchen ihn unterschiedene Handwerker, weil er gelb färbet. Die Teutschen samt den Holl- und Engländern lieben den Saffran Gatinois dergestalt, daß sie alle Jahr eine große Menge derselben in ihre Länder verführen.

Die weil auch der Saffran gestossen verkauft wird, derowegen mag man ihn ja nirgend, als bey aufrichtigen Kauff-

leuten erkauffen; denn es giebt derer, die solche Sachen drunter mischen, die sich auch die leichtfertigsten Gemüther nicht einbilden solten, da doch sein vornehmster Gebrauch ist, daß man ihn in Rosenwasser weichet, und den Kindern auch andern, die die Pocken haben, über die Augen streicht. Es ist überdis eine gar theure Waare, und darum niemand ein Dienst, wenn er betrogen wird.

Man übersendet uns ferner eine ^{Espanischer} ~~Saffran~~ ^{Saffran} Satzung Saffran aus Spanien, mit dem aber unmöglich etwas anzufangen; daher rathe ich auch keinem, sich damit zu belegen, denn er gar zu nichts nicht taug. Und dieses rühret bloß von der Unwissenheit der Spanier her, indem sie meinen, der Saffran könne anderst nicht erhalten werden, man thue dann Del dazu.

Die Alten bereiteten Ruchlein aus Saffran, Myrrhen, Rosen, Kraftmehl, Arabischen Gummi und Weine. Alle diese Stücke zu Pulver gestossen wurden mit dem Weine zu pastillis gemacht. Diese pastillos oder trochiscos brachten sie ehedessen aus Syrien, und gebrauchten dieselben in Zufällen der Augen, dergleichen den Harn zu treiben. Den also zugerichteten Teig nannten sie Croco- ^{Crocomagma} magma, wir aber *pastilles* und *trochisques de Saffran*, Saffrankuchlein: allein anteko ist dieses remedium wenig mehr bekannt und bräuchlich.

Aus dem Saffran kan zwar ein ^{Saffran Ex} ~~tract~~ ^{tract und} ~~und~~ ^{Saltz} ~~Saltz~~ tract und Saltz gemacht werden, allein ihr hoher Preis verursacht, daß keines nicht bereitet wird.

Was den Saffran aus Oranien betrifft, dessen wir am meisten verkaufen, wenn der Gatinois theuer ist, derselbe muß diesem so nahe kommen, als möglich: wiewohl diesem ungeachtet, dennoch ein gnugsamer Unterschied zwischen beyden verbleibet, indem er niemals so dicke, noch so gut und schöne ist, auch weder die Farbe noch den Geruch hat, wie jener.

Das vierte Capitel.

Vom Safflor.

^{Eisherig. 160.} **D**ies ist ein ganz gemeines Gewächse, ohngefähr zwey Fuß hoch, mit rauhen, stechenden, länglichten und ausge-

ferbten Blättern versehen. Zu Ende eines jeden Astes entstehet ein Damensdicker, weißer, schuppichter Knopf, dar-

Verhandlungen Saffran.

Bestoffener Saffran.

Eisherig. 160.

Teutscher
Saffran oder
Safflorblu-
men.

daraus ein Hauffen roth und gelbe Sa-
sen kommen, die wir den wilden oder
teutschen Saffran, wie auch die Blu-
men des Safflors nennen. Weil
man sich aber um Paris herum nicht
die Mühe nimmt, diesen Saffran zu
sammeln, derohalben lassen wir ihn aus
dem Elßaß, diß und jenseits Rheins bring-
gen, denn daselbst wird er mit allem
Fleiß gebauet. Er wächst auch häufig
in Provence, sonderlich in der Gegend
Selon und an andern Orten.

Dieser Saffran wird von den Fär-
bern gar sehr gebraucht, wird auch spa-
nisch Roth davon gemacht; hingegen hat
er keinen Nutzen in der Arzney, da doch
im Gegentheile der Samen vielfältig ge-
brauchet wird.

Den Samen belangend, denselben

brauchen die Apotheker, wenn sie ihn
ausgehülset, zu den morfulis de Cartha-
mo, denn er dazu die basis und das Haupt-
stück ist, davon sie auch ihren Namen
bekommen haben. Hierzu nun muß
er ausgelesen werden, und fein frisch,
schwer und voll, auch vollkommen seyn.
Der ausgehülsete aber muß nur kürz-
lich von den Hülsen gesäubert und fein
trocken, auch gewiß vom wilden Saff-
ran oder Safflor seyn, sintemahles ih-
rer viel giebt, die an statt des Safflor-
samens, zerschnittene Melonen- und
Kürbiskeerne verkaufen, welches jedes
noch stracks zu merken ist, weil der rech-
te Saffloramen an dem einen Ende
rund, am andern spitzig, und niemahl
so weiß ist, als wie die Melonen- und
Kürbiskeerne.

Das fünffte Capitel.

Saffranum.

Man übersendet uns ohne den Saff-
lor, noch eine Art wilden Saff-
ran aus Levante / sonderlich von Ale-
xandria, welches kleine, über die maß-
sen zarte, krausse, röthlichte Fäsgen sind.

Es ist aber dieser Saffran gleichfalls
die Blume einer gewissen Gattung des

Carthami, und allein darinne von der
ersten Sorte unterschieden, daß dieses
Pflanze viel kleiner, denn jenes seine
Pflanze ist. Die Blumen soll man er-
wehlen, welche hoher Farbe, das ist,
schön roth seyn, als wie Sammet, auch
so frisch als möglich.

Das sechste Capitel.

Von den Balauftien oder Granatenblüten.

Siehe Fig. 161.

Die Balauftien / sind die Blüten
der wilden Granatbäume, die man
insgemein aus Levante bringt. Wir
verkauffen aber zweyerley Arten dieser
Blumen, die feinen und die gemeinen.
Durch die feinen verstehen wir diejeni-
gen, daran die Blumen annoch beysam-
men sitzen, durch die gemeinen aber,
wenn es nichts als die Blumenknöpfe
sind. Weil nun die feinen Balaufti-
en ein und andern Nutzen in der Arz-
ney haben, indem sie adstringiren und an-
halten, derowegen soll man solche aus-
lesen, die fein frisch und mit ihren Blu-
men, welche, breit, hoch von Farbe, das
ist, schön roth und wie Sammet sehen
müssen, annoch versehen sind; anbey
muß so wenig Unrath und Blumen-
knöpfe drunter seyn, als immer möglich.
Dagegen sollen die gemeinen gänzlich
verworfen werden, weil sie nicht zu ver-
kauffen, und aller Kraft entblöset sind.

Siehe Fig. 162.

Was den zahmen Granatbaum be-

langet, dessen Blüten verkaufen wir
gar nicht, denn man kan sie nicht so lan-
ge erhalten, als wie die wilden. An de-
ren statt aber lassen wir die Menge Gra-
natäpfel aus Provence und Lan-
guedoc bringen, weil es eine Frucht, die
nicht alleine angenehm zu essen, sondern
auch ihren Nus in der Arzney hat, vor-
nehmlich Syrup davon zu machen.

Weiter verkaufen wir auch Gra-
natfchalen, weil sie adstringiren oder
anhalten. Nur sehe man drauf, daß
sie wohl getrocknet und nicht verschim-
melt sind, denn die meisten Leute, die die-
se Schalen zu verkaufen pflegen, ver-
kauffen nur solche Schalen, welche, noch
ehe sie inwendig ausgeputzt worden, ge-
treuet sind: wenn sie nun trocken sind,
und man will sie verkaufen, so sind sie
dermassen schimmlicht, und schmecken so
garstig, daß sie dem Patienten viel ehe
allen Geschmack verderben, als daß sie
ihm zur Labung dienen sollten.

Wir



Granatbaum. F. 162. p. 227.



Gefüllte Granat. Blüten. F. 161. p. 227.



Rosenblume. F. 168. p. 230.

Eine ganze blume vom Arabischen Storchschnabel. F. 164. p. 229.



Arabisches Storchschnabel. F. 163. p. 229.



Spicanard. F. 167. p. 237.



Rosmarin. F. 166. p. 229.

Falsche Gr
naten-Con
ferve.

Eithe Fig.

Eithe Fig.

Eithe Fig.



Falsche Granaten-Conserva.

Wir verkauffen ferner eine trockne Granaten-Conserva, welche nichts anders ist, als geschmolzner Zucker, dem man mit ein wenig Concenille, Cremor Tartari und Alaune eine Farbe gegeben. Sie ist sehr schwerlich zu bereiten, so daß ein Zuckerbecker, wo er sie nicht wohl zu arbeiten weiß, niemahls zu seinem Zweck gelangen wird, aus der Ursache, weil man ein klein wenig Alaune dazu thun muß. Denn unter allen Materialien ist dem Zucker nichts so sehr entgegen als die Alaune, welches dann den Irrthum dererjenigen zur Gnüge erweist, die da vorgeben, man brauche die Alaune, den Zucker dadurch fein zu machen: und es sind wirklich vier Un-

gen Alaune fähig 2000. Pfund Zuckers am gesehen zu hindern. Allein wieder auf unsere Conserva zu kommen; so mag man gewarnt seyn, daß sich niemand zu sehr damit belege, sintermahlgar selten darnach gefraget wird. Ueberdies, wenn sie einmahl feuchte worden, und deshalb nicht mag verkauffet werden, weiß man nicht, was man damit anfangen soll; alldieweil sie nicht wiederum kan zugerichtet werden, welches doch mit andern Conserven ganz wohlangehet; blos, weil, wie gedacht, ein wenig Alaun drunter kommt. Kurz zu sagen; die Alaune thut beym Zucker, was das Selbey der Dinte.

Das siebende Capitel.

Vom Arabischen Stöchas.

Das Stöchaskraut wird mit höchstem Urechte das Arabische genennet, indem alles, was wir verkauffen, aus Provence und Languedoc gebracht wird, denn daselbst wächst es in grosser Menge.

Siehe Fig. 163.

Siehe Fig. 164.

Es ist aber Stöchas die Blume eines Krautes, dessen Blätter ziemlich schmal und grünlicht sind. Die Blumen wachsen in Form einer Aehren, in Dicke der Spitze eines Fingers, daraus kommen die kleinen Blümlein, welche blau, fast wie die Veilgen sind.

Der Stöchas wird meistens von Marseille zu uns überbracht, dann er in Menge auf den Hieres Inseln wächst, welche ehemahls Stoechades genennet wurden: scheint also, ob habe er seinen Namen daher überkommen.

Es wird gar selten zur Arznei gebraucht, deswegen verkauffen wir auch gar wenig. Und eben dieses ist Ursach, daß unser Stöchaskraut guten theils alt und verjahret, schier ohne Geschmack, Geruch und Farbe, auch ganz zerstoßen ist, da es doch sollte schöne Aehren und ei-

ne blaue Farbe haben. Die Apotheker zu Montpellier erhalten die Farbe der Blumen, indem sie die Blumen, die sie den Bauern abgekauft, alsofort in Büchern trocknen lassen, und haben solcher gestalt guten Stöchas, den sie alle Jahr verneuen, weil es bey ihnen eine gangbare Waare.

Wir verkauffen auch ausser dem Arabischen Stöchas die Blüte der Stoechadis citrina, der etliche den Namen gelber Amaranth, auch Rainblume, geben. Allein sein weniger Gebrauch macht, daß ich nichts davon gedencken werde. Dieses Kraut ist in Provence und Languedoc überaus gemeine.

Stoechas citrina.

Siehe Fig. 165.

Der Arabische Stöchas wird in Spanien dermassen groß und dicke, daß man ihn findet, der wie ein kleiner Finger lang und dicke ist; es giebt auch solchen, der weisse Blumen hat.

Weisser Arabischer Stöchas.

Der Stöchas wird vornehmlich zum Theriac gebraucht, und hat keines Auslesens nöthig, wenn er nur fein dicke, frisch und rein ist, auch violetblau siehet.

Das achte Capitel.

Vom Rosmarin.

Siehe Fig. 166.

Der Rosmarin ist ein so gemeines Kraut, daß es ganz unnützlich seyn würde, wenn ich es lange beschreiben wolte: wenn auch nicht so unterschiedene Sachen daraus bereitet würden, mit denen wir einen ansehnlichen Handel

treiben, wolte ich gar nichts davon gemeldet haben. Will also bey dem Anfang machen, welches aus seinen Blättern und Blumen gezogen wird, wenn man einen ganzen Hauffen Rosmarin in einen ausdrücklich hierzu ver-

Rosmarinöl.

fertigten Kolben thut, und eine gebüh-
liche Menge schlecht Wasser dazu geußt,
hernach Feuer drunter macht, und auf
diese Weise ein weißes klares Del her-
über treibt, welches überaus durchdrin-
gend ist, und stark riechet, auch viele
herrlich schöne Eigenschaften hat. Die
Kostbarkeit dieses Dels, zumahl, weil
man so gar wenig bekommt, hat etliche
veranlaßet, dasselbige zu verfälschen,
und einj anders dafür unterzuschieben.
Wie dann die meisten, die dieses Del zu
verkauffen haben, kein anderes, denn
ein solches Rosmarinöl verkauffen, dar-
unter sie Spir. Vin. gethan: oder sie ver-
kauffen Spicöl, Lavendelöl und andere
aromatische Oele an jenes statt, welches
aber gar bald zu verspüren, denn das
wahrhafte Rosmarinöl muß weiß, klar
und durchscheinend seyn, von lieblichem
und durchdringendem Geruch.

Essenz oder
Quintessenz
des Rosmar-
rins.

Dieses Del, das man mit allem Recht
die Essenz oder das fünfte Wesen des
Rosmarins nennen könnte, hat in der
Medicin einen und den andern Nu-
tzen: doch wird es weit mehr von
den Parfümirern und andern Pri-
vatleuten gebraucht, welche zum Theil
ihre Säfte und Wasser damit anna-
chen, zum Theil aber dasselbe zu Heilung
der Wunden anwenden, denn es ein
herrlich specificum und köstlicher Bal-
sam zu dergleichen Schäden ist. Diese
treffliche Eigenschaften haben denen auf
dem Theater stehenden Marktchren-
ern und Quacksalbern Anleitung gege-
ben, daß sie ihre vornehmste Waare
daraus bereiten, und stets bey ihrer auf-
richtigen Rosmarin-Essenz und Del zu
schweren pflegen, ob schon diese so ge-
rühmte Essenz bloß aus Terpentindöle
und Burgundischem Pech, das sie unter
einander geschmolzen, zugerichtet, und
hernachmahls mit der rothen Ochsen-
zungenwurzel gefärbet ist. Dieses ver-
kauffen sie hernachmahls böshafter
Weise für wahres Rosmarinöl, und
schneiden dergestalt ein ziemlich Stücke
Geld aus einer Waare, die ihnen bey
nahe gar nichts kostet. Auf solche
Weise wird der gemeine Mann betro-
gen, insonderheit, wer sich dergleichen
Springern vertrauet, und verursachet,
daß redliche Leute so gar wenig verkauf-
fen, daß es auch kaum der Mühe werth
ist dran zu gedencken.

Falsche Ros-
marin-Essenz.

Die andere Waare, die wir aus den
Rosmarinblättern ziehen, ist das so ge-
nannte *Eau de la Reine d' Hongrie*, das
Ungrische Wasser, von dem man vor-
giebet, es habe ein Einsiedler einer Un-
grischen Königin das Recept dazu gege-
ben. Die grossen Tugenden, die man
an diesem Wasser, oder eigentlich zu re-
den, an dem Weingeist, damit die Kraft
der Rosmarinblüten ausgezogen wor-
den, verspüret hat; ingleichen, daß an-
fangs von diesem Wasser ein so großes
Wesen gemacht, und es folglich aus der-
massen theuer verkauffet wurde: wie es
denn wirklich sehr theuer ist, wenn es,
wie sich gebühret, bereitet worden ist:
dieses alles hat den mehrern Theil derer-
jenigen, die es gemacht, und noch ma-
chen, veranlaßet, nach Mittel und We-
gen zu trachten, damit sie es um einen
wohlfeilen Preis verlasser könnten, auch
eine ganze Maas ihnen kaum so hoch
zu stehen käme, als sonst ein halb
Stübgen des andern. Und sicherlich,
wir haben fast keine einzige Waare, da-
bey so viel Betrug mit unterläufft, als
wie bey dem Ungrischen Wasser, abson-
derlich, wenn man es von Beaucaive,
Montpellier / und andern Orten in
Languedoc kommen läßt; vor allen
aber, wenn es von gewissen Leuten ist
gemacht worden, die ich doch nicht nen-
nen will. Denn die meisten, die damit
handeln, und eine Handthierung dar-
aus machen, nehmen statt der wohlge-
reinigten Blüten und des recht starken
Weinspiritus, Spir. Vin. dephlegmati-
den sie dazu gebrauchen solten, zuweilen
die bloßen Blätter; bisweilen auch, daß
die Blumen amnoch dabey; und schlech-
ten Brantwein, distilliren es hernach
zusammen, und ziehen einen Spiritum
Vini herüber, der einen über die massen
starken Rosmaringeruch hat: oder, da-
mit es noch hurtiger zugehe, so distilliren
sie den Brantwein allein, schütten her-
nachmahls etwas weniges von dem
weißen Rosmarinöl dazu, und thun es
darauf in die Gläser von unterschiede-
ner Grösse, die sie mit ihrem Pitschaft
verriegeln und einen Zettel dran kleben,
mit der ordentlichen Aufschrift: *Verita-
ble Eau de la Reine d' Hongrie, faite par un
tel à un tel lieu*: das heißt, aufrichtiges
Ungrisches Wasser, durch den und den,
an dem und dem Orte gemacht. Ein
herr-

Ungrisch
Wasser.

herrlich testimonium ihre Schelmerey zu bemänteln. Wenn es nöthig, mein Vorbringen zu bestätigen, darff ich nur aus des Herrn Verin, Apothekers zu Montpellier, Apothekerkunst im Tractat von distillirten Wassern das 829ste Blat, und aus des Herrn Charas Chymischer Apothekerkunst das 632. Blatt anführen, so wird man sattfam ersehen, wie daß ich nicht der erste sey, der wider diese Verfälscher geredet. Ich kan es überdis selbst bekräftigen, als der es zum öftern an denselben Orten habe machen sehen. Wo aber auch dieses nicht genug, will ich mich auf rechtschaffene Künstler berufen, und vernehmen, ob es wohl möglich, daß einer dieses Wasser um einen solchen Preis, als wie diese Kauffleute zu Paris, verkauffen könne, und das Glas noch dazu geben, auch noch darüber den Zoll und die Fracht davon bezahlen. Wenn ich ihnen dieses vorgehalten, antworteten sie mir, die Blumen kosteten sie ja nichts, worinne ich zwar mit ihnen eins bin; allein die großen Unkosten, die sie so wohl auf die Sammlung der Blumen, als auch derer selben Reinigung, aufwenden müssen, benehst der Kostbarkeit des Weinspiritus, den sie dazu gebrauchen solten, diese würden schon verwehren, daß sie es nicht so wohlfeil hingeben könnten; denn sie würden sich genöthiget befinden, eine Maas so theuer zu verkauffen, als sonst sechs: man würde auch nicht so einen Hauffen Ungriß-Wasser-Krämer sehen, und dem gemeinen Besten dürffte gleichfalls besser gedienet werden. Dannenhero sey iederman gewarnet, kauffe es ja nirgends, als bey erfahrenen Leuten, die dasselbe zu verfälschen unfähig sind, und kehre sich nicht an den Preis: denn es ist unmöglich, daß es, wie sichs gehöret, solte können bereitet werden, und dem ohnerachtet, dermassen wohlfeil gegeben werden. Ob es nun gleich viel kostet, dennoch werden diejenigen, die es kauffen, mehr Nutzen dabey finden, als bey dem, das ihnen nicht so hoch zu stehen kommt.

Das aufrechte Ungarische Wasser kan an seinem lieblichen und anmuthigen Geruch erkannt werden: es ist kräftig, diejenigen, die der Schlag auch noch so heftig getroffen hat, wieder zu

sich selbst zu bringen, wenn man es ihnen vor die Nase hält und einflößet; es vertreibet auch die böse Luft. Dergleichen aber wird man fast bey denen meisten in Paris nicht finden, sondern es hat einen dermassen starken Geruch, daran ohnschwer zu mercken, daß es nur von den Blättern, nicht aber von den Blumen gemacht sey. Damit man also desto besser sehen möge, daß das meiste nur abgezogener Branntwein sey, so darff man allein etwas weniges in einen silbernen Löffel schütten, und auf einen Teller mit Wasser stellen, und Feuer drunter machen, dann wird man sehen, daß mehr als der vierte Theil Feuchtigkeit zurücke bleibe, welches nicht geschieht, wenn es mit dem recht starken Weingeist bereitet worden ist. Diese Probe ist sehr artig, und kan gleichgestalt bey dem Weinspiritus gebraucht werden, wie ich an seinem Orte weisen will.

Das Ungrißche Wasser wird so stark gebraucht, und seine Kräfte sind so bewähret, daß ich nichts davon melden mag, sondern will den Leser zu denjenigen Büchern verweisen, die davon handeln, wie auch in die Zettel, welche die Verkäuffer des also genannten Ungrißchen Wassers unsonst ausgeben.

Wir verkauffen auch ohne das Ros-^{Rosmarin-} marinöl und Ungrißche Wasser die ge-^{blüten/ Sa-} trockneten Blüten, den Samen und das^{men u. Salz.} Salz vom Rosmarin, wiewohl sehr wenig, alldieweil gar selten darnach gefragt wird. Nicht weniger den Ros-^{Rosmarin-} marinblüten-Zucker oder Conserve:^{blütenzucker.} was den trocken betrifft, dessen wird wenig verthan.

Ferner lassen wir aus Languedoc und Provence Spicöl bringen, wel-^{Spicöl.} ches aus den Blüten und kleinsten Blättlein eines Krautes gezogen wird, das die Kräuter-verständigen Spica, Spic, Lavendula mas, Lavendel, das^{Siehe Fig. 167.} Männlein, Nardus Italica, Italienscher Narden, wie auch Pseudo-Nardus, falscher Narden zu nennen pflegen.

Dieses Kraut ist in Provence und Languedoc so gemeine, daß es weiter nichts kostet, als daß man es hohle. Ob nun gleich diejenigen, die es bereiten, wenig Unkosten aufwenden dürffen, und es auch gutes Kauffes geben, dennoch können sie das Pfund unter 20. bis

25. Solß nicht geben; wir aber müssen noch mehr Unkosten thun, bis 25. außß Hundert, und solches wegen des leichten Gewichtes, welches dann den Preis des Deles um die Helffte erhöhet. Indessen sehen wir zu Paris ihrer viele das Pfund Spicol um 16. und 18. Solß verkauffen, und zwar unter dem Namen des Spicols von der andern Sorte, damit sie dergestalt den Betrug verdecken mögen. Andere machens noch schlimmer, und geben es um die Helffte wohlfeiler, welches aber daher kommt, daß sie nichts als Terpentindl, dem sie mit ein wenig Peteröle eine Farbe wie Agtstein gegeben, verkauffen. Doch ist diese Schelmeren gar bald zu mercken, dieweil das Spicol weiß seyn muß, eines ziemlich aromatischen Geruchs, und einzig und allein die Sandaraca aufzulösen vermögend.

Es ist dieses Del vielerley Leuten dienlich, z. E. denen Mahlern, Schmieden und andern. Auch hat es einigen Nutzen in der Medicin, weil es nicht nur unterschiedene Arten der Schäden und Krankheiten zu heilen vermag, sondern auch, weil es zu vielen Galenischen compositionen genommen wird.

Auch lassen wir von eben denenselben Orten Lavendel Majoran Thymian Salbey und andere Dele von aromatischen Kräutern bringen. Doch hievon kan ich keine bessere Kundschafft mittheilen, als daß man sich zu redlichen Leuten halten solle, denn es ist allzuschwer, wenn man sie jemand will kennen lernen, indem eines dem andern an Geruch und Farbe nahe genug kömmt.

Das neunfte Capitel.

Von der Thymseide.

Siehe Fig. 168.

Als Epithimum sieht fast wie Haare, und findet sich auf unterschiedlichen Kräutern, z. E. auf dem Thymian, daher ihm auch der Name Epithimum, *Teigne de Thym*, gekommen. Wir verkauffen aber zwey Sorten des Epithimi, eine aus Candien, die andere von Venedig. Jene sind lange braune Fasern, riechen gar aromatisch: die andere hergegen ist viel kleiner und zerknickt, riecht aber stärker denn die erste. Es giebt auch sonst noch eine andere Sorte desselben, welche unsere Kräuterkente unter dem Namen *Epithym de pays*, inländische Thymseide verkauffen; soll aber gänglich verworffen werden, angesehen sie weder Geruch noch Geschmack hat, dessen die andern dagegen genug haben. Indessen soll das Epithimum, das Venetianische, sowohl, als das aus Candien, fein frisch und wohlriechend seyn, auch so wenig, als möglich, zerstoßen.

Es wird einiger massen in der Arzney gebraucht, und zu unterschiedenen Galenischen compositionen genommen.

Flachsseide.

Wir verkauffen auch ohne das Epithimum eine Art eines Krautes, welches wir *Cuscute*, *Podagre*, *Goute*, und *Angure de lin*, die Lateiner *Podagra* oder *Anguria lini*, die Teutschen Flachsseiden/ heißen. Dieses Kraut und das Epithimum sind einerley, und allein die Kräuter, da-

ran diese sich henden, Ursache, daß die Namen verändert werden. Zu dessen Bekräftigung will ich allhier anführen, was dem Herrn Tournefort beliebet hat mir hievon geschrieben mitzutheilen.

Die Flachsseide ist einer sonderbaren Natur; entstehet aus einem sehr zarten Samen, welcher ganz dünne Fäden, wie Haare, hervorbringt, die eben sowohl, als wie die Wurzel, gar bald verderben würden, wofern sie nicht andere Kräuter nahe bey sich fänden, um welche sie sich schlingen, die Stengel und deren Aeste genau umfassen, und ihre Nahrung aus dieser ihrer Schale ziehen könten. Sie bringt von einer Zeit zur andern etliche Blumen, die als wie Kügelgen beyfsammensitzen. Diese Blümlein sehen wie kleine Becherlein, sind weißlicht, fast fleischfarbicht, in vier Theil zer schnitten, davon jedes ein noch ziemlich rundes häutichtes Samenbehältniß hinterläßt, mit vier oder fünf zarten braunen, oder grauen Samen gefüllet, welche eben so klein sind, als wie der Mohnsamen.

Dieses Gewächß wächst auf allerley Kräutern, ohne Unterschied: wie ich dann mehr als hundert Sorten habe, an die es sich gehendet, und man hält dafür, daß es, indem es von demjenigen Kraute, das

Venetianische, Candianische, inländische Thymseide.

große

Ärten
füllte D.

TAB. XXXVI.

großer indianischer Narden Fig. 170.
p. 237



Hirculus Fig. 173. p. 238.



Santoffischer Narden Fig. 171. p. 237.



Satlicher Narden Fig. 175. p. 238.



Falkher Narden Fig. 172. p. 238.



Kleiner indianischer Narden Fig. 169. p. 277.



Narden ohne Wurzel.

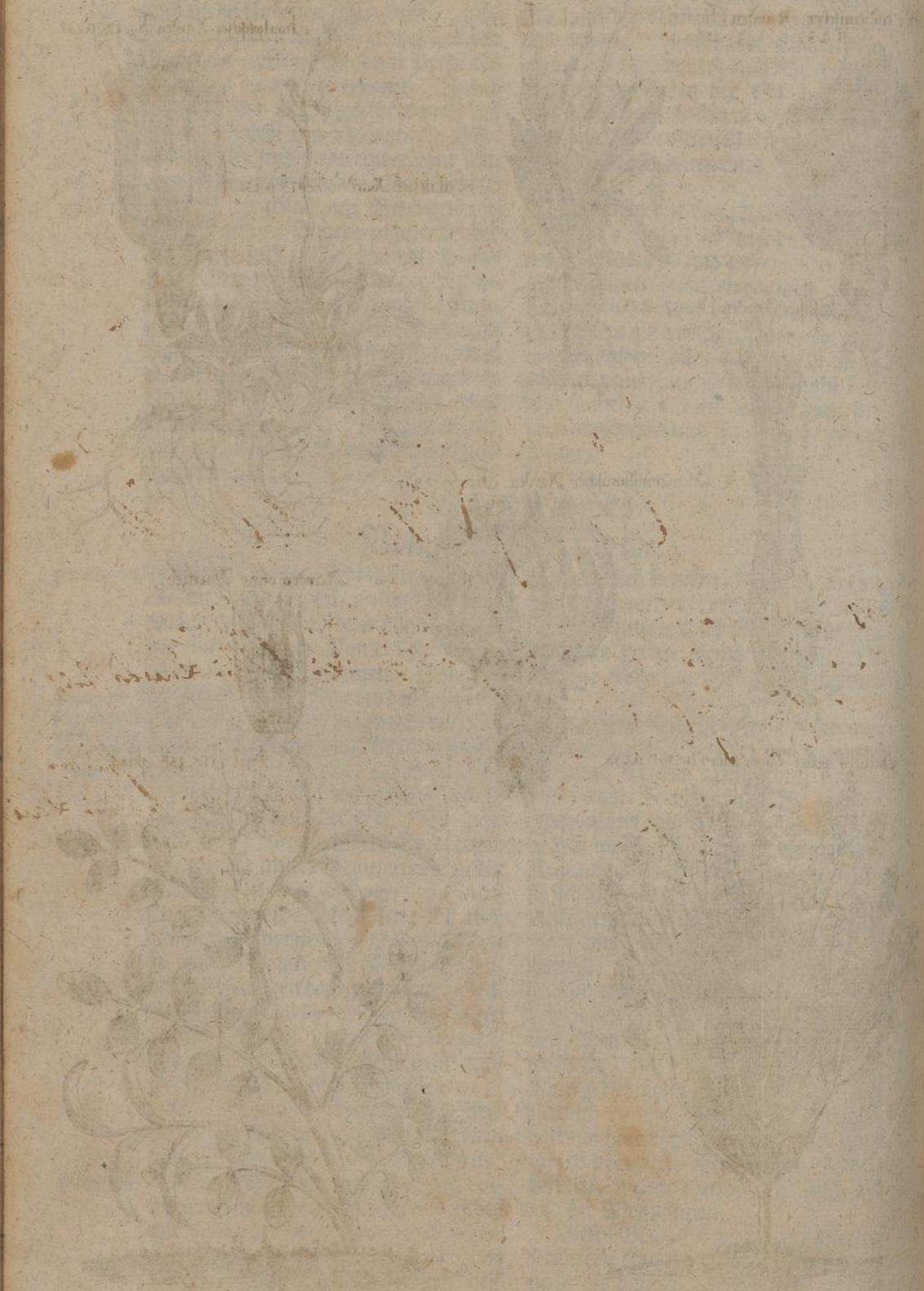


Satury voller Thym leide Fig. 168. p. 235.



Anil Fig. 138. p. 185.





Eiche Fig. 1

Eiche Fig. 2

Eiche Fig. 3

te, das es umfasset, Nahrung erhält, auch zugleich desselbigen Kraft überkomme. Insgemein wird die Culcra, die auf dem Flachse wächst, gebraucht, und eigentlich Culcra, Flachseide, geheissen: denn die auf dem Thymian

wächst und auch zur Arzney gebraucht wird, heist Epithimum, Thymseide. Sie hat die Kraft, die Glieder zu stärken, der Eingeweide Verstopfungen bey Seite zu schaffen, und den Harn zu treiben.

Das zehende Capitel. Vom Spicanard.

Spicanard oder Indianischer Narden, so des Fingers lang und dicke Aehren, über und über mit kleinen, ziemlich rauhen, rothen Haaren besetzt, entstehet aus einer kleinen Wurzel, die so dicke ist, als ein Federkiel, und der Bertram Wurzel gar gleich siehet, nur daß sie nicht so lang ist. Man will, der Spicanard wachse büschlicht, hart über der Erde, und stosse einen langen, zarten Stengel hervor: weil ich ihn aber niemahls auf dem Stocke gesehen, derwegen will ich ihn nur also, wie wir ihn zu verkauffen haben, beschreiben, wie denn auch seine Gestalt, zusamt der Wurzel auf diese Art gestochen worden, damit man sehen möge, daß diese Wurzeln nicht so dünne sind, gleichwie die Plutores, die davon handeln, vermelden. Ich habe dergleichen Stücken, die eben so gestaltet sind, und unter dem Spicanard, den ich fort für fort vertreibe, gefunden worden.

Wir verkauffen aber drey Sorten Narden: nämlich den Indianischen, der deshalb also genennet wird, weil er aus Indien kommt, und von diesem giebt es zwey Arten, den grossen und den kleinen. Die andere Gattung ist der Berg Narden, und kömmt aus dem Delphinat. Der kleine Indianische Narden siehet, wie die Figur weiset, ist bitter, und hat einen starken gar angenehmen Geruch. Der grosse ist so lang und dicke, als ein Finger, kömmt sonst dem andern ziemlich nahe, ausser daß er insgemein viel krämer oder röther ist; daraus zu schliessen, daß er nothwendig entweder müsse gefärbet seyn, oder aber, daß solches der Unterschied des Landes verursachen müste: denn der im Delphinat wächst, ist mäuselhaft, inwendig, als ob er mit röthlichen Zweigen besetzt wäre, und hat eine Wurzel, des kleinen Fingers dicke, welche gedrehet ist, gleich als ob sie einmahl

wäre herum gedrehet worden; sie ist auch mit einem Hauffen Zäserlein umgeben.

Der Celtische Narden, das sind Siehe Fig. 172. kleine schuppichte Wurzeln, voll ziemlich langer Zäserlein, daraus entstehet lange Blätter, welche unten schmal, in der Mitten breit, und oben in etwas zugespitzt seyn, gelber auf roth sich ziehender Farbe, wenn sie trucken sind, und also, wie wir sie verkauffen. Mitten aus den Blättern steigt ein kleiner ohngefahr des halben Fußes hoher Stengel hervor, an dessen Ende ein Hauffen goldgelber kleiner Blümlein, wie kleine Sternlein sitzen. Dieser Narden wird in Bündlein, von unterschiedenen Orten hergebracht, meistens aber von den Alpen, von dannen wir ihn über Marseille und Rouan bekommen.

Der Celtische Narden wird schier zu nichts, denn zum Theriac, gebraucht, dazu aber eine lange und beschwerliche Zubereitung desselben nöthig ist. Denn man muß ihn zuvor eine geraume Zeit in den Keller legen, damit er feuchte werde, und man die kleinen Wurzelgen fein wohl reinigen könne, alldieweil diese einzig und allein unter gemeldte composition kömmen.

Auch muß man auf unterschiedliche kleine Kräutlein, die zwar nicht drunter gehören, und dennoch gemeiniglich sich dabey befinden, Achtung geben, als da ist der falsche Narden, Hirculus, und Siehe Fig. 171. andere mehr.

Man soll den kleinen Indianischen und den Celtischen Narden erwählen, der so frisch ist, und so stark riecht, als immer möglich: hingegen soll man den grossen Indianischen nur in Ermangelung des kleinen gebrauchen; den von den Gebirgen aber ganz und gar verwerffen. Jedoch, weil der kleine Indianische Narden so gar theuer ist, daher verkauffen wir seiner sehr wenig; wie wohl

Siehe Fig. 169.

Siehe Fig. 170.

Siehe Fig. 171.

wohl dieses allein daher kommt, daß die Apotheker, anstatt sie ihn zu dem Syropo de Cichorio composito und zu andern Galenischen compositionen, dazu er von Rechts wegen kommen muß, gebrauchen solten, den Zimmt dafür nehmen,

und zur Ursach vorgeben, es hinderte bloß sein starker Geruch, daß sie ihn nicht gebrauchten: welches sie aber sicherlich nicht sagen würden, wenn der Spicanard wohlfeiler wäre, als der Zimmt.

Das eilffte Capitel.

Von der Vilsnaga.

Siehe Fig. 74. Vilsnaga, auch Bilsnaga, sind die Spitzlein und Stiele der Dolden oder Kronen eines Gewächses, welches häufig in Türckey wächst, von dannen alles, was wir verthun, gebracht wird. Doch wird es auch in Frankreich gefunden und erbauet, meistens aber nur in dem königlichen Garten zu Paris. Von dem ganzen Gewächse verkaufen

wir nichts als die Stiele, weil die vornehmen Leute es den Türcken nachthun, und sich dererselben an statt der Zahnstocher bedienen, zumahl, da sie einen angenehmen Geschmack haben.

Was die Wahl dieser Stiele betrifft, da braucht es weiter nichts, als daß sie fein ganz seyn müssen, so dicke und gelblich, als nur möglich.

Das zwölffte Capitel.

Von Veilgen.

Siehe Fig. 75. Wir verkaufen auch ausserhalb der Bilsnaga eine gewisse violbraune Blume, die wir aus Provence und Languedoc kommen lassen: weil sie nun blau, und denen getreugten Veilgen ähnlich siehet, deswegen hat man ihr den Namen Veilgen gegeben, und um eben dieser Ursache willen gebrauchten sie die Apotheker zu unterschiedenen compositionen, dazu sie die Merzenveilgen brauchen solten, welches doch ein grausamer Schnitzer ist, wie Charras in seiner Pharmacop. edit. in 4. pag. 334. sehr wohl angemercket hat. Man lasse ihm dahero nochmahls gesaget seyn, daß diese keine rechten Veilgen, sondern desjenigen Gewächses Blumen sind, welches von den Botanicis Viola tricolor erecta, an Jovis flos Theophrasti, B. Pinac. Viola Martia surrectis cauliculis Joh. Lobel. Asurgens tricolor Dod. genennet wird. Im Französischen heißt sie fleur de la Trinité, Dreyfaltigkeitsblume, weil sie, wenn sie noch frisch ist, drey Farben hat, violbraun, blau und gelb. Weil demnach diese Blumen den rechten Veilgen pflegen substituirt zu werden, deswegen mögen die Kauffleute sich berichten lassen, und keine mehr verschreiben, sondern sie vielmehr samt denen, die eine gelbe Blume haben, nach Alexandria in Egypten senden, woselbst sie von den Egyptiern gar sehr gesucht, und in

Wasser gekocht, als wie Bier gebraucht werden; wie auch das Wasser, welches nicht so gar gut ist, damit zu verbessern; und denn, weil dieses decoctum und abgeseottene Wasser die fallende Sucht curiret, den Lungenkrankheiten widerstehet, und die Brust stärcket. Man könnte sich dessen bey uns gleicher gestalt bey gedachten Zufällen bedienen, allein es müsten auch die Apotheker zu denenjenigen compositionibus, dazu die Merzenveilgen erfordert werden, den Violensamen nehmen, und nicht die Violon, die wir verkaufen, denn dieselben sind keine Merzenviolon.

Von den feuchten und trucknen Veilgen-Conserven oder Zucker und dem Veilgen-safte will ich nichts gedencken, es handelt die Pharmacopœa der Herren Bourdon und Charras zur Gnüge davon, daselbsthin kan der Leser seine Zuflucht nehmen. Doch will ich sagen, daß der Veilgen-saft ein Syrup sey, der, weil er nur bloß über dem Feuer aufgewallet hat, sehr schwerlich länger als ein Jahr zu erhalten ist. Damit man aber verhindere, daß die Farbe nicht verschiefse, er auch nicht jähre, so muß man ihn, nach dem Exempel derjenigen Constatirer und Apotheker, die sich auf ihre Kunst recht wohl verstehen, in kleine Krüge thun, und klein gestoffenen Zucker drauf streuen, sie hernach wohl verstopfen, und an einen temperirten Ort, ohne

De
Fig. 1

Alusat
noch mit
bedeckt.

TAB. XXXVII.



Heilgenstock
Fig. 175. p. 239.



Vinaga
Fig. 177. p. 239.



Groß u. klein
Caragua
Fig. 195. 266.

Groß u. klein Cacao
aus den Inseln
Fig. 196. p. 266.



Cacao
Fig. 194. p. 265.



Muscadnüz, so
noch mit der Blüte
bedeckt Fig. 192. p. 261.

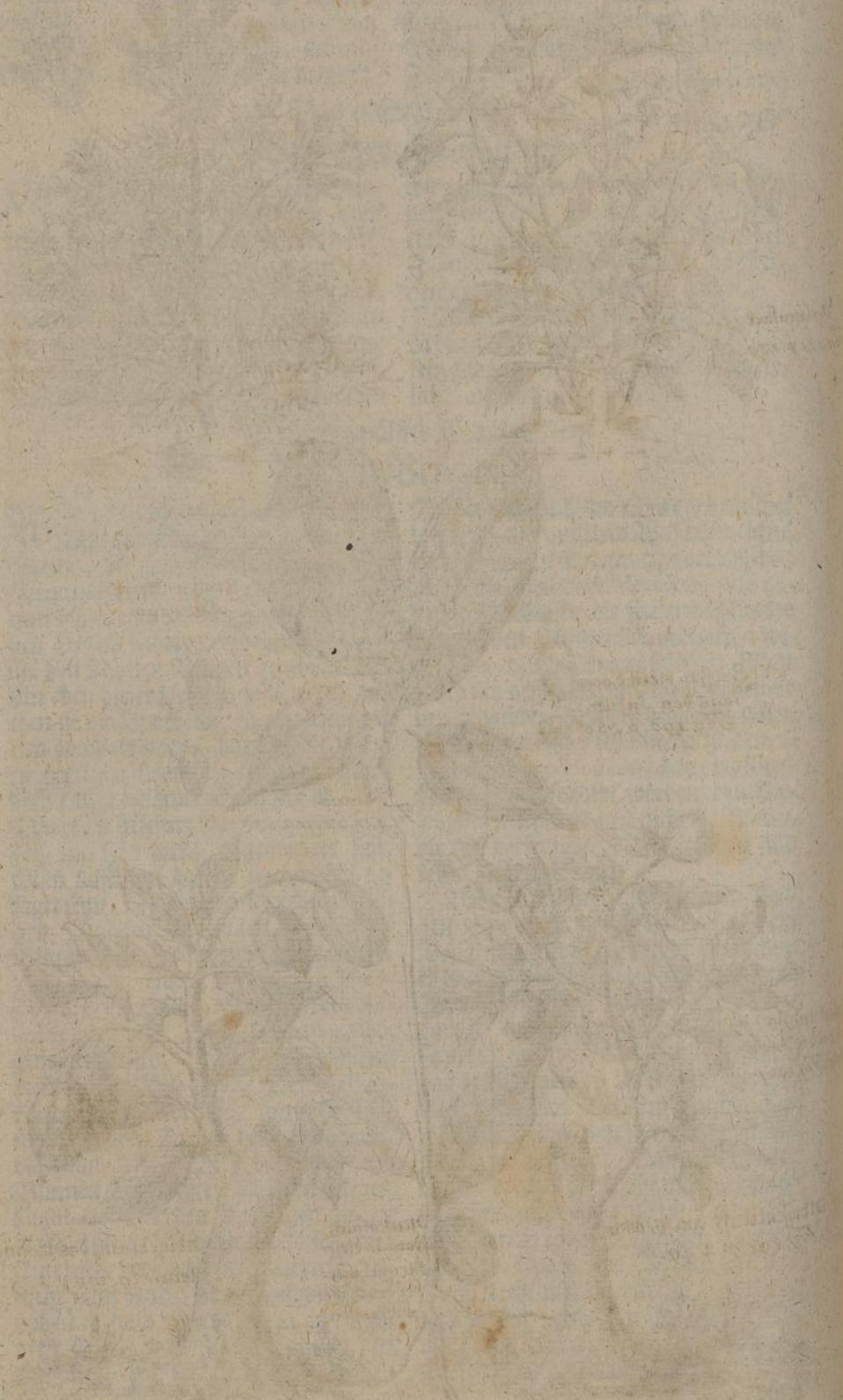
Muscadnüz das Weiblein
Fig. 191. p. 259.



Muscadnüz
daraus dieser
Stengel mit
beyden Blättern
entflossen.

Muscadnüz das Männlein
Fig. 190. p. 259.

1777



ohne sie zu bewegen, verschließen. Durch dieses Mittel, und wenn der Saft recht zubereitet worden, kan man ihn ein Jahr lang so schön erhalten, als ob er erst gemacht worden wäre: ich selbst kan versichern, daß ich ihn anderthalb Jahr lang gut erhalten habe. Was die Conserven betrifft, damit muß man sich wohl in Acht nehmen, absonderlich mit der trocken, denn was die Zuckerbecker verkauffen, ist meistens nichts anders, als Zucker, Violwurk und Indich: jene giebt ihr den Geruch, und dieser die Farbe. Diesen Betrug aber verursacht, daß der rechte Beilgenzucker ziemlich schwer zu machen ist, sich nicht lange hält, auch um ein gutes höher zu stehen kommt, denn diese falsche Conserva. Doch rühret es auch guten Theils daher, daß die Leute, die solche Sachen nöthig haben, so gar geizig sind, und wenig darnach fragen, ob sie schon

betrogen werden, wenn sie nur fein wohlfeil einkauffen können.

Ohne diese Sorten der Blumen verkauffen wir auch die getrockneten Blumen vom rothen Mohr, Safflatick, Katzenfuß, Schafgarbe, Tausendgöldenkraut, Mayenblümlein, und so fort. Wiewohl ich bereits in vorhergehendem Buche erinnert habe, daß wir ihrer zu Paris gar wenig verkauffen, weil es allhier Kräuterleute giebt, die sie das ganze Jahr über, bald gut, bald schlecht genug, aufzuheben bemühet leben. Ich sage gut und schlecht, denn es sind ihrer, die eben so viel davon wissen, was Kräuter sind, oder wie und auf was Weise sie aufzubehalten, als wenn ich mich wolte mit einer Waare vermengen, von der ich keinen Verstand hätte: welches uns dann nöthiget, daß wir und die Apotheker, sie das ganze Jahr hindurch aufzubehalten, besorget müssen seyn.

Ende des Buchs von Blumen.

Des Ersten Theils
Der Hauptbeschreibung der Spezereyen und
Materialien
Siebendes Buch.
Von Früchten.

Vorrede.

In diesem Buche will ich alles beschließen, was nur den Namen einer Frucht führen kan; ja alles, was unmittelbar nach der Blüte aus den Kräutern, Stauden und Bäumen entstehet. So will ich auch darunter begriffen haben, alles und jedes, was daraus kommt, es sey nun von ihrer eignen Natur, oder eine Excrecentz und Auswurff/ z. E. der Mistel an der Eichel, der Lerchenschwamm am Lerchenbaum/ und andere mehr: dabey ich dann zugleich von demjenigen, was man aus diesen Früchten macht oder ziehet, handeln werde.

Gemeiniglich aber werden die Früchte in zweyerley Geschlechter abgetheilet, nämlich/ in Früchte mit kleinen Kernen, und in Früchte mit grossen Nüssen. Auch sagt man, es bestünden die Früchte aus dreyen wesentlichen Stücken, nämlich der Haut, die wir auf Französisch *Pelure* nennen, dem *parenchyma* oder Fleisch, und des *Sibern* oder Fasen. Es giebt aber auch Früchte/ deren Kerne mit einer Capfel, die den Samen beschließt/ bedeckt sind/ andere hergegen haben keine.

Q

Das