

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. XXXVIII. Coffee ...

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



Kaffee.

F. 193. p. 265.



Vanille.
F. 196. p. 269.

Ein ganzer Vanillen Stengel. F. 197. p. 269.



Acajou F. 200. p. 271.

Acajou Samen
Frucht
trocken. F. 198. p. 271.

Acajoubaum. F. 199. p. 271.



Elephantenohrbaum
F. 203. p. 271.

Elephantenohrbaum
F. 202. p. 271.

Stammblätter.
F. 204. p. 271.

Elephantenohr.
F. 201. p. 271.



Könige Mahlein.
F. 189. p. 257.

Mahlein
Wurzel.
F. 188. p. 255.

Handwritten text, possibly a title or description, written vertically on the left side of the page.



Seite Fig. 18

Seite Fig. 19



an dasjenige halten wollen, was Bauhin, ein berühmter, und bey allen Gelehrten beliebter Autor, davon gedacht, und gemeldet, daß Von die Frucht eines Baumes sey, dessen Samen uns aus dem glücklichen Arabien überbracht werde. Der Baum vergleiche sich dem Spindelbaum, Evonymo, die Blätter seyen dicke, und immer grün.

In dem von Paris sechs Meilen abgelegenen Dorffe, Roches en Gatinois genannt, hat jemand Coffee in Schalen gesäet, welcher auch Blätter hervor getrieben, die wie die Blätter der kleinen weissen Schminckbohnen ausgesehen, weil aber die Maulwürffe die Wursel gefressen, ist dieser gute Mann in seinem Vorhaben unglücklich gewesen.

Man soll aber den Coffee erwehlen, der fein grünlich und frisch, nicht moddricht ist; die Körner sollen von mittelmäßiger Größe seyn, so wie sie vom Baume kommen, und ohne Hülsen. Mit einem Worte, so wenig als nur seyn kan, mit trucknen und ausgedröckten Körnern vermengt.

Diejenigen, die ihn von Marseille kommen lassen, oder ganze Ballen kaufen, mögen zusehen, daß die Ballen zu unterst nicht feuchte seyn, denn sobald nur diese Waare angangen, verdirbt sie, und steckt den Ueberrest des Ballens zugleich mit an: daher man darauf wohl Achtung zu geben hat.

Das vierzehende Capitel.

Vom Cacao.

Der Cacaos, von den Americanern Cacavi genennet, ist eine Frucht von unterschiedlicher Größe. Insgemein sind sie so groß, als eine Mandelkerne, und stecken bensammen in einer sonderbaren Hülse: sind nicht größer oder kleiner, denn die Granatkerne, und es giebt Hülsen, welche 60. bis 80. Stück beschließen. Was die Figur der Blätter und der ganzen Früchte dieser Bäume belanget, die ist allhier vorgestellt, und nach dem Original, das der Herr Tournefort in Händen hat, gezeichnet worden. Die Blätter sind grün und die Früchte, wenn sie noch am Baume sitzen, sehr schön gelb, und haben Ribben, wie die Melonen.

Wormius gedencket in seinem Buche

Der Coffee wird sonst zu nichts gebraucht, als daß man davon, wenn er vorher gebrannt worden, ein Geträncke mache, dem alsdann mehr oder weniger Kraft zugeschrieben wird, nachdem ihn nämlich diejenigen, die ihn gebrauchen, schätzen.

Doch ausser dem, daß der Coffee so häufig verbrennt und verthan wird, hat man auch seit einigen Jahren her den Coffee kochen lernen, und ist ihn anstatt der Erbsen. Welches denn gang und gar anders lautet, als das, was der Autor des Tractats vom Thee, Coffee und Chocolate am 91. Bl. folgender Gestalt gemeldet: was das Coffekorn betrifft, dasselbe ist dermassen dicht und veste, daß man es weder erweichen, noch kochen kan, man mag es gleich nur einweichen, oder gar im Wasser sieden lassen. Dieses aber ist falsch, oder der Coffee müste seit dem 1687ten Jahre, da er dieses Buch verfertigt hat, seine Natur verändert haben.

Den gebrannt- und gestossenen Coffee zu erwehlen und zu erkennen, ist gar schwer, indem ihn etliche mehr, andere weniger brennen: dahero kan ich auch keine bessere Rundschaft davon mittheilen, als daß man ihn bey redlichen Leuten kaufen solle; daß er auch so frisch, als möglich, bereitet sey: denn man sagt, dem Coffee entgehe die Kraft und verliere sich, wenn er lange bereitet gelegen.

am 191. Bl. daß es viererley Cacaos tragende Bäume gebe; unter diesen würde der erste und andere Cacahuacuahitl, der dritte Kuchicacahuacuahitl, und der vierte Tlacacahuacuahitl genennet. Welches denn mit denen vier Sorten des Cacaos, die wir verkaufen, ziemlich übereintrifft, denn dieselben gewis genug von unterschiedenen Bäumen kommen. Die erst und beste Gattung wird klein und groß Caguaragua genennet, nach der Provinz Nicaragua, von dannen diese Cacaos zu uns gebracht worden. Die dritte und vierte aber wird klein und groß Cacao aus den Inseln geheissen, weil sie aus den Americanischen Inseln und S. Domingo kommen. Unter diesen

Präparirter Coffee.

Cacao aus den Inseln. Siehe Fig. 197. und 198.