

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. LIV. Zibetkatz ...

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

TAB. L. IV.

Tibet Katz. F. 335. p. 485.



Noucou Stamde. F. 320. p. 451.



Schwarze die den Noucou machen.

Noucou Schote. F. 319. p. 451.

Hasam oder Muscus Thier. F. 334. p. 479.



set, daß er nicht gemischt worden.

Auch lasse man sich eines bessern berichten, und glaube nicht, daß der Achiotl auf solche Weise bereitet werde, wie Blegny pag. 222. meldet, daß nämlich der Achiotl ein dicker Saft sey, den man aus der Frucht des Americanischen fruchtbaren Baumes Achiotl ziehe. Denn, wann dieses Korn aus der Hülse genommen, würde es gestossen und der Saft heraus gepreßt, den man darauf an einen warmen Ort setze und die Feuchtigkeit verrauben lasse: wenn er nun als ein Teig dicke worden, würden kleine Klumpen in unterschiedener Form daraus gemacht, die dann, wann sie ganz und gar ausgetrocknet, eigentlich das so genannte Achiotl wären. Allein, es ist nichts gewisser, als daß der Koucou oder Achiotl, gleichwie die Stärke bereitet wird; denn unmöglich kan der Saft herausgepreßt werden, weil die Materie, daraus der Koucou gemacht wird, ein röthlich faßichtes Wesen ist, so an den Körnern in der Hülse hanget, und sich nicht davon absondern läßt, als mit Wasser, wenn man auf solche Weise damit verfähret, als wie die Stärkmacher, die das Mehl, das noch in denen Kleyen, welche auf Französisch *Recoupe* heißen, davon abzufondern, und Stärke daraus zu machen wissen. Und darum ist es kein Saft, der aus den Kernen gepreßt worden, wie obgemeldter Autor vorgiebt.

Dem sey aber wie ihm sey, man muß den Koucou aussuchen, der wie Violett oder Veilgenwurzel riecht, und gewiß aus Cayenne gebracht ist: denn dieses die einzige unter allen Americanischen Inseln, woselbst der beste und trockenste Koucou gemacht wird; der muß auch an Farbe so hoch als möglich seyn. Der also bereitete Koucou soll den Namen Achiotl führen: denn derjenige, den wir verkauffen, ist insgemein und meistens feuchte und garstig, schimmlicht, und riecht nach dem Keller: in Summa, er taug durchgehends nicht zum Einnehmen, und soll weder zur Chocolate, noch für Krancke gebraucht werden, ob ihn gleich Blegny dazu recommendiret, ich ihm auch eben nicht widersprechen will, indem ichs nicht versucht habe.

Den Koucou brauchen die Färber

sehr viel. Auch wird das Wachs gelb damit gemacht, wenn man ihn in ein wenig Musöl zerlassen, unter das geschmolzene Wachs geschüttet hat. Das übelste aber ist, daß diese Farbe nicht lange dauert, sondern an der Luft verschiesset.

Vor etlichen Jahren sendeten sie uns aus den Inseln, und auch aus Holland, Koucou in kleinen Klumpen, in Gestalt und Größe eines Thalers, welcher alle gehörige Beschaffenheiten hatte, und gar gut innerlich zu brauchen war; dagegen ist der, den wir anezo haben, in grossen viereckten Stücken, wie die Masilsche Seife, oder als wie runde Kuchen, und bisweilen so häßlich und stinckend, daß man ihn kaum anrühren kan.

Die Americanischen Cannibalen warten des Baumes, der den Koucou trägt, mit der größten Sorgfalt, in Ansehung des grossen Nutzens, den sie davon ziehen. Denn erstlich zieren sie ihre Gärten damit aus, und setzen ihn vor ihre Hütten und Wohnungen. Vordere, ist dieses Holz dermassen harte, daß sie Feuer damit aufschlagen können, als wie wir mit den Feuer- und Flintensteinen. Zum dritten machen sie Seile und Tuch aus der Schale. Viertens thun sie die Wurzel und Blätter in ihre Suwen, davon bekommen sie einen guten Geschmack, und eine Farbe wie Saffran. Der fünfte Nutzen bestehet in den Körnern, daraus sie den Koucou bereiten, mit dem sie sich nicht allein und sonderlich an ihren Festtagen zu mahlen pflegen, nachdem sie ihn vorher in Carapaöl zergehen lassen, sondern sie tauschen auch andere Waaren, deren sie bedürftig, dafür ein.

Der Koucou giebt mir auch Anlaß und Gelegenheit von dem Creutzbeeren-Extract oder Saft zu handeln, den wir recht ungeschickt, Bl. fengrün zu nennen gewohnt sind. Es ist aber dieser Extract der Saft, der aus den Creutzbeeren, die in den Hölzern ganz gemeine sind, gezogen worden. Wann nun dieser Saft aus den Beeren gezogen ist, wird er mit blanken Weine und etwas Alaune vermischet, in Schweinsblasen geschüttet und aufgehänget, damit die Feuchtigkeit durch die Luft davon getrieben, und er zu einem Extracte werde,