

morbis inflammatoriis ordinatur. *Seminum* nempe decorticatum & in pastam contusorum uncia dimidia aut integra cum aquæ libra per aliquot tempus confricatur, unde liquidum deinde colatum colorem & habitum lactis allequitur, quod ad libitum saccharo edulcorari potest.

Tab. CXLIX.

PIMENTO. *Officin.*

Myrtus Pimenta. *Botanic.*

Myrtus arborea aromatica; Piper jamaicense; Amomum majus; Cocculus indicus aromaticus. Gallis, Amorni. Anglis, Pimenta.

Classis XII. Icosandria. Ordo I. Monogynia.

Genus. Calyx quinquesidus, superus. Petala quinque. Bacca di- sive trisperma.

Species. Myrtus foliis alternis. Calyx fructus inferus quadridentatus; floris vero superus quadripartitus. Bacca disperma.

Habitat hic frutex in India orientali atque occidentali.

In pharmacopoliis inveniuntur bæcæ, quæ perperam semina amomi dicuntur.

Bæcæ myrti pimentæ sunt globosæ, umbilicatæ, petiolis ramosis, quibus racemos formant, instructæ, pili minoris magnitudinis, & si perfectam obtinuerunt maturitatem, glabræ, splendentes, nigri coloris. Bæcæ vero, quæ ex insula Jamaica ad nos deferuntur, &

zu bereiten, die als gewöhnlicher Trank bey verschiedenen Entzündungs- Krankheiten verordnet wird. Man nimmt nehmlich, von den von ihrer Schale gereinigten, und zu einem Brei gestossenen Saamen, eine halbe oder auch ganze Unze, reibt sie mit einem Pfunde Wasser eine Zeit lang ab, wo sodann die durchgefehene Flüssigkeit die Farbe und Gestalt einer Milch erhält, die man hernach nach Belieben mit Zucker vermiszen kann.

149. Tafel.

Nelkenpfeffer.

Jamaikanischer Pfeffer; Piment; englisches Gewürz; englische Würze; in Oesterreich, neues Gewürz. Franz. Amorni. Engl. Pimenta.

12. Klasse. Zwanzigmannige. 1. Ordnung. Einweibige.

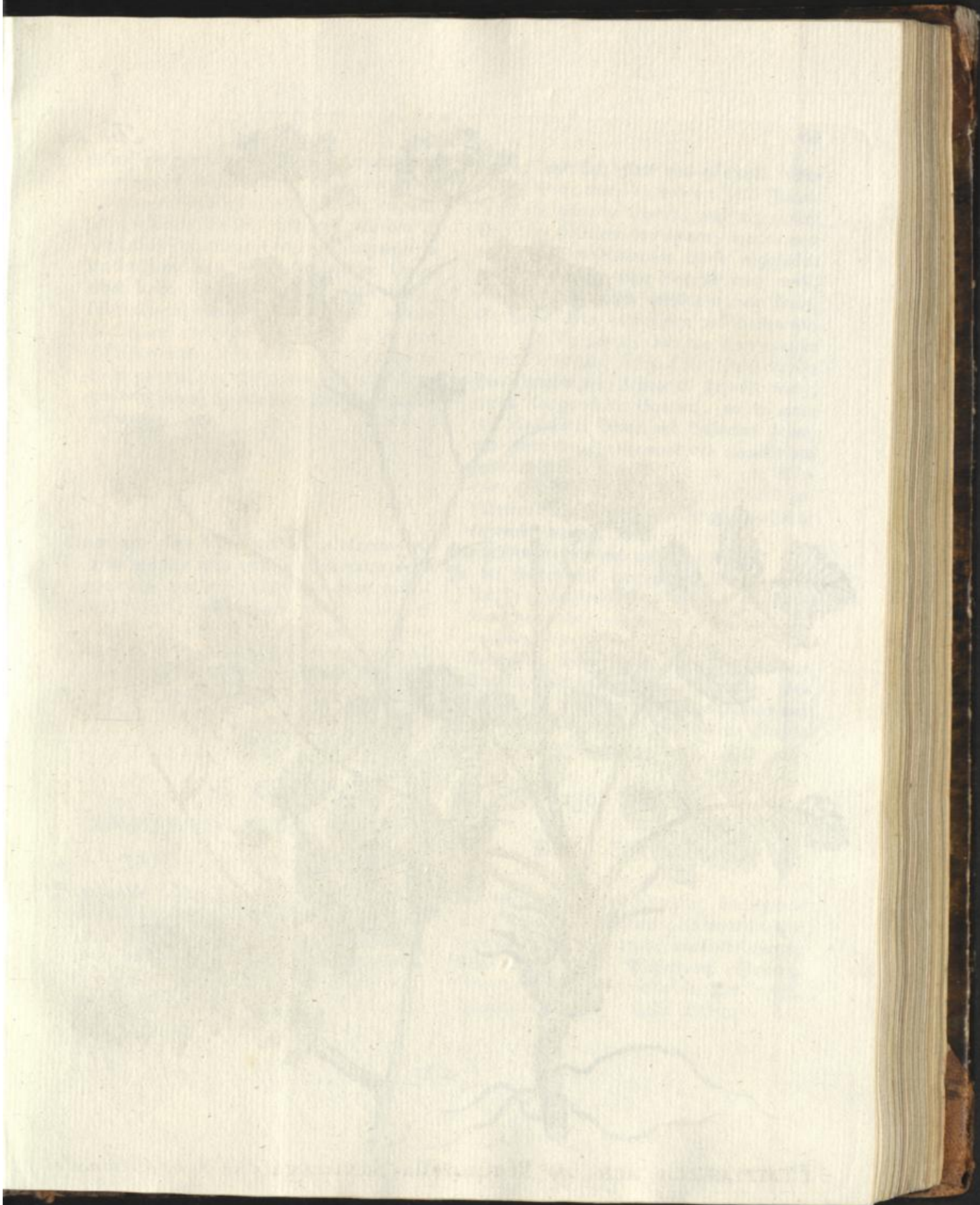
Gattung. Der Kelch fünfspaltig, oben. Blumenblätter fünf. Die Beere zwey- oder dreysaamig.

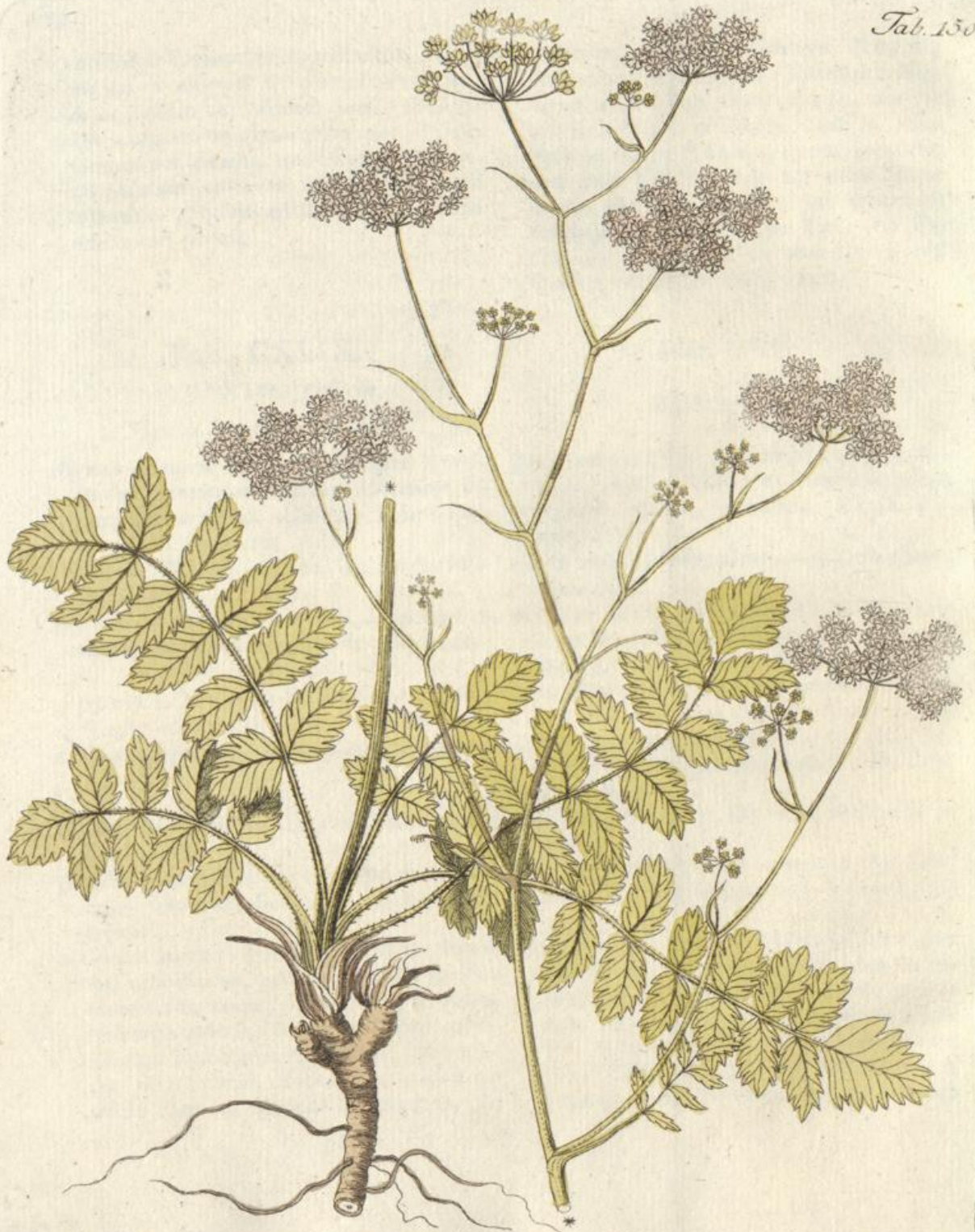
Art. Myrtenbaum mit wechselweisstehenden Blättern. Der Kelch der Frucht ist unten, und viermahl gezähnt; der Kelch der Blume aber oben, viermahl getheilt. Die Beere zweysaamig.

Dieser Strauch ist in Ost- und Westindien zu Hause.

In den Apotheken findet man die Beeren, welche fälschlich Amomen-Saamen genannt werden.

Die Beere des Nelkenpfeffers sind kugelförmig, mit einer nabelähnlichen Vertiefung und mit Stielen, die in Aeste getheilt sind, versehen, vermög welchen sie in Trauben besamensitzen; sie haben die Größe einer kleinen Erbse, und, wenn sie vollkommen reif geworden sind, so haben sie eine schwarze





PIMPINELLA ALBA. *off.* Pimpinella Saxifraga. Bot. Weiße Bibernelle.

apud magnarios nostros occurrunt, ante perfectam maturitatem decerpuntur & siccantur; inde evadunt scabrae, rugosae & profunde fuscae. Habent odorem & saporem gratum aromaticum caryophyllis similem, non vero adeo acrem. Quælibet bacca includit semina duo nigra, subrotunda, paulum complanata, odore & sapore multum debiliora, quæ per dissepimentum separantur. Baccæ admodum parvæ, a vermibus erosæ & fere pulverulentæ ad usum medicum non adhibendæ.

Occupant vires stimulantæ, calefacientes. In arte medica raro omnino hodierno tempore baccæ myrti pimentæ adhiberi solent; sed earum usus potius rei culinariæ committitur, ubi condimentorum numero adscriptæ sunt. Interim tamen in pulveris forma, ut stomachicum a granis decem ad quindecim præscribi possunt.

Tab. CL.

PIMPINELLA ALBA. *Officin.*

Pimpinella saxifraga. *Botanic.*

Pimpinella crispa Tragi; Pimpinella minor; Pimpinella nostras; saxifraga major; Tragofelinum majus; Tragofelinum officinale; Pimpinella rotundifolia. Gallis. Bouquetine; Pimpernelle blanche. Anglis, Burnet saxifrage; white saxifrage.

Farbe, und sind glatt und glänzend. Diejenigen Beere aber, die von der Insel Jamaica zu uns gebracht werden, und bey unsern Specerey-Händlern vorkommen, werden noch vor ihrer vollkommenen Reife abgepflückt und getrocknet; daher sind sie auch rauh, runzelich und dunkel rothbraun von Farbe. Sie haben einen angenehmen wirzhaften Geruch und Geschmack, der den Gewürznelken ähnlich, aber nicht so scharf ist. Jede einzelne Beere enthält zwey schwarze, beynahe runde, etwas flachgedrückte Saamen, welche einen viel schwächeren Geruch und Geschmack haben, und durch eine Scheidewand von einander abgefondert sind. Die sehr kleinen, von Würmern angefressenen und beynahe zu Staub zerfallenden Beere dürfen zum Arzneygebrauch nicht verwendet werden.

Sie besitzen reizende und erhitzende Kräfte.

In der Arzneykunst werden die Beere des Nelkenpfeffers heut zu Tag allerdings selten gebraucht; sondern man hat ihre Verwendung vielmehr dem Geschäfte des Koches überlassen, von dem sie unter die Zahl der Gewürze gerechnet werden. Indessen können sie doch auch, in Form eines Pulvers von zehn bis auf fünfzehn Gran, als ein Magen-Mittel, verordnet werden.

150. Tafel.

Weisse Bibernelle.

Stein-Pimpinelle; Steinpeterlein; Dockspeterlein; Bibernelle; Bibinelle; Steinbocks-Peterlein; rother Steinbrech; teutscher Thierak; kleine Steinhibernell; Pfefferwurz. Franz. Bouquetine; Pimpernelle blanche. Engl. Burnet saxifrage; white saxifrage.