



Myrtus

Pimenta. L.

J A M A I K A .
P E P E R .M I J R T U S
P I M E N T A .

De XIIde C L A S S E .

C L A S S I S XIIma.

Zie LINNÆUS Nat. Hist.
door HOUTTUIJN , IIde
Deel IIde St., bl. 545.Conf. LINNÆI Sijst. Nat. Ed.
GMELINI, Tom. IIde Part.
Imæ pag. 792.JAMAICA - PEPPER met overhoekse
langwerpig Eijronde Bladen.

- a. De Troswijze bij elkander groei-
fende Besen, die deeze Kruiderij
uitmaaken.
- b. De Bladen niet tegen elkander
over, maar veelal overhoeks ge-
plaatst.
- c. Een Tak van deezen Boom.

PIMENTA Folliis alternis oblongo
ovatis.a. Racemi Baccarum hujus Aro-
matis.b. Folia non opposita sed ut plus
rimum alterna.

c. Ramulus hujus Arbusti.

BLOEITIJD. De Boom, die deeze
Kruiderij voortbrengt, groeit in de
Westindiën, inzonderheid op 't Ei-
land Jamaïka, tot eene aanmerke-
lijke hoogte. Zij heeft een regten
Stam, die glad is, met veele Tak-
ken, en van boven schoon groene
glanzige Bladen, welker plaatsing
niet zeer geregeld is.

TEMP. FLOR. Arbor, unde hoc
Aroma Pimenta dictum petitur,
in India Occidentali, speciatim in
Insula Jamaica, ad altitudinem mo-
dicam excrescit. Caule gaudet
recto glabro plurimis Ramis onusto
& Folliis in superiori parte viridi
splendentibus, sed non regulariter
dispositis.

GEBRUIK. De Vrucht, die men Jamaïka-Pepper noemt, in En-
geland zeer bekend, is een bruine glanzige Besie, doch welke door
't droogen rimpelig wordt, en veelal een Kroontje van den Bloem-
kelk behoudt. Zij verschaft den Smaak en Geur van verscheide Krui-
derijen, is Maagsterkende en kan bij de Spijzen in plaats van Pepper,
Noote-Moskaat, enz. gebruikt worden. Men heeft het Zaad ver-
keerdelijk, voor Anomum Verum, in sommige Winkels uitgevent.

VASE

B

DUIT-