

Verstopfung
des Milches.
Überflüssige
Monatzeit.

Verstopfung des Milches, und trinken des-
halb auch aus denen Gefäßen, welche von
dem Tamariscen-Holze gemacht sind. Die
Egyptischen Weiber kochen die Rinde im
Wasser, und trinken solches für die starke mo-
natliche Reinigung, dazu auch die Frucht

dienet. Das Holz wird wider die ansteckende Rinde.
Raude, Ausschlag und die Französische Seuche
anstatt des Frankosen-Holzes von vielen ge-
braucht. Die Egyptier nennen den Baum
Atle.

CAPUT XCI.

Weide. Salix.

Erdweide. Salicula repens.



Nahmen.

Salix heißt Griechisch, ἰρία, Th. 3.
h. 13. i. cauf. 3. Diosc. l. 1. c. 136.
ἰρίη. Lateinisch, Salix. Italienisch,
Salce, Salice. Französisch, Saule. Spanisch,
Sauce. Englisch Willow, Sallowtree.
Dänisch, Bøl. Polnisch, Willetrae. Niederländisch, Wil-
geboom. In Teutscher Sprache wird er auch
genannt Weiden-Baum, Wilgen-Baum,
Welge, Felber und Felbinger.

Folia integra, Flos amentaceus, spicatus,
mult. stamin. constans in solo mare; Ova-
ria instructa tuba longa, praedita quatuor
corniculis, conoidea, ita componuntur,
ut fiat fructus spicatus, continens numerosas
capsulas cornu referentes, per maturitatem
bifariam dehiscens foetasque seminibus
multis pappolis, in sola foemina B. J. A.

Gestalt und Geschlecht.

Ins gemein haben die Weiden einen kur-
zen Stamm mit langen Ästen, die zu oberst
aus dem Stamme, gleich als aus einem
Haupt, herauskommen, die sind zähe, und
lassen sich biegen. Die Blätter wachsen lang
und schmal, unten aber aschensarb. Ihre
Blumen stehen gleich wie die Schuppen zu-
sammen gesetzt, und so sie sich aufthun, sind
sie haarig und wollicht, darum man sie
Kätzlein nennet. Diese Kätzlein blühen gelb,
und die Blüthe riechet wohl, so die Weiden
verblühet haben, fallen die langen Kätzlein ab,
sind zu grauer Wolle worden, und fliegen
davon, wenn sie vom Winde getrieben werden.

Es gibt der Weiden vielerley Arten, welche
alle hier zu beschreiben allzu weitläufig wäre:
die gemeinsten aber sind folgende:

I. Ist der große, weiße, zerbrüchliche Wei-
den-Baum, Salix vulgaris alba arbore-
scens, C. B. P. 473. T. 590. B. J. A. II. 210.
Salix maxima fragilis, alba, hirsuta, J. B. 1. 8.
212. Raj. H. 1419. Salix Dioscoridis. Lob.
Ic. 136. Salix arborea angustifolia alba vul-
garis, Park. Salix Ger. wächst zu einem groß-
en Baume, seine Blätter sind eines halben
Zolls breit, und dritthalben Zoll obngefähr
lang, beiderseits weiß, wollicht, und biswei-
len ein wenig zerkerst, hängen eines um das
andere an denen Stielen. Trägt länglichte
Kätzlein, deren eines nur Blumen, das an-
dere aber nur Samen traget. Die Blü-
stragende Kätzlein sind unfruchtbar, und
wenn sie ihre zersetzte Blüthe ausgebreitet ha-
ben, fallen sie wieder ab, und dörren aus.
Die Samen-reiche Kätzlein aber haben keine
Faden-kleine Blüthe, sondern nur allein
Samen-Gefäßlein, darinnen die Samen mit
Haar bedeckt liegen. Welche Bäu-
me nur allein Blü- Kätzlein ohne Samen
tragen, werden Männlein, die aber Samen
allein haben, Weiblein genennet.

Von dieser und andern Arten wollen etliche
die Salicem Roseam, oder Rosen-Weide,
unterscheiden und absondern, da doch solche
Rosen anders nichts sind, als kleine Büsche-
lein, zusammen-gewachsener und gedrungen-
er

ner kleiner Blättlein, in Form der Rosen, darinnen ich allezeit kleine länglichte Würme gefunden, zum Zeichen, daß solche Rosen von andern nichts herkommen, als von Bissen gewisser Mücken, da denn der aus denen Wunden ausfließende Nahrungs-Saft die Blättlein und Fäserlein zusammenwachsen, und gleichsam als Schuppen über einander liegen macht. Solche Rosen oder eigentliche Mistgewächse kommen an denen äußersten Nessellein herfür.

II. Die andere Art ist die niedrige schmalblättige Weide, *Salix pumila angustifolia inferne lanuginosa*, J. B. 1. 8. 212. Raj. H. 1420. *pumila, brevis, angustifolia incana*, C. B. P. 474. T. 591. B. J. A. II. 211. *Salix humilis, repens* Lob. Ic. 138. 2. *pumila angustifolia* 11. Clus H. 86. *Sal. humil. angustifol. repens* Park. Hat eine Wurzel Fingers dick, mit dünnen Fäserlein; wächst mit dünnen, biegsamen Gersten, so einer Elle lang, auf; welche von ihrer Mitte, bis an den äußersten Gipfel, viele kleine, weiche, weiß-graue, in Form der Aehren zusammen gepackte Blüthenlein tragen, so aber nach ihrer Verwelschung endlich in Flug- oder Sauch-Haar (*papposam lanuginem*) verwandelt werden. Die Blätter sind schmal, oben grün, unten mit grau-weißem glänzendem Haare bedeckt. Wächst viel in Oesterreich und Dalmatien.

III. Die dritte Art ist die zerbrüchliche Weide, *Salix folio amygdalino, utrinque virente, aurito*, C. B. P. 473. T. 591. B. J. A. II. 210. *Salix folio lato splendente fragilis*, Raj. H. 1420. *Salix spontanea fragilis Amygdalino folio auriculata*, J. B. 1. 8. 214. Wächst zu einem mittelmäßigen Baume auf; die Rinde der Gersten ist glatt und gelb-roth; die Nessellein brechen gern. Seine Blätter sind schmal, unten ausgepist, gleich allen Weiden-Blättern, bisweilen 4. Zolle lang, und einen bis anderthalben Zoll breit, sonst glatt, glänzend, mit kurzen Stielen ohne Ordnung an denen Gersten hangende. Sie trägt Zapfen mit fäserichten Blüthenlein, darunter gelbe Blättlein stehen; wächst in feuchten wässerichten Orten, gleich der gemeinen weißen Weide.

IV. Die vierte Art ist eine biegsame Weide, *Salix viminalis*, Park. *Salix folio auriculato splendente flexilis*, Raj. H. 1420. Wächst zu keinem Baume auf, die Rinde an denen jungen Ruthen ist gelb-grün: Die Blätter hangen wechselweise, sind 2. oder 3. Zolle lang, einen oder anderthalben Zoll breit, nach und nach ausgepist, an dem Umkreise schön zerkerst, oben auf schön glänzend grün, unten aber bleicher: bey dem Ursprung der Blätter hat sie beyderseits kleine Neben-Blättlein, wie Ohrläpplein, rund und auch zerkerst. Trägt Zapfen wie die vorige Art.

V. Die fünfte Art ist die Weide mit breiten Lorbeer-Blättern, *Salix folio laureo sive lato, glabro, odorato*, Raj. H. 1420. An *Salix latifolia non hirsuta cum Gallis*, J. B. 1. 8. 216. vel potius *Sal. Spont. folio amygdal. fragilis non auriculata*, Ejusd. 1. 8. 214. Die dünnen Gersten oder Ruthen dieser Weide sind schwarzlicht; sie hat die breitesten Blätter unter allen, welche denen Lorbeer-Blättern ähnlich gleich, glatt, oben auf glänzend, hochgrün, unten aber bleicher, 2. bis 3. Zolle

lang, und über anderthalben Zoll breit, an dem Umkreise mit kleinen Zähnelein zerkerst, an kurzen Stielen hangend, wohlriechend sind.

VI. Die sechste Art ist die Weide mit Mandeln-Blättern, *Salix folio amygdalino, utrinque aurito, corticem abiciente*, Raj. H. 1421. Die hat länglichte, schmale und scharf ausgepistete Blätter, denen Mandeln- oder Pferschen-Blättern etwas gleich, schön zerkerst; mit kleinen Anhängen gleich denen Ohrläpplein neben denen Stielen gezieret. Die Rinde spaltet sich auf, und sündert sich von dem Holze ab. Die Farbe derer Gersten ist gelb.

VII. Ist eine gelbe Weide mit dünnen Ruthen, *Salix sativa lutea folio crenato*, C. B. P. 473. T. 590. B. J. A. II. 210. *Salix lutea tenuior sativa viminea*, J. B. 1. 8. 214. Raj. H. loc. cit. Die Ruthen dieser Weide sind sehr biegsam, zähe, und zu Bindung der Reben am dienlichsten, haben eine gelbe Rinde wie Eber-Dotter, so eines bitteren Geschmacks. Seine Blätter sind bis 3. Zolle lang, und eines halben Zolls breit, sonst glatt, von unten etwas haaricht, klein, an dem Umkreise zerkerst, was wenig zusammenziehend.

VIII. Ist die rothe unzerbrüchliche Weide, *Salix vulgaris rubens*, C. B. P. 473. T. 590. B. J. A. II. 210. *Salix rubra minimè fragilis folio longo angusto*, J. B. 1. 8. 215. Raj. loc. cit. *Sal. angustifol. purpur. seu nigra* Park. Ist die gemeine Weide der Gärtner hin und wider zu dem Binden; seine Rinde ist zimlich roth, hat lange, spitzige, beyderseits glatte, mit scharfen Zähnelein zerkerste Blätter. Ihre Gersten ziehen sich oft auch auf gelb.

IX. Ist die niedrige Weide mit schmalen bläulichten Blättern, *Salix humilior, foliis angustis subcoeruleis, ex adverso binis*, Raj. loc. cit. *Salix tenuior, folio minore, utrinque glabro fragilis*, J. B. 1. 8. 213. Seine äußere Rinde an denen Nessen ist aschfarbig; hat lange, schmale, gegen einander an denen Nessellein stehende Blätter, nicht zerkerst, trägt für andern ganz kleine Blumen-Zapfen. Diese Art trägt auch oft an denen Gipfeln der Nessen oder Zweigen kleine Mistgewächse, in Gestalt der Rosen, aus etlichen von Wurmen zernagten, und zusammen gewachsenen Blättern bestehend, darinnen auch Wurmsamen, oder lebendige Würme sich bisweilen finden. Ihre Blüthe ist bleich: An denen Blättern wachsen gern rothe Knöpflein, darinnen auch Würme sind. Der Same ist klein, schwarzlicht, mit einer weißen Wolle umzogen.

X. Ist eine niedrige schmal-blättige Weide, *Salix pumila linifolia incana*, C. B. P. 474. *Salix pumila angustifolia pronà parte cinerea*, J. B. 1. 8. 213. Raj. H. 1422. *pumila angustifolia recta*, Park. *Chamaetea sive Salix pumila* Ger. Hat dünne, zähe, biegsame, gerade, mit gelblichter Rinde bedeckte Ruthlein, eines Schubes lang. Ihre Blätter sind in der Länge eines Zolls, schmal wie an dem Flachs, oben auf grün und aschfarb, und wenn sie noch jung, ganz weißgrau. Das Blüß kommt gelbicht an weißen Zapfen vor denen Blättern hervor, geht aber endlich in wollichte Fäserlein. Die Wurzel ist Fingers dick, schwarz, trum, mit dünnen Fasern begabet. Die *Salix humilis repens angustifolia*, Lobel.

Icon. 137. scheint dieser Weide ganz gleich zu seyn. Sie wächst am Mann um Frankfurt, in feuchten Wäldern, sumpsichten Bergen; wie auch hin und wider in Engelland.

XI. Ist ein breit-blättige Weide, *Salix latifolia folio utrinque glabro*, supernè splendente, Raj. H. 1422. An *Salix pumila folio utrinque glabro*, J. B. 1. 8. 217. T. 591. *Salix pumila repens*, Lob. *Salix pumila latifolia prior*, Clus. Hat eine dicke mit starken Fasern begabte Wurz: Ihre Nester breiten sich über der Erde her, so häufig, daß sie den Erdboden mit ihrem Schatten bedecken, sonderlich weilen sie mit vielen wechsel-weiße stehenden Blättern gezeiet: Diese Blätter sind beyderseits glatt, breitlicht, und rund ausgepitzt, eines Zolls lang, bisweilen länger, oben auf hoch-grün, glänzend: Sie trägt viele kleine Zapflein, Julos, welche aus vielen Samen-Gefäßlein mit saumichtem Samen (papposo Semine) ausgefüllt, zusammengesetzt sind.

XII. Ist eine niedrige kriechende Weide, *Salix latifolia repens*, C. B. P. 474. T. 591. *Salix pumila latifolia secunda*, Clus. Raj. loc. cit. Diese ist der vorigen bey nahest gleich, ausgenommen, daß sie mehr Sproßlein an denen Nesten, wie auch spitzige Blätter, oben auf wohl grün, unten aber glänzend, hat.

Alle diese bisher beschriebene Weiden haben zwar dünne, aber doch satte, hartlichte Blätter: Die folgende Arten aber haben dickere und weichere Blätter.

XIII. Ist die breit-blättige runde Weide, *Salix latifolia rotunda*, vel folio ex rotunditate acuminato. C. B. P. 474. T. 591. B. J. A. II. 210. *Salix latifolia infernè hirsuta*, J. B. 1. 8. 215. Raj. loc. cit. *Sal. latifol. rotunda & latifol. oblongior*. Park. *Caprea rotundifol.* & *caprea latifol.* Ger. Diese ist deren Blättern halben veränderlich, insgemein aber hat sie einer Hand breit lange, unten weiß-grau, haarichte, oben auf wohl grüne, rundlichte Blätter, so eines, ohne Schärfe oder Bitterkeit, zusammenziehenden Geschmacks sind. Trägt Zapflein, mit Safran-gelben Faserlein angefüllt. Die Samen-tragende Zapflein aber haben in ihren Trauben-weiße an einander hangende Gefäßlein, Samen, so mit einer weißen Wolle überzogen. Ihre dicklichte Ruten aber sind mit einer haarichten, grauen, bittern Rinde umgeben, in dem übrigen zerbrüchlich. Wächst viel in feuchten Hagen, ihre Kohlen fassen das Feuer sehr geschwind, und werden deswegen zu dem Büchsen-Pulver zu machen, angewendet. Die Mahler brennen auch die Rutenlein dieser Weide zu Kohlen, welche sie hernach zum ersten Abzeichnen gebrauchen, das man nach Belieben wieder auslöschten kan.

XIV. Ist die Weide mit denen längsten Blättern, *Salix angustis & longissimis foliis crispis*, subtus albicantibus, J. B. 1. 8. 212. Raj. H. 1423. *Salix oblongo*, acuto, incano folio, C. B. P. 474. T. 591. Diese hat sehr lange, weich-biege Gerten, welche allein mit Blättern und keinen Neben-Schößlein begabet. Die Blätter aber sind sehr lang, schmal und häufig an denen Ruten, auch an dem Umkreiße krauß. Sie wächst an denen Bächlein der Wiesen oder Matten. Aus diesen Weiden pflegt man allerhand Körbe, Wannen, Sitter und dergleichen zu machen.

XV. Ist die Weide mit langen gelblichten Blättern, *Salix folio subluteo longo*, non auriculata, vimine subluteo aut rubro, Raj. H. 1423. Diese wächst gern unter denen Weiden-Stauden, und steigt zu einem mittelmäßigen Baume auf, ist mit dünnen gelblichten Ruten, drey Zolle langen und eines Zolls breiten, ausgespizten, unten bleich-grünen, oben auf gräulichten Blättern begabet.

XVI. Ist die niedrige, rund-blättige Weide *Salix humilis repens rotundifolia*, Raj. H. loc. cit. Wächst in sumpsichten Orten der Bergen, ist im übrigen denen gemeinen Weiden gleich.

XVII. Ist eine niedrige rund-blättige Weide, *Salix humilis latifolia erecta*, C. B. P. 474. Pr. 159. Raj. loc. cit. T. 591. Diese ist der breit-blättigen Wasser-Weide ganz gleich, ausgenommen, daß sie kleiner und weit niedriger, allen ihren Theilen nach, ist. Ihre Blätter sind ablang, rund ausgepitzt, rundlicht, unten wollicht, weich. Die Zapflein sind klein, gelb und rund. Wächst um Wäldern selber bey Basel.

XVIII. Ist die niedrige, breit-blättige Berg-Weide, *Salix pumila folio rotundo* J. B. 1. 8. 217. Raj. loc. cit. Wächst gar niedrig von der Erde auf, hat rötthlichte Nestlein, fast kal, an deren Gipfel dennoch unterschiedliche runde, rundlichte, glatte, dicklichte Blätter wachsen, mit langen Stielen. Man findet sie auf denen Schweizerischen Alpen, sonderlich aber in denen Bündnerischen Alp-Gebürgen.

Noch drey sonderliche Arten derer Weiden, beschreibet CASPARUS BAUHINUS in Prodromo Theat. Botan. Lib. 12. cap. 8. p. 159.

Die erste Art, *Salix alpina angustifolia repens*, non incana quæ 5. in Prodr. C. B. P. 474. Raj. H. 1423. T. 591. hat eine Wurzel, so mit einer schwarz-rothen Rinde bedekt ist, aus welcher Schößlein hervorkommen, die sind einer Spannen lang, und auf der Erde zerstreuet, an deren sie auch mit ihren Haar-kleinen Wurzeln angeheftet, jedoch schwingen sich etliche Zweiglein in die Höhe. Die Schößlein werden mit langen und breitlichten Blättlein umgeben. Die Blumen kommen mit den andern überein, in derer Abwesenheit niemand dieses Gewächse für eine Weiden-Art ansehen. Es wächst viel auf denen Schweizerischen Alp-Gebürgen und dem Lucernischen Tracmund.

Die andere Art ist, *Salix saxatilis minima*. C. B. Prod. 159. P. 474. Raj. H. 1424. *Salix alpina minima*, repens, retuso Serpilli folio lucido, Boccon. Mus. p. 18. *Sal. alp. Serpilli folio lucido Ejusd.* T. 1. Der hochgelahrte Herr Professor Haller sehet zwar in Enum. Meth. Stirp. Helv. p. 154. unter die Synonyma *Salicis saxatil. minim.* C. B. *Salic. alpin.* *Alni rotundo folio rep.* Boccon. p. 19. T. 1. Allein wer das trefflich wohl conservierte Exemplar in Herbario vivo C. B. samt dem von ihm mit der Feder gemahlten, accuraten und zierlichen Abriß nur ein wenig betrachtet, und des Boccon. Figur und Beschreibung entgegen haltet, wird leicht erkennen, daß es mit der *Sal. alp. Serp. folio lucido* Boccon. die gleiche ablange, unzerkerbte Blätter hat, accurat übereinkomme; und hingegen von der *Sal. alpin. Alni rotundo folio*

folio rep. Ejuld. die weit ründere, anbey deut-
lich gezähnlte Blätter (folia rotunda ferra-
ta) hat, ganz unterschieden seye. Ich zweifle
nicht, Vir Clarif. & amicif. Herr Doctor
Emanuel Bauhin als Possess. Herb. viv. Bau-
hinian. könnte noch mehr dergleichen Anmer-
kungen machen, wann er die Synonyma Autho-
rum denen conservierten Speciebus in Herb.
viv. entgegen halten würde, zumahlen noch
50. und mehr fasciculi. Herb. viv. vorhanden
sind; meines Thuns ist nicht in diesem Wer-
ke, noch auch mein Zweck aller Orten critica
einzumischen; hie aber, weil in der alten
Auslage schon die Sal. saxat. min. steht,
habe mich dieser Anmerkung nicht wohl ent-
ziffern können. Dieses Sträuchlein wächst
kaum zwey Zolle hoch; aus seinen Würzelein
kommet ein dicklichtes Stämmlein, so kaum
anderthalben Zoll lang ist, welches in zwey
oder drey Aestlein zertheilet wird, die auf
dem Boden liegen, und einen Zoll lang sind.
Hat kleine aderichte, schwarz-grüne und ab-
lange, schöne Blätter, in derer Mitte sitzt
ein kleines, rundlichtes Knöpflein, das gleich-
sam aus vielen Beerlein bestehet, welche, so
sie zeitig und sich aufthun, eine linde, weiße
und kleine Wolle, als aus einem drey-eckichten
Häuslein herfürkommen lassen. Es wird bey

denen Gipfeln derer Schweizer- und Bündt-
nerischen Alpy- Gebürgen auf denen Felsen
sitzende gefunden: Wie auch Salix alpina
Alni rotundo folio repens. Boccon. sive Sal.
foliis ferrat. glabris orbiculatis. Linn. Fl.
Lapp. p. 286.

Die dritte ist, Salix Alpina Pyrenaica.
C. B. P. 474. Pr. 159. Raj. Hist. 1423.
T. 591. Wächst kaum halb Ellen hoch,
mit dünnen, ästichten Ruthen, langen,
kleinen, an dem Umkreiße haarichten Blät-
tern. Die Aehre des Bluffs ist eng, weich
oder lind, eines Zolls lang. Wird auf denen
hohen Pyrenäischen Gebürgen gefunden.
Salix alpina pumila rotundifolia repens
inferne subcinerea. C. B. P. 474. Salix
pumila latifolia prior. Clus. I. B. 1. 11.
216. In Gemmii montis descensu ad Fru-
tingensem Vallem cernitur, sicut & Salix
alpina foliis angustioribus, splendentibus
ferratis. Sch. Itin. iv. p. 340. Salix foliis
ferratis, glabris ovatis Linn. Fl. Lapp. p. 285.
Tab. VII. fig. 6. & T. VIII. fig. f. Welche hal-
be Manns-Höhe aufwächst, schwarz-grüne
Schößlein hat; die untern Blätter sind
schmäler, am Ende ründer, denn die obern,
so in Mitte breiter, zu Ende zuge-
spitzt, alle aber gezählet und grün gliffende.

PROSPERI ALPINI.

Egyptische Weide.

Calaf seu Ban.



Hier

Hier nun ist zu beobachten, daß in denen citirten Botanicis hin und wider die Species mit ihren Synonymis nicht durchgehends alle zu wohl determinirt und combinirt übereinkommen.

Man findet in Egypten ein staudichtes Bäumlein, welches nach der Meinung PROSPERI ALPINI in libro de Plantis Egypti cap. 15. eine Gattung derer Weiden ist, sie wächst an feuchten Orten, in der Höhe der Schafmüllen, seine Blätter vergleichen sich in etwas denen Weiden-Blättern, sind aber größer, länger und breiter. Die Blumen erscheinen wie länglichte, weiße und wollichte Ballen, welche bey dem Ursprung der Blättern an dem Stamme herauskommen, sie trägt so viele Ballen, als Blätter an dem Baume stehen. Aus diesen Ballen oder Blumen destillieren die Egyptier ein Wasser, Macahalaf genannt, so von ihnen zu Stärkung des Herzens, und wider das Gift sehr gerühmt wird, sie brauchen es zur Bestzeit für ein heimliches Hülfs-Mittel. Das Wasser in welchem diese Blumen über Nacht gelegen, oder bey dem Feuer einen Sod gethan, dienet wider die Schmerzen des Hauptes, und erhält die Kräfte. Sie geben solches in sonderheit denenjenigen zu trinken, so mit einem Fieber behaftet sind.

Weiters findet sich ein Syrischer Weiden-Baum, *Salix Syriaca folio oleagineo, argenteo*, C. B. P. 474. eleg. in Herb. viv. Raj. H. 1424. Sallaf Syrorum, *Salicis species*, J. B. 1. 219. Dieser ist dem Stamme, Aesten und Zweigen nach, dem Birken-Baume nicht unähnlich, hat lange, dünne, weiße, bleichgelbe Ruten, an denen Blättern wie an der Schafmüllen hangen. Aus denen Aesten gehen hin und wider Spannen lange Zweige hervor, daraus in dem ersten Frühlinge wollichte Linde, und bleiche, lieblich riechende Blümlein wachsen; diese werden von denen Einwohneren Halepi gesammelt, und hoch gehalten, denn sie aus denselben ein sehr herrliches und kostbares Kraft-Wasser destillieren: RAUVOLFUS und CLUSIUS halten diese Weide für den *Elæagnon Theophrasti*. SERAPIO aber nennet sie *Zurumbeth*.

RAUVOLFUS beschreibet amoch eine Arabische Weide, welche ist *Salix Arabica foliis Atriplicis*, C. B. P. 475. Raj. H. 1424. *humilis Arabica foliis Atriplicis*, Park. Garb. Maurorum *Salicis genus*, J. B. 1. 221. Ist ein Baum so nicht hoch steigt, dessen aufserste Gerten zerbrüchlich sind, und also zu dem Neben-Binden nicht wohl taugen. Seine Rinde ist bleichgelb, wie auch die inner Hand breit lange, und zwey Fingerbreite, an dem Umkreise, gleich der Melten zerschnittene Blätter gleiche Farbe haben.

Eigenschaft.

Die Rinde, Blätter und Japflein derer Weiden, haben insgemein viele grobe, itdische, nicht scharffe, nitrosische Salz-Theile, mit einem zimlichen Phlegmate, und wenigem, flüchtigem Schwefel vermischt, bey sich; daher sie trocknen, kühlen, gelind anhalten, auch etwas durch den Harn treiben.

Gebrauch.

Die Blätter derer Weiden bey Sommerszeit in die Zimmer gestreuet, darinn mit hitzigem Fieber behaftete Patienten liegen, bringen eine mögliche, unschädliche Kühlung Fieber des Lufts.

Die Blätter in denen Fußwassern gekochet, und die Füße darinnen gebaadet, kühlen wohl, und erwecken einen angenehmen Schlaf.

Ein Wasserbaad von Weiden-Blättern gemacht, ist denenjenigen; so anfangen einen Hocker zu bekommen, vor allen anderen Mitteln sehr bequem, dieweil es alle Geschwulst wunderbarer weise vertreibt, wie CASTOR DURANTES berichtet.

Das Laub von denen Schößlein der weißen Weiden, so erst im Meyen sind ausgeschlagen, abgestreift, destillirt, und dieses Wassers jedesmahl vier Loth Morgens und Abends getruncken, ist gut für das Gries und den Stein, treibet die Wärme, den Harn und die todte Geburt aus. Die Augen damit gewaschen, benimmt es die Rindthe, und macht sie lauter, heilet den Grind auf dem Haupt, und machet das Haar hübsch. Das Wasser getruncken, darinne die Blätter gesodten sind, wehret, daß die Weiber nicht schwanger werden, vertreibet auch die Lust zur Unkeuschheit. Ebenermassen auch der Saft, welcher aus denen zerschnittenen Zweigen, in dem Frühlinge ausfließt, denen Weibern zu trinken gegeben, vertreibt denselben alle übermäßige Seilheit, dadurch sie oft in einen Wuth gerathen.

Die Rinde zu Aschen gebrannt, in Essig gebeizet und übergelegt, vertreibet die Warzen und Hühner-Augen.

Die Röhlein der Weiden aufgebunden, stillen das Bluten.

CAPUT XCII.

Cassia. Cassia solutiva.

Nahmen.

Cassia heißet Griechisch, *καροία* *μαύρα* rec. Lateinisch, *Cassia nigra*, Dod. p. 787. *Cassia fistula*, Alexandria. C. B. P. 403. Raj. H. 1746. T. 619. B. J. A. II. 58. *Cass. purgatrix*. J. B. 1. 416. *Cass. fistula*. Ger. *solutiva vulgaris*. Park. Conna. H. M. *Siliqua Aegyptia vel Indica*. Italianisch, *Cassia*. Frankösisch, *Casse laxative de Levant*. Spanisch, *Canna fistola*. Englisch, *Cassia*. Niederländisch, *Cassie*. Malabarisch, *Conna*.

Cassia inter Plantas siliquosas; polypetalas Flore gaudet pentapetalo in orbem posito; stylo instar probolcidis; siliqua vel tereti cylindrica, vel compressa in varia loculamenta divisa à dissipationis transversim positis, medulla nigra obductis, foeta seminibus duris. B. J. A.

Gestalt.

Cassia, welche man jezund gemeinlich zu gelinden Purgationen braucht, wächst in Egypten, auf einem hohen Baume. Die äußere Rinde ist aschenfarb, und das Holz ist innen

Cassia.

Cassia solutiva.



innwendig fest und derb, nahe gegen der Rinde gelb, an dem inneren Theile oder Kerne schwarz, gleichermaßen wie das Franksen-Holz, Guajacum genannt, hat auch große Wurkeln wie der Nuß-Baum. Die Blätter sind spitzig. Der ganze Stamm reucht stark, diweil er frisch ist, so bald er aber dürr wird, verlieret er den Geruch. An denen Aesten hangen Röhren, fast einer Elle lang, und bisweilen länger, sind rund, derb, schwarz-braun, innwendig mit weissem, kohl-schwarzem, süßem Marck gefüllt: Doch ligt solches Marck nicht ganz aneinander, sondern ist mit vielen holzichten Küstlein und Wändlein unterschieden. Zwischen jeden Küstlein stecken harte Kerne, anzusehen wie kleine Herkulein, und denen im St. Johannis-Brod fast ähnlich, daß man sie beyde nicht wohl von einander erkennen kan.

Die allerbeste Cassien-Röhren werden von Memphis und Alexandria aus Egypten zu uns gebracht, sind frisch, schwer, derb, nicht sehr dick, und so man sie schüttelt, höret man die innwendigen Kerne nicht rauschen, denn wenn sie rauschen, ist es eine Anzeigung, daß der natürliche Saft darinnen ausgetrocknet seye. Der Saft aber muß schwarz glänzend seyn, und einen Aromatischen, lieblichen, süßen, keineswegs herben Geschmack haben.

D. BERNHARDUS PALUDANUS, welcher sich in Egypten aufgehalten, und alles mit großem Fleiße erforschet, hat CAMERARIO einen Ast des Cassien-Baums mit seinen Blättern und Röhren zugesandt, davon diese Figur genommen ist.

In was für einer Gestalt der Cassien-Baum in Egypten herfürkomme, berichtet D. DAPPERUS in seiner Beschreibung von Africa im 112. Blatt also: Er wächst allda in großer Menge in niedrigen und feuchten

an der See gelegenen Orten, und ist am Stamme denen Zacken-Blättern und der Rinde nach, welche glatt, weich und aschgrau, dem Nuß-Baume ganz gleich, wie wohl viel zierlicher in allem. Aber an den Stielen hangen viel mehr Blätter als am Nuß-Baume, nemlich an jeder Seite gemeinlich fünf in einer Reihe, auch sind sie noch eins so lang, und am Ende spitzig. Die Blüthe ist denen gelben Violeu sehr gleich, Gold-gelb, wohlriechend, sonderlich in der Morgen-Stunde, daher auch die Egyptier gemeinlich unter diesen Bäumen Lust-halben wandeln gehen. Jeder Baum hat in der Mitte sehr viele, dünne Stiele, die allgemach groß werden, und sich in die Pfeissen verändern, diese zeitigen, und bleiben am Baume das ganze Jahr durch hangen. Zu Alkair pflückt man diese Pfeissen ab allein im Sommer-Monat, da wieder viele kleine und grüne aus denen Blumen entsprossen, welche allgemach größer, und endlich schwarz werden. Die Pfeissen, welche bey Damiate wachsen, haben dickere Schalen und wenig Marck, aber die von Alkair und Alexandria sind sehr dünn von Schalen und voll Marcks, darum man auch diese vor die besten hält. Man findet ihrer zweyerley, nemlich schwarze und röthliche, welche sie Abes nennen, nach der Farbe des Holcks, und vor die besten halten. PROSPER ALPINUS in libr. de Plantis Egypti cap. 2. will, daß die Pfeissen, welche im schütteln klappern, die besten seyen: Aber er irret sich, denn dieses bedeutet, daß ihr süßes Marck vertrocknet ist. Im zeitigen fallen sie vielmahls, wenn ein Wind wehet, von denen Bäumen, und denn sind sie nicht zugebrauchen; darum pflegen etliche viele Pfeissen mit einem Bande zusammen zu binden, damit sie durch den Wind nicht an einander stoßen, und abfallen können. So viel DAPPERUS.

Der Cassia-Baum wächst auch in dem Indischen Java, Canara, Malabar, Decan, Guzarate und Cambaya. In der Insel S. Dominici, und Johannis de portu divite wird er in großer Menge gefunden. Der Americanische Cassien-Baum, welcher größer seyn soll als die anderen, wächst in Hispaniola, Cuba, Jamaica nicht ohne Ungelegenheit derer übrigen Früchten, denn die Ameisen sich in so großer Menge bey diesen Bäumen versammeln, daß sie auch alles, was in der Nähe gesät wird, hinwegfressen, und also denen Einwohnern großen Schaden zufügen.

RAJUS Hist. 1747. & 1748. hat 2. Spec. nemlich Cassia fistula Brasiliana. C. B. P. 403. T. 619. solutiva Brasil. Park. Call. siliqua, Brasil. purgatrix, compressa. Lob. Pharm. Rond. 41. Call. fist. Brasil. flore incarnato. Breyn. Cont. 1. 58. und 2. Cassia Americana fabacea. D. Syen in Hort. Mal. Tourn. und Boerh. J. A. 1. c. haben annoch andere mehr aufgezeichnet.

Eigenschaft.

Die Cassia wird von denen Alten für warmer und feuchter Natur gehalten. Die Rinde dieser Cassien-Pfeissen, wie auch der Saft selbst, obwohl er süß am Geschmacke

D d

schmacke, haben doch ein scharffes saueres Salz bey sich verborgen; dannenher sie die Jugend empfangen zu laxieren und allerhand Unreinigkeiten aus dem Gedärme und dem Geblüte abzuführen. Der Saft aber wird allein genossen, und zwar in Italien und Frankreich, allwo die Leute oft hitzige Mägen, und ein jastendes Geblüte haben, ist er in gemeinem Gebrauche. In Teutschland aber wird er wenig genuset, weil er sonderlich viele Blähungen erwecket. Man muß ihn bey jedem Gebrauche frisch ausnehmen, denn er sonst gleich sauer wird.

Gebrauch.

Man brauchet allein das Marck aus den Röhren, also frisch genommen, das nennet man in denen Apotheken, florem oder pulpam Cassiae, es löschet die Hitze, treibet auch die Galle und Schleim durch sanfte Stulgänge aus: Man mag es geben zu jederzeit, alten und jungen Leuten, schwangeren Weibern, und Kindern, ohne alle Scheue und Schaden. Man kan auf einmal zwey Loth schwer einnehmen, entweder allein essen, oder in einer warmen Hüner-Brühe zertreiben und trinken.

Griech.

Welchen das Gries oft pflegt anzustossen, der soll alle Monat Morgens früh zwey Loth frischer ausgezogener Cassia gebrauchen.

Franköfcher Samen-Fluß.

JACOBUS BONTIUS Lib. 6. Rerum natural. & medicar. cap. 10. lobet sie heftig, mit Benedischem Terbenthin oder Gummi Benzoin vermischt, wider den Franköfischen Samen-Fluß.

Die frisch ausgezogene Cassia wird nach dem Berichte Herrn FRIDERICI HOFFMANNI Lib. 4. Pharmac. Med. Chym. Sect. 3. unter die Ueberschläge oder Blaster vermischt, welche zertheilen, und den Schmerz stillen, da

Cassia von Mompelier.

Cassia Monspelliana.



rum er nachfolgenden Ueberschlag wider die hitzige Glieder-Krankheit hoch rühmet, so man zwischen zweyen Luchern gestrichen, davon warmlich auf den schmerzhaften Ort leget. Nimm obvermeldter Cassia ein Loth, Gersten- und Bonen-Mehl jedes 3. Quintlein, Eypich- und Quitten-Saft jedes anderthalb Loth, rothen Santal ein Loth, Viole-Rosen- und Seebuhnen-Dehl jedes so viel zu einem Ueberschlag vornehmth ist.

Ferner dient die Cassia wider alle hitzige Brust- und Nieren-Krankheiten, stillt die Hitze und Durst in denen Fiebern, wehret, daß der Stein bey dem Menschen nicht zunehme, ist in dem Seiten-Stiche auch dienlich, so man von der frisch ausgezogenen Cassia (denn die alte sauer und nichts nuz ist) bisweilen einer Muscatnuß groß nimmet.

Die Cassia von Mompelier beschreibet Herr CASPARUS BAUHINUS in suo Matthiolo emaculato also: Sie ist eine kleine Staude, welche aus ihrer harten und holzichten Rinde bedeckten Wurzel, Ellen-hohe, auch zuweilen höhere Ruthen oder Stetten herfür bringet: Diese sind dünn, zäh, hohlläblich und schwarz-grün, an welchen schmale und dem Flachs ähnliche, aber saftige und bittere Blätter hangen. Ihre dick-zusammenstehende, grünlicht-gelbe, und des Cornel-Baums ähnliche Blüthe kommet bey dem Ursprung der Blätter herfür, welchen die auf ihrem eigenen Stiele sitzende Frucht nachfolget, so erstlich grünlicht, hernach, wenn sie zeitig worden, denen Spargeln-Beeren ähnlich ist. Diese Frucht haltet einen steinichten Kern und ein weißes Marck in sich, so von Anfange süßlicht, darauf etwas scharff ist. Dieses Gewächse haben wir oft zu Mompelier wargenommen, wiewohl es auch in Italien bey Rom, und in Hispanien gemein ist. LEONHARDUS RAUWOLFFIUS hat es auf dem Berge Libanon bey Jerusalem angetroffen.

CAPUT XCIII.

Zimmet-Baum. Arbor Cinnamomi.

Nahmen.

Zimmet-Rinde heißet Griechisch, Κινναμωμ. Hipp. l. 3. p. 47. L. m. 22. Diosc. l. 1. c. 13. Lateinisch, Cinnamomum, Cassia lignea, Canella orientalis. Italiänisch, Canella, Cinnamomo. Franköfisch, Canelle. Spanisch, Canela. Englisch, Cinnamon. Niederländisch, Kaneel.

RAJUS in Arborea pruniseras retulit Cinnamomum. vid. loc. infr. cit.

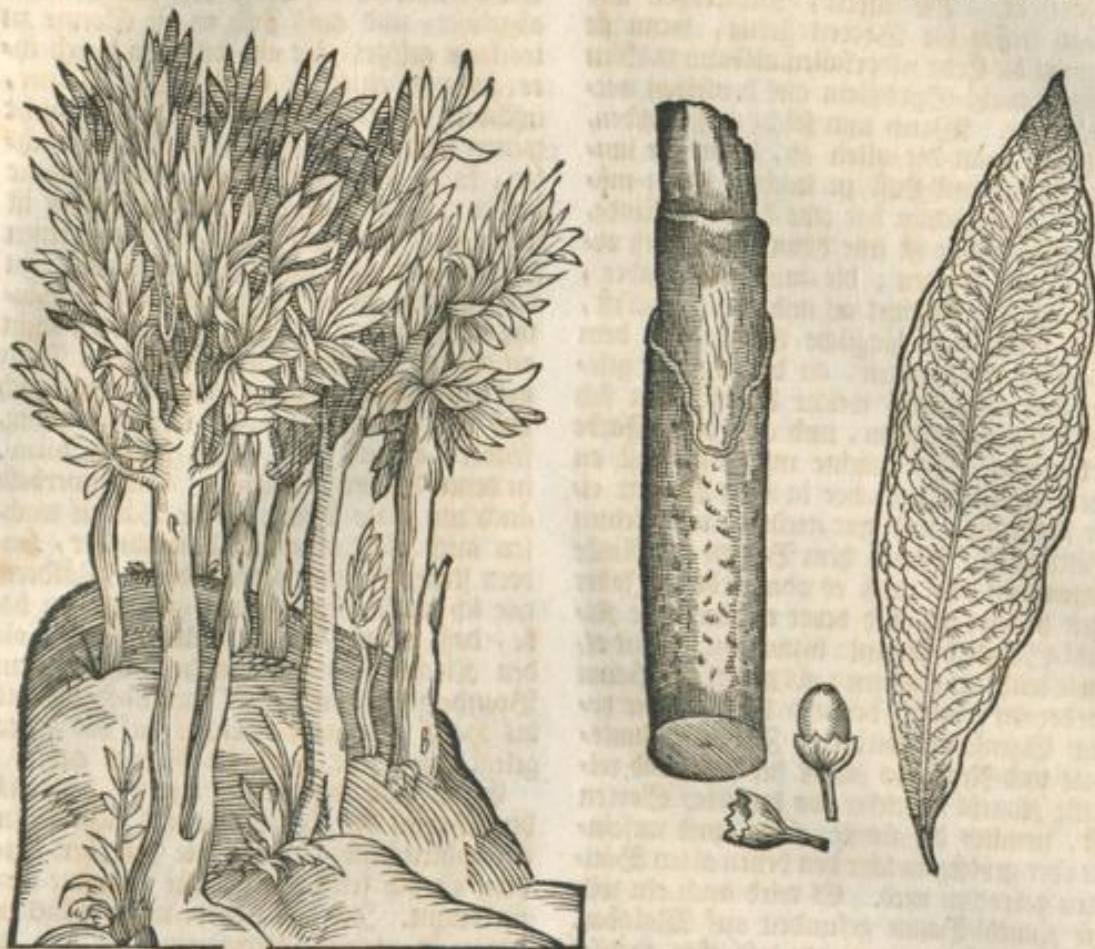
Geschlechte und Gestalt.

Es werden deren Zimmet-Rinden unterschiedliche Gattungen von denen Botanicis beschrieben, deren

1. Erste ist die gemeine Malabarische Zimmet-Rinde, Cinnamomum five Canella Malabarica & Javanensis, C. B. P. 409. Raj. H. 1560. Canella five Cinnamomum vulgare, J. B. I. 451. Canella. Ger. Carva, Hort. Malab. Tom. 1. p. 107. Tab. 57. Ist ein bis vier oder fünf Mann hoch aufsteigender

Zimmet-Baum. Arbor Cinnamomi.

Zimmet-Rinde. Cinnamomum.



der Baum, dessen Wurzel dick ist, gerad in die Erde nidsich stehet, und mit einer stark nach Campher riechenden Rinde begabet, sonderlich wenn man sie ein wenig reibet. Er hat ein hartes, festes, weißliches Holz, ohne Geruch. Der Stamm des Baums läßt sich mit einem Arme umfassen, und sendet viele Aeste und Zweige von sich aus, hat durchgehends eine grüne Rinde, welche hernach mit dem Alter rötlich wird, und vermittelt einer dünnen Haut das Holz umgibt, äußerlich aber mit einer aschfarbigen Ruse überzogen ist. Diese rothe Rinde nun seiner Zeit abgelaubet, und an der Sonne oder warmen Luft getrocknet, gibt die Zimmet-Rinde ab: und wenn die Rinde von dem ganzen Baume abgeschieden, so stirbet derselbe ab. Diese Malabarische Zimmet-Rinde soll der gemeine sogenannte Zimmet seyn, aber doch nicht so scharff, als die Zeylonische Canella oder Zimmet-Rinde, welche in denen Apotheken *Callia lignea vera* genennet wird. Das innwendige Holz des Baums ist ohne Geruch, weiß und hart. Die Blätter kommen bald einfach, bald doppelt von kurzen Stielen herfürzubringen, sind noch einmahl so lang als breit, oben aus zugespitzt, ins gemein findet man sie Spannen-lang, oben auf sattgrün, unten etwas bleicher. Aus denen Stielen gehen drey heiter-grüne, auch wohl gelbliche Adern oder Nerven in das Blatt aus, deren mittlere allezeit was dicker, und sich beyderseits des Blatts sehen lassen: Aus diesen Haupt-Adern theilen sich sehr viele Neben-Adern auf die Seiten durch das Blatt hin. Die Blätter haben samtllich einen starken aromatischen Geruch, sonderlich da sie zerrieben werden, ja sie rie-

hen und schmecken wie Zimmet, wiewohl nicht so bestig. Die in dem Jenner herfürkommende Blüthe ist klein, hat die Figur eines Sterns, mit sechs weiß-grünlichten, etwas ablangen und runden Blättlein, lieblichem Geruche, und kurzen grünlichten Stielein begabet: In mitte der Blüthe ist ein Herklein so aus zwey Reihen grünlichter Fäserlein mit gelben Gipfelein oder Hödelein bestehet; Diese Fäserlein aber umfassen den grünen, dünnen Stiel, so an dem Gipfel schwarzlicht ist; welcher Stiel denn der Anfang oder Fundament, der folgenden Frucht ist. Die Früchte sind ablang, runde Beeren wie die Eicheln, eines schwarzlichten Geschmacks, und in sechs-eckichte Kelslein eingefaßt.

II. In der Insel Zeylon aber soll der beste und kräftigste Zimmet-Baum wachsen, nemlich: *Cinnamomum sive Canella Zeylanica*. C. B. P. 408. Raj. H. 1561. *Laurus Zeylanica baccis caliculatis*. Herman. In welcher Gestalt auf der Insel Zeylon der Kanehl oder Zimmet-Baum angetroffen werde, berichtet Herr Walter Schultzen in dem 2. Buch der Ost-Indischen Reise-Beschreibung im 20. Capitel. Was die Insel Zeylon am berühmtesten machet, ist neben anderen dieser Kanehl-Baum, welcher in denen Einöden in unglaublichem Ueberfluß, so daß ganze Kanehl-Wälder zu finden sind. Der Kanehl-Baum ist dem Oranien-Baume nicht ungleich; seine Zweige aber haben nicht so viele Aeste und Knoten, sondern sind gleich und gerade. Die Blätter haben eine Gestalt wie die Lorbeer-Blätter. Die Blüthe ist weiß, und eines angenehmen Geruchs. Die Früchte aber sind wie die Oehl-Beeren, woraus die Einwohner ein Oehl machen,

D d 2

machen, welches ein sehr kräftiges Arzneymittel ist. Die Affen, Meerkatzen und Vögel fressen die Beeren gerne, wenn sie aber auf die Erde niederfallen, alsdann wachsen junge Kanehl-Sproßlein aus denselben wieder hervor. Wenn nun solche groß worden, so hauet man die alten ab, damit die jungen Raum und Lust zu wachsen haben mögen. Der Baum hat eine doppelte Rinde, die auswendige ist sehr dünn, und muß abgebrochen werden; die innwendige aber, nemlich der Zimmet an und für sich selbst, wird alsdann in längliche Stücke von dem Baume abgeschnitten, an die Sonne gelegt und getrocknet, welche hernach von sich selbst zusammenrollen, und eine rothe Farbe bekommen. Ich machte mich aus Lust an diese Arbeit, fand aber in dem Baume eine Fettigkeit, und gar geringen auch keinen Geschmack. Wenn dem Baume die Rinde genommen, so muß er ohngefähr 3. Jahre Zeit haben, eh und bevor er eine neue Kanehl-Schale bekommt; inzwischen scheint es, (wie leicht zu errathen) als wollte der Baum verdorren; erhält dennoch hernach seine vorige Eigenschaft wieder. Zwischen Buntogale und Negumbo wächst der beste und reinste Kanehl, welcher von dreierley Sorten ist, nemlich der feinste, seine, und unfeinste oder gröbste, welcher von denen alten Bäumen gebrochen wird. Es wird auch ein wilder Kanehl-Baum gefunden auf Malabar. Die Einwohner zimmeren oft ihre Häuser aus Kanehl-Bäumen, oder bedienen sich des Holzes in denen Küchen, zum kochen und braten, welches alsdann einen lieblichen Geruch von sich gibt. Und ob gleich der Kanehl warmer Natur zu seyn befunden wird, so fließt dennoch aus der saftreichen Wurzel, nicht nur ein wohlriechendes Wasser hervor, sondern auch eine Art Campher. Die Einwohner wissen die grüne Kanehl-Schale sehr künstlich und über die massen subtil, in kleine Kästlein, Läden und Stäbe einzulegen, wie ich denn auch selbst dergleichen gehabt habe, die mit seinem Kanehl gezieret und eingelegt waren. So viel Herr Schulzen.

Den Canell oder Zimmet beschreibet PHILIPPUS BALDEUS, weiland Diener des Göttlichen Worts auf Zeilon, in seinem Buch von der großen berühmten Insel Zeilon im 50. Cap. also. Der Kanehl fällt allein auf dieser Insel schön und rein, wie er mag gewünscht werden. Er wird bey denen Zingalesen genannt, Cureneo potto, und der Baum Curindo-gas, davon etliche nun trefflicher Größe werden. Die Blätter sind denen am Citronen-Baume nicht ungleich, jedoch ein wenig schmaler: Die Blüthe ist weiß, eines lieblichen und süßen Geruchs, woraus eine Frucht erwachset, wie eine kleine Olive, etwas gelblich, davon die Einwohner ein Oehl machen, an Farbe und Kraft dem Muscaten-Oehle gleich, sehr heilsam und gut für viele Krankheiten, hat einen Geruch und Geschmack wie der Kanehl an sich selbst.

Der Kanehl-Baum hat eine zweysache Rinde übereinander, davon die äußerste mit einem krummen Messer wird abgeschälet, und alsdann der Kanehl-Bast mit einer krum-

men Messer-Spiße, erstlich rund herum; und darnach in die Länge von dem Baume abgelöset, und aufs Feld an die Sonne zu trocknen gelegt, die also denselben durch ihre Hitze in einander rollet. Der Baum, nachdem er also abgeschälet, wachset nicht weiter, sondern es kommen von denen Früchten, so in die Erde fallen, neue Bäume herfür: Das Holz vom Kanehl-Baume ist weiß, lind und gut, und wird von denen Einwohnern viel zum bauen gebraucht. Zu verwundern ist es, daß diese Kanehl-Bäume nicht durch ganz Zeilon, sondern allein an etlichen gewissen Orten wachsen: Denn im ganzen Reiche Jafna patnam, noch auch auf der Insel Manaar, ist keiner zu finden, sondern allererst über dem Fluß Chilau, in denen Landen Negumbo, und innerhalb auch um Gale herum. Diese Bäume wachsen auch nicht ordentlich beneinander, sondern stehen hin und wider in denen Wäldern, wie ich im Reisen erfahren und gesehen habe, daß meine Diener (als ich auf Gale den Kirchen-Dienst versah) unter dem Brand-Holz manchemal Kanehl-Holze mit ins Haus gebraucht, welches auf das Feuer gelegt einen sehr lieblichen Geruch gabe.

Es ist auch anmerckens werth, daß aus der Wurzel des Kanehl-Baums nicht allein ein wohlriechendes Wasser wie Campher, sondern an sich selbst der stärkste Campher herfürkommt. Ich hab runde, weiße Kugeln davon in meiner Verwahrung gehabt, die ich von wegen des starken Geruchs nicht vertragen konnte. Von besagtem Kanehl-Baume, als er grün ist, werden viele Wasser gebraunt, die sehr gesund und lieblich von Geruch.

Die Einwohner wissen von der Rinde dieses Baums sehr nette Cabinetlein und Schreib-Tische zu machen. Ich hab eines dergleichen bey mir von trefflicher Dicke und Größe, so mir bey meiner Abreise von Zeilon, im Jahr 1665. von dem mannhaften Capitain Major, Pierre du Pon, zum Gedächtniß verehret worden.

III. Das dritte Geschlechte des Zimmet-Baums ist der wilde Malabarische Kanehl-Baum, *Canella sylvestris Malabarica*. Raj. H. 1562. Katou-Karva, Hort. Malab. Tom. 5. p. 105. Tab. 53. Dieser ist dem Zeilonischen nicht gar ungleich dem Geruch und Geschmacke nach: Aber er wächst höher auf, hat große, ablang, runde Blätter, zwey Spannen lang, und zwey Hand breit. Er wächst in denen Gebürgen Berckencour und Teckencour, grünt immer, blühet im Heu- und Augustmonat, und bringt seine Früchte erst im Christmonat oder Jenner.

Das Folium Indum officinarum & Malabathrum, J. B. 1. 430. Raj. H. 1563. Folium Indum seu Malabathrum, Park. Tamala patra, Ger. Tamala patrum sive Folium, C. B. P. 410. Cadegi Indi i. e. Folium Indum Arabibus, Eidem. Ist nichts anders als ein Blatt vom Zeilonischen Zimmet-Baume, oder von dem wilden Malabarischen Kanehl-Baume.

IV. Das vierte Geschlechte ist der Peruanische Zimmet-Baum, *Cinnamomum sive Canella Peruana*, C. B. P. 409. *Canella Peruana fructu Pileo simili*, J. B. 1. 455. Lau-
rua

rus Americana, odorata Raj. H. 1563. Ist ein mittelmäßiger Baum, immer grünend, hat Blätter wie der Lorbeer-Baum. Die Frucht hat die Figur eines Hütteleins, so groß als ein Reichsthaler, durchgehends von Purpur-Farbe, auf schwarz ziehend, innen dig glatt, äußerlich rauch, dem Geruche und Geschmacke nach sich durchaus dem Zimmet vergleichend. Die Rinde dieses Baums aber soll keinen sonderlichen Geruch haben. Die beste Kraft bestehet in der Frucht. Er wächst in der Provinz Sumaco.

Eigenschaft.

Der Zimmet-Baum, und sonderlich dessen Rinde hat ein aromatisches mit flüchtigem Salze vergesellschaftetes Oehl unter seiner irdischen Substanz verborgen, daher sie gute Wirkung hat das Geblüte zu erdünneren, das Herz und die Nerven zu stärken, die Es-Luft zu erwecken, Grimmen zu stillen. Wird von denen Alten für warmer und trockener Natur geachtet.

Gebrauch.

Ein gutes Pulver, die Speisen damit zu bereiten, so in Italien gar gebräuchlich ist, und Herr NICOLAUS BRAUNIVS beschreibt. Nimm Zimmet-Rinde zwey Loth, Zimber, Zucker, jedes ein Loth, Safran ein Quintlein, Nelken, Muscaten-Blüthe, Galgan, Muscaten-Nuß jedes fünfzehn Gran, mache alles zu Pulver, und vermische es wohl durch einander. Dieses Pulver wird genannt, Species dulces pro cibariis, dieweil es sehr in der Kost genützt wird.

Eine gute Haus-Träsnay für Mann- und Weibs-Personen. Nimm Zimmet, weißen präparierten Agstein, rothe präparierte Corallen, Muscaten-Blüthe, Eubelein, Nelken, rothen Santal, jedes ein Quintlein, ein halbes Pfund Zucker, stoße alles zu einem Pulver. Diese Träsnay, so man davon des Morgens nüchtern, und Abends zwey Stunden vor dem Nachessen, auf eine Schnitte Brodts, mit etwas rothem Weine angefeuchtet, einen halben Löffel-voll oder mehr sprengt und isst, stärket das blöde Haupt, Herz, Magen, Leber und Mutter.

Gestossenen Zimmet eines halben Quintleins schwer, mit warmem Weine getruncken, zertheilet die Bläste, fördert den Harn und weibliche Reinigung, hilft dem erkalteten Magen und Hirne, stärket das Gesicht und Herz, öffnet die Verstopfung in der Gelbsucht, und anfangenden Wassersucht.

Aus dem Zimmet machen die Franzosen ihr Ros Solis, dieweil aber solches in Teutschland nunmehr wohl bekannt, und für ein gutes Magen-Wasser gebraucht wird, wollen wir seine Beschreibung allhier beysetzen. Nimm guten Zimmet vier Loth, rothen Santal ein halbes Quintlein, eine Maas des besten Branntweins, lasse es drey Tage stehen, sichte es, thue dazu wohlriechend Rosen-Wasser und Zucker-Syrup jedes ein Pfund, verwahre es in einem saubern Geschirre. Zu Stärkung des Leibs brauchet man davon etliche Löffel-voll nach Belieben.

So die Leibs-Frucht bey einer schwangern Frauen abgestanden, oder nicht fort will, auch die Nachgeburt sich verstopfet hat; Nimm

Zimmet, Borretsch, Safran, jedes einen Scrupel, gib es der Frauen in drey Loth Herzgley und roth Bucken-Wasser ein, es ist ein treffliches Mittel.

Das mit Wein destillierte Zimmet-Wasser Löffel-weise gebraucht, gibt dem Menschen Kraft wider alle Krankheiten, so sich von Kälte erheben, denn es erwärmet und stärket die Glieder, verzehret den Schleim, und die Winde, stillt den Unwillen des Magens und Bauch-Grimmen, wendet die Ohnmacht, treibet den Harn und die weibliche Reinigung, macht einen guten Athem, hilft wider das Reichen, Krampf, Schlag und fallende Sucht, ist wider die kalten Mutter-Krankheiten insonderheit hoch gerühmt.

Aus dem Zimmet-Baume aber werden vielerley Sachen ausgezogen. Denn aus der Rinde der Wurzel destilliert man ein Oehl mit einem flüchtigen Salze; welches dem Campher am Geruche, Gestalt und Kräften ähnlich; ist durchsichtig, und etwas gelblicht, eines starken Geruchs, und scharffen Geschmacks; zündet sich sehr geschwind an, und brennt durch eine weiß und blaubliche Flamme ganz aus, so daß nichts davon zurück bleibt.

Dieses Oehl, so mit einem flüchtigen Salze in der Destillation aufsteigt, steigt geschwind davon, wenn es nicht in wohl-vermachtem Glas aufbehalten wird, ja wenn es schon auf gefärbte Kleider etwan fallet, so verschwindet es nach und nach, ohne, daß es einigen Flecken zurück laßt.

Setzt man solches Oehl in einem Geschirre über die Gluth, so steigt es in Form eines weißen Rauchs in die Luft, welcher Rauch denn von einem brennenden Licht gleich in Flamme verwandelt wird. Wenn ein leinen Tuch darein getaucht angezündet wird, so wird allein das Oehl, nicht aber das Tuch verbrennen; und wenn denn das Feuer auslöschet, so wirft der Leinwand erstlich ein Campher-Geruch von sich, und da dieser vorbei oder geschwächet wird, so gehet darauf ein lieblicher Zimmet-Geruch von dannen aus. Wenn der Rauch dieses Oehls durch ein drey- oder vierfaches Tuch gelassen wird, so verwandelt er sich auf dem obersten Tuch in ein weißes, öhlichtes Salz, oder in Campher, und bleibt da ankleben, woraus denn Sonnenklar erhellet, daß solches Oehl anders nichts, als ein flüchtiges, alkalisches Salz seye, mit einem flüchtigen Oehle vergesellschaftet.

Aus der Rinde des Stamms aber wird das rechte Zimmet-Oehl destilliert. Aus denen Blättern bekommt man durch die Destillation erstlich ein trübes Oehl, welches aber bald hernach gelblicht und durchscheinend wird, mit einem süßen und scharffen Geschmacks, in dem Wasser siset es zu Boden.

Aus denen Früchten kriegt man ein Oehl, so dem Wachholder-Oehle gleich, jedoch etwas nach Zimmet oder Nelken riechend; so kochet man auch aus denen Früchten ein fettes, dickes Oehl wie Wachs, welches zu Salben, Pflastern, wie auch zu Kerzen-machen dienlich ist; auch sonst ein Schmerzen-stillendes Oehl, zu innerlichem und äußerlichem Gebrauch eine nützliche Arzney. Die zerriebenen Blätter des Zimmet-Baums riechen mehr nach Nelken als nach Zimmet.

D d 3

Die

bende Leibes-Frucht. Verstopfte Nachgeburt.

Krankheiten von Kälte, Schleim, Wind und Unwillen des Magens, Bauch-Grimmen, Ohnmacht.

Zeit, stinckender Athem, Reichen, Krampf, Schlag, fallende Sucht, Siech-Zag, kalte Mutter-Krankheiten.

Destilliert Zimmet-Oehl.

Zimmet-Oehl aus der Rinde.

Aus denen Früchten.

Blödes Haupt, Magen, Leber und Mutter.

Bläst, verstopfter Harn und Weibers Zeit. Erkalteter Magen und Hirn. Schwaches Gesicht. und Herz. Gelbsucht, anfangende Wassersucht.

Abgestandene oder zurückbleibende

Husten.
Winde und
Bläse.

Ruhr.

Starker
Weiber-
Fluß.
Schwin-
del.

Lämmung
der Gliede-
ren.
Podagra.
Glieder-
Weh.

Erfalteter
Magen,
Leber,
Mutter.

Lämme.
Grimmen.

Zimmet-
Essenz.

Die Rinde der Wurzel in Wasser gekochet, oder zu Pulver gemacht, mit Honig vermischt, und eingegeben, macht wohl durch den Husten auswerffen; vertreibt sonst auch die Blähungen und Winde. Die Milch, darinnen Zimmet-Rinde gekochet ist, oft getrunken, stillt die Ruhr oder Bauch-Fluß. Da wenn man ganz frischen Zimmet in rothem Weine siedet, und zu trincken gibe, so stillt es den übermäßigen Fluß der Weibern.

Die Blätter und Blumen gedörrt, zu Pulver gestoßen, und mit Zucker eingegeben, vertreibt den Schwindel.

Das flüchtige aus der Rinde der Wurzel destillierte Campher-Dehl ist herrlich gut für die Lämmung der Gliedern: Item für das Podagram und andere Schmerzen der Gliedern, welche durch desselben Anschmierung vertrieben werden; hat sonst alle die Kräfte, so wir an seinem Orte dem Campher zugeschrieben.

Das Zimmet-Dehl bekommt man durch die Destillation von denen Rinden des Stamms, und zwar in zimlich kleiner Quantität. Aus diesem Dehle mit dem in Rosen-Wasser verlassenen Zucker vermischt, macht man Tafelein, welche gut zu Stärkung des erkalteten Magens, Leber, Mutter, und zu Erlebung des Herzens, zu Erwärmung des Gehirns.

Das Dehl aus denen Blättern, dient herrlich wider die Lammheit, wider das Grimmen, auch wider andere kalte Krankheiten.

Die beste Zimmet-Rinde zu Pulver gestoßen, rectificierten Branntwein darüber geschüttet, und unterschiedliche Tage in der Digestion des warmen Sands stehen lassen, gibt eine herrliche Zimmet-Essenz oder Tinctur ab, welche alle Tugenden und Eigenschaften des Zimmets in sich hat; wird aber sonderlich zu Bereitung eines Hippocratischen Weins gebraucht: da man Zucker oder Honig in gutem rothem Wein auf dem Feuer, zerläßt, hernach von dieser Zimmet-Essenz so viel darunter geschüttet, bis der süße Wein lieblich darnach schmecket. Zu solchem Zweck aber kan man oft eine vermischte Essenz nehmen; als wenn man Zimmet, Nelken, Eubeben, ein wenig Ambra und Bisen zusammen in ein Glas setzet, und durch zugegoßenen Branntwein die Tinctur ausziehet.

In denen Apotheken haben sie neben der Zimmet-Rinde, ihrem Dehle und Campher verschiedene Compositionen von Medicamenten, darunter der Zimmet gemischt wird: als Zimmet-Wasser (Aqua Cinnamomi, cum, vel sine vino; Cydoniata.) Pulvis Pannonic. Charr. aromatic. rosat. Diarrhod. Tabellæ magnanimitat. stomachic. Charras; alior. Theriaca; Mithridatium; Dialcordium; Orvietanum, Confect. Alkerm. c. Hammech. Pilulæ foetid. Eplastr. stom. Balsami ex ol. Cin. apopl. paralyt. stom. &c. Sonsten bedienen sich auch die Zuckerbecker und Koche des Zimmets nicht wenig in dem Eingemachten und denen Speisen.

CAPUT XCIV.

Magellanische Zimmet-Rinde.

Cortex Winteranus verus.

Nahmen und Gestalt.

iese Magellanische Rinde wird von CASPARO BAUHINO in Pin. 461. Lau-

Magellanische Zimmet-Rinde.
Cortex Winteranus, verus.



rifolia Magellanica cortice acri: Raj. H. 1801. von JOHANNE BAUHINO I. 460. aber Cortex Winteranus acris sive Canella alba genennet. In denen Apotheken heutiges Tags hat sie den Nahmen Corticis Winterani behalten, und zwar darum, weil sie nach der Erzählung Caroli Clusii von Wilhelm Winter, so den Doctor Franciscum Dracke, bis zu der Magellanischen Meer-Enge, Anno 1567. begleitet, von dannen in dem folgenden Jahre in Engelland zurück gebracht worden. Sie ist eine Rinde, so der geringern Zimmet-Rinde der Substanz und Farbe halben nicht unähnlich, insgemein aber dicker, und etwas aschenfarb, auswendig rauch, inwendig aber etwas gerigt und gespalten, eines lieblichen Geruchs und sehr scharffen aromatischen Geschmacks, die Zungen nicht weniger als der Pfeffer beissend. Das Blatt des Baums ziehet sich von grüner Farbe auf weiß. Die Blüthe soll vielfach neben denen Blättern an einem Stielein, zu zwey, drey bis vier und mehr hängen, weiß, fünf-blättig, und von Jasmins-Geruch seyn. Der Baum, so mittelmäßiger Größe und in etwas dem Apfel-Baume ähnlich, trägt Beeren und Früchte Trauben-weise, zusammen gebunden; ein jedes Beere hat viele Kerne in sich.

Eigenschaft.

Die Rinde hat wenig pblegmatischen Saft bey sich, daher seine schwefelichte und flüchtige Saltz-Theilgen desto mehr ihre scharffe Kraft erzeugen, von denen sie auch die Natur und Eigenschaft hat, allen überflüssigen, zähen Schleim, im Magen, Gedärme und Geblüte zu verzehren und zu erdünneren, Es-Lust zu erwecken, Verstopfungen zu eröffnen, sonderlich in der Mutter, Milche und Leber, die monatliche Reinigung zu befördern, und das scharbockische versaltene Geblüte zu verbessern und zu reinigen.

Gebrauch.

Diese Rinde laßt sich für Zimmt- Rinde, als deren sie dem Geschmacke nach nicht gar unähnlich, der Kräfte und Tugenden halben aber gleich ist, gebrauchen, hiemit zu allen denen Krankheiten nützlich mag vorgeschrieben werden, in denen der Zimmt gelobet ist.

Die Jungfrauen oder Weiber, welchen die monatliche Reinigung zurück bleibt, oder schlechtlich von statten gehet, können folgenden Wein sehr nützlich trinken, als welcher von vielen Versohnen sehr bewähret worden. Nehmt Stachel-Feileten in einem Bündlein gebunden ein Loth, Corticis Winterani, oder dieser Magellanischen Zimmt-Rinde ein halbes Loth, Nelcken ein Quintl. Muscaten-Blust ein halbes Quintl. Betomien, Poley, Rosmarin, Beyfuß, weißen Andorn jeder Gattung so viel man zwischen fünf Finger fasset, Bo-meranzen- Schelken, Safran, Wermuth, Salz jed. 40. Gran, Zucker 4. Loth. Zer-schneidet und stoßet alles unter einander, giest in einem sauberen Glas eine halbe Maas alten, weißen, guten Wein, samt einer halben Maas Wasser darüber, vermacht das Glas mit einer Blasen wohl, laßt also vier Tage an einem warmlichten Orte stehen, seiget es hernach, und gebt der Patientin alle Morgen und Abend 3. bis 4. Löffel-voll zu trinken; von allen sauren und scharff gefärbten Sachen, muß sie sich indessen wohl hüten.

In denen Apotheken wird villeicht meistens die Canella alba, oder Cortex Winteranus spurius davor gebraucht, dieser soll eine Rinde seyn, die in lange Röhren gerollt, außen und innen weiß-gelb, von außerer Haut gesäubert, einem scharffen, Aromaticischen aus Zimmt, Ingwer und Nelcken gleichsam gemischten Geschmacke, und flüchtig-gutem Geruch; dessen einige Drogisten 2. Sorten kennen wollen: nemlich von größern und etwas dickern; und dem von kleinern und etwas dünnern Röhren, die aber von gleichem Baume und zwar erstere vom Stamme, letztere villeicht von dessen Aesten kommen.

Der Baum: Canella Cubana Jonst. Cassia lignea Jamaicensis, cortice acri, candicante, Plukn. Phyt. Arbor baccifera, laurifolia, aromatica, fructu viridi, calyculato, racemoso, Sloan. Phil. Transf. it. Hist. Jamaica. tom. 2. 87. Winzterania. Linn. H. Cliff. 488. &c. soll noch zimlich groß und viel ästig seyn; die Blätter an denen äußersten Aestlein sind ablang, bey dem Stielein schmäler gegen Ende breiter, glatt, glissend, fallen aus bleich-gelber in die grüne Farbe, einiger massen denen Blättern des Laurocerasi ähnlich, an denen äußersten Schößlein erscheinen zusammengesetzte in einem vielfachen Blüthen-Halter, fünf-blättige, roth-oder purpurfarbe Blübmlein mit ihrem dicklichten pistillo; aus dieser kommen hernach röthliche, runde Beeren, die in einer weichen Substanz vier schwarz-glissende Sämlein haben. Dieser Baum wächst in Jamaica und andern Americanischen Orten. Mit dem aus der Rinde gezogenen Dehle verfälschen oder vermischen einige das wahre Nelcken-Dehl, dann es dem Geruch nach diesem etwas beikommt.

CRATER-NECKEN.
CAPUT XCV.
Krämer-Nelcken. Caryophyllum.



Nahmen.

Krämer-Nelcken, Kraut-Nelcken, Gewürz-Nelcken, heißen Griechisch, Καρυόφυλλον, Rec. Lateinisch, Caryophyllum, Caryophyllus aromaticus fructu oblongo, C. B. P. 410. Raj. H. 1508. T. 661. Caryophylli Indici, J. B. 1. 423. Caryophylli veri, Clus. Ger. Caryophylli, Park. Italienisch, Garofolo. Französisch, Clou de Girofle. Spanisch, Clave de Girofle, & de Especies. Englisch, Cloves. Niederländisch, Giroffel-Nagel.

Flos rosaceus; Fructus ovatus umbilicatus unicapularis; Semen oblongum Tourn. Inst. R. H.

Gestalt.

Die Krämer-Nelcken sind die Frucht eines Baums in India, der gleichet sich mit seinem Stamme und Holze dem Bur-Baume, mit der Rinde dem Dehl-Baume, an Größe unsern Kirsch-Bäumen, mit denen Blättern dem Zimmt-Baume, ausgenommen, daß sie ein wenig runder und kürzer sind. Diese Frucht oder Nelcke schwinget man ab im Sommer, so sie zeitig worden. Die besten sind schwarz, schwer, nicht leicht zerbrüchlich, scharff beissend am Geschmacke, oben an denen Knöpflein breit, und so man sie zwischen denen Fingern zerdrückt, geben sie eine kleine öblichte Feuchtigkeit von sich.

Der gegenwärtige Abriß ist genommen, von einem Zweiglein ohne Blätter, welches Franciscus Calzolanus, Apotheker zu Verona MATTHIOLO gesendet hat. An dieser Figur siehet man auch die Miß-Nelcken, das sind die groben, ungerathenen Nelcken, die man Antophyllos, Mutter-Nelcken nennet: Item die

die Stiele, daran die Nelken hangen, Fusti genannt. Die Blätter aber, welche unter denen Zweiglein abgemahlet liegen, hat MATTHIOLUS von denen Portugalesern bekommen. Es sind hiebei auch dreierley Blätter abgerissen, und mit dem ersten Buchstabe der Authorum, MATTHIOLI, CLUSII, GESNERI, die sie beschrieben, gezeichnet worden.

GARZIAS ab HORTO lib. I. Aromat. hist. cap. 21. beschreibet diese Frucht etwas weitläufiger also: Die Krämer-Nelken sind die Frucht eines Baums, welcher sich mit seiner Gestalt und Größe dem Lorbeer-Baume vergleicht. Die Blätter sind auch denen Lorbeer-Blättern ähnlich, ausgenommen, daß sie etwas schmaler. Der Baum ist mit vielen Aesten besetzt, und blühet sehr voll. Die Blüthe erzeiget sich erstlich weiß, darnach grün, endlich röthlich, und wenn sie hart ist, wird sie zur Frucht, welche man Nelcke nennet, die weil sie sich mit ihren spitzigen Köpfen denen eisernen Nelken vergleichen: so man dieselbigen darnach sammet und ausdörret, bekommen sie eine schwarzlichte Farbe. Es meldet auch GARZIAS, daß die grüne Blüthe alle andere Blumen am Geruch übertrefte, und daß die Einwohner die Frucht von denen Bäumen abschwingen, etwan zwey bis drey Tage trocknen, darnach verwahren, und in fremde Länder verschicken. Es wächst kein Gras um den Nelken-Baum, dieweil die Wurzel den Saft aus dem Erdreiche ganz und gar an sich ziehet. Der Baum soll von denen abgefallenen Nelken wachsen, aus welchen erstlich ein junges Stündlein entspringet, so innerthalb acht Jahren zu einem Baume wird, welcher in die hundert Jahre bestehet. Man sammet die Nelken von dem 15. Herbstmonat bis in Hornung, aber nicht mit denen Händen, wie etliche wollen, sondern man muß sie mit Gerten von denen Bäumen abschwingen.

In dem Königreich Sina ist der Baum, darauf die Nelken wachsen, so groß, wie ein Europäischer Birn-Baum, hat bisweilen einen geraden, bisweilen auch einen krummen Stamm, der so dick wie ein Mann, und dessen Rinde des Oehl-Baums Rinde nicht unähnlich ist. Die Blätter, deren etliche alleine, etliche bey Häuflein zusammen sitzen, sind fast wie die Blätter unserer Birn-Bäumen, hangen an länglichten Stielen, und haben mitten in die Länge einen dicken Strich oder Nerven, davon an beyden Seiten viele kleine Nadeln abgehen. Der Baum hat sehr viele große und kleine Zweige, welche sich zuletzt mit zarten Schößlein endigen: aus deren Spitzen gehen dünne Stengel herfür, daran die Nelken bey 10. oder 20. zusammen sitzen. Oben im Kopfe derselben befindet sich die Blüthe, welche aus vielen an einander gefügten Fäserlein bestehet, im Blühen weißlicht, darnach grünlicht, folgendes röthlicht, endlich schwarz ist, und einen so starken Geruch, wie die Frucht selbst von sich gibt, jedoch einen stärckern bey trockenem, als nassem Wetter: Woran auch die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit dieser Bäume hanget, weil sich in trocknen Jahren daran mehr Früchte als Blätter befinden. Inmittelst gibt die Erfahrung, daß auch bey gutem Wetter die Fruchtbarkeit derselben nicht alle Jahre gleich sey; denn sie um das andere oder dritte, bis-

weilen auch um das sibende Jahr weniger Früchte bringen, nicht anders, als ob alsdenn die Natur, so durch große Fruchtbarkeit erschöpft, sich wieder erholen wollte.

Diese Früchte die Nelken sind zähe, so lange sie wachsen, aber hart, wenn sie ihren Wachsthum erreicht; Ihre Farbe ist anfänglich roth, und wird hernach schwarzlicht. Ihre Erndte oder Einsammlung geschicht nur einmahl im Jahre, vom Weinmonat bis in Hornung, etliche werden mit Händen abgelesen, etliche mit Stangen oder Flegeln abgeschlagen. Diejenigen so alsdenn auf denen Bäumen sitzen bleiben, fallen im folgenden Jahre von sich selber ab, da sie zwar nicht so scharff am Geschmacke, als die abgeschlagene, doch größer und dicker sich befinden, auch das hero theurer geschätzt, und zu Samen gebraucht werden, um welcher Ursache willen die Indianer sie Antophyllos, der Früchten Mutter zu nennen pflegen. Wo etliche von diesen selbst abgefallenen Nelken auf der Erde liegen bleiben, und der Grund gut ist, geschicht, daß sie unter sich wurzeln, und über sich grünen, so daß innerthalb acht oder neun Jahren erwachsene Bäume daraus werden, die neben andern zu gewöhnlicher Zeit Früchte bringen. Es sind die Nelken, wenn sie erst von denen Bäumen kommen, röthlich, auch ein wenig schwarzlicht, und damit sie ganz schwarz werden, trocknet man sie in der Sonne, auch werden sie zu Verhütung der Wurms-Etiche, eine gewisse Zeit über, in Salz-See-Wasser gelegt, und hernach in der Sonne wieder getrocknet. Wenn sie dergestalt zugerichtet, können sie dauern, und überall in die ganze Welt, wie geschicht, gesendet werden. Noch eines kan ich mit Stillschweigen nicht vorbegehen, weil es überaus wunderfelig und denkwürdig ist, nemlich daß die Indianer, wenn sie Nelken verkaufen, oder die verkauften liefern wollen, gemeinlich ein großes Faß mit Wasser in die Nelken-Scheuer setzen, welches Wasser denn in kurzer Zeit aus dem Faße sich gänglich in die Nelken zeucht, und derer Gewichte zu großem Vortheile des Besitzers, merklich vermehret: Ja, das noch wunderbarer, man befindet hernach die Nelken fast so viel schwerer, als vorhin das Wasser schwarz gewesen.

Die Moluccischen Inseln Ternaten, Macellan, Mutier und Baziam sind ehmalen mit Nelken überflüssig befuchtet gewesen, daß man sie nach Aussage Herrn von Mandelslo die Nelken-Inseln geheissen; Jezo aber gänglich davon entblößt, nicht zwar durch stief-mütterliche Ungewogenheit der Natur, sondern des Glücks, welches der milten und gütigen Mutter ihre Gaaben dem Lande mißgönnet, denn die Einwohner dieser Inseln haben sich von denen Herren Holländern mit etlich tausend Thalern verblenden, und durch solche silberne Red-Kunst überreden lassen, alle daselbst vorhandene Nelken-Bäume mit der Wurzel auszureissen, damit solches Gewürz künftig nicht gar zu wohlfeil wurde, und ihre Hoffnung eines großen Gewinns schmälerte. Über welche unverantwortliche That Herr GUILHELMUS PISO in Mantilla aromatica cap. 5. nachfolgende bedenkliche Klage führet: Unsere Leute, gleich wie sie einig und allein ihren Profit, Vortheil und Gewinn gar

gar emsig suchen; also lassen sie sich dabei interessieret beduncken, daß ein so edles Gewürze nicht durch die Menge und Göttlich verliehene Fruchtbarkeit wohlfeil werde. So kühnlich darf das ungereimte Gefäße und Vermunft-lose Geiz sich unterstehen, dem Herrn der Natur und Geber alles Guten selbst, seine milde Güte und Wohlthätigkeit aufzurücken. Es sind aber noch übrig unter denen Moluccischen Inseln Tidor und Marigeron, welche in Spanischer Gewalt, und ingleichen Annboine, dahin die Niederländer noch zur Zeit handeln. An solchen Orten findet man, Gott Lob! noch einen guten Vorrath von Nelken, wenn solches nicht wäre, würde man wenig von diesem edlen Gewürze in Europa mehr sehen.

Die Gewürz-Nelken, wenn sie ganz zeitig, reif und aufgeschwollen sind, werden insgemein Antophylli, die unreifen aber Caryophylli aromatici genennet. Sie werden zimlich verfälscht in Europam gebracht, weil sie ein theils in dem salzichten Meerwasser eingebeizt, hernach auch in Europa, damit sie desto schwerer seyen, mit Wasser angefeuchtet werden, dadurch dann ihrer Kraft ein merkliches abgehet. Ja es glauben viele, es werde in Indien zuvor das Oehl um etwas daraus destillieret, eh sie in Europam gebracht werden, nur damit man sie in diesen Landen nicht pflanzen könne.

Über diese Nelken werden von einigen Autoren auch beschrieben:

1. Caryophyllus ramosus vel dentatus, Joh. Bod. a Stapel. Raj. H. 1509. Spicatus, Tshinka popova Indis Pison. Caryophyllus Regius Wormii. Und
2. Caryophyllo Aromatico similis fructus, J. B. 1. 429. Raj. H. 1510. Fructus fuscus formā Caryophylli Aromatici majoris, C. B. P. 411.

Eigenschaft.

Die Nelken haben viel scharffes, mit flüchtigem Salze vermischtes Oehl, daher sie alle dem Zimmet zugerechnete Eigenschaften in höherem Grade besitzen.

Gebrauch.

Es werden die Krämer-Nelken in der Speise und Arzney mit großem Nutzen gebraucht: Sie dienen wider alle Krankheiten des Haupts, so von Kälte ihren Ursprung haben, als da sind der Schlag, Krampf, Zittern und Unempfindlichkeit der Gliedern.

Welcher einen kalten, blöden Magen hat, nicht wohl dāuet, und sich viel erbrechen muß, der mache ihm folgendes Magen-Pulver: Nimm Calmus, Galgan, jedes ein halbes Loth, Zimmet-Rinden, Imber und Nelken, jedes ein Quintlein, Muscaten-Blust, Paradies-Körner und Pfeffer, jedes ein halbes Quintlein, seinen Zucker zwanzig Loth, stoße alles zu einem reinen Pulver, und nimm davon einen halben Löffel voll auf einer mit Malvasier oder rothem Weine angefeuchteter Schnitte Brods.

Wider das Aufblähen des Magens und Bauchgrimmen, so von Kälte herkommet, sind auch die Nelken gut, dazu man nach folgende Tresney gebrauchet: Nimm Zimmet-Rinde ein Quintlein, Nelken, Muscat-

Blust, Anis, Fenchel, Imber, Galgan, jedes ein halbes Quintlein, Zucker acht Loth, stoße alles zu einem reinen Pulver, und brauche es wie eine Tresney.

Wider das Würgen, Erbrechen und den Durchlauf des Magens, so von Kälte verursacht wird: Nimm eine Schnitte gebähet Brod, nasse sie in Malvasier, bestreue sie mit ein wenig gestoener Nelken, und nütze also dieselbige.

Es werden auch die Nelken gar nützlich gebraucht wider die Ohnmachten des Herzens, daher man in Portugall aus denen frischen Nelken ein köstliches Wasser brennet, das gar wohl riecht, und eine kräftige Herzens-Stärkung ist.

So man gutes, wohlschmackendes Bier haben will, soll man in das Faß ein halbes Loth zerstoene Nelken und so viel gedörte Lorbeeren in einem Säcklein hängen.

Nelken im Munde gekauet, vertreibet den Schwindel, und wendet die Ohnmachten des Herzens.

AVENZOAR schreibt, er habe von langer Zeit erfahren, daß so man gestoenes Nelken-Pulver auf die Scheitel des Haupts streuet, verzehre es die kalten Flüsse, man muß aber zuvor die Scheitel mit Brannten-Wein anfeuchten, damit das Pulver kleben bleibe, und eine Nachthaube oder ein Käpplein aufsetzen.

Aus denen Krämer-Nelken wird auch ein köstliches Oehl gemacht. Es gibet Kraft allen natürlichen Gliedern des Leibs, reiniget das Melancholische Geblüte, stärket das Haupt und Herz, ist sonderlich gut wider den Schwindel, Morgens nüchtern zwey Tropfen in einem Löffel voll weißen Wein eingenommen. Auf gleiche Weise dienet es auch wider die kalte Gebrethen der Mutter und Därmen, vertreibet daher das Bauchgrimmen: Über das ist es auch dem kalten Magen sonderlich gut, stärket und erwärmet denselbigen, und stillt das Erbrechen. Ein paar Tropfen in ein wenig Baumwollenle gegossen, und auf die schmerzhaften Zähne gelegt, stillt den Schmerz.

Das Nelken-Oehl wird auf folgende Weise destilliert: Nimm einen guten Theil der Gewürz-Nelken, stoße sie zu einem dicken Pulver, gieße laues Wasser darüber, laßt es also vier Tage in warmem Sand stehen, destilliert es hernach aus einem zinnernen oder kupfernen Kolben, und sonderet das Oehl mit Baumwolle, oder durch ein Separier-Glas davon ab. Auf gleiche Weise wird auch aus Zimmet, Muscaten-Blüthe, Muscaten-Nuß, Pfeffer und Zittwen-Wurzen das Oehl destilliert und separirt.

So werden auch die Gewürz-Nelken in denen Apotheken zu vielen andern Compositionen gebrauchet: Als zum Exempel, in das Anhaltische Schlag-Wasser, in alle Lebens- und Magen-Wasser, in die Aquam auream, oder Sicht-Wasser JOHANNIS LANGII, in das Elixir Vitæ MATTHIOLI, die Aquam Apoplecticam LANGII, Aquam Phagagom, und Mastichinam ZWELFFERI, in den Balsamum Embryonum, oder Kinder-Balsam, in die Aquam Carbunculi, und viele andere mehr.

Et

In

Schlag, Krampf, Zittern, Unempfindlichkeit der Gliedern.

Kalter, blöder Magen, Erbrechen.

Aufblähen des Magens, Bauchgrimmen.

Würgen, Erbrechen und Durchlauf des Magens.

Ohnmachten des Herzens.

Gut wohl-schmackend Bier zu machen.

Schwindel, Ohnmachten.

Melancholisches Geblüte, Schwindel, Kälte Gebrethen der Mutter und Därmen, Bauchgrimmen, kalter Magen, Erbrechen, Zahnschmerz.

In der Küche und bey denen Zucker-Bäckern werden sie auch nicht wenig gebraucht und zu verschiedenen Trachten verwandt, derer sich aber Leute von hitzigem Geblüte mit Nutzen entäußern.

Ohnmach-
ten, Schlag-
sucht,
Sichte.

Der Nelken-Balsam unter die Nase gestrichen oder daran gerochen, wendet die Ohnmachten, verhütet den Schlag, Schlafsucht und Sichte.

GARZIAS ab HORTO meldet, daß die Moluccaner die grünen Nelken mit Saltz und Essig einmachen, und dieselbigen alsdenn gebrauchen, ja wenn sie noch gar zart sind, machen sie diese mit Zucker ein, welches gar eine liebliche und anmuthige Speise seyn soll.

CAPUT XCVI.

Amomen. Amomum.



Nahmen.

Amomen heist Griechisch, *Amomon*, Hipp. l. 5. pag. 136. l. 5. Th. 9. Hist. 7. Diosc. lib. 1. cap. 14. Lateinisch, Amomum, Amomis. Italienisch, Amomo. Englisch, Amomum. Behält in denen mehresten Sprachen diesen Nahmen, so viel mir bewußt.

Geschlechte.

I. Das erste Geschlechte dieses fremden Gewächses ist Amomum verum Ger. emac. Park. Raj. H. 1697. racemosum, quod verum esse credimus Amomum, C. B. P. 413. Amomum novum, Cardamomi vulgaris facie, sive Indicus racemus, J. B. 2. 195. Dieses Gewächse wird von niemand ganz beschrieben, seine Frucht oder Trauben allein aber hat Doct. NICOLAUS MARONEA, in seinem Büchlein von dem Amomo, also aufgezeichnet. Es ist, sagt er, eine kleine Frucht, in Form der Trauben, ohne Stiele, aus einem Schößlein oder Hertlein hervurwachsend, aus zehen oder zwölf Beeren bestehend, welche also hart zusammen gedrungen, daß sie einander kleine Höhle ein-

drücken. Diese Frucht wird von einem runden, Daumens langen, scharfriechnenden und schmackenden Holze, so mit Blättern Hausenweise gezieret, getragen. Die längsten Blätter sind über einen halben Zoll nicht lang, im übrigen dünn, fibrosisch, scharf und stark riechend. Der Frucht oder Beeren des Amomi Figur und Dicke ist rund, und in Größe eines mittelmäßigen Traubenbeers. Diese Frucht-Täschlein des Amomi sind auswendig mit ganz subtilen Fäserlein oder Nerven, wie auch mit hohlen Linien gestreift und gezieret. In solchen Beeren allen stecken drey Reihen Samen, welche eckicht, und mit dünnen Häutlein umgeben, auch dicht auf einander liegen, daß sie nicht größer scheinen als drey einzele, ablange Samen. Die Farbe dieser Beeren, gleich wie auch des Holzes ist in etlichen weiß, in andern bleich, in den dritten etwas braun-roth. In denen weißen Früchten sind die Samen gemeinlich nichts nutz; in denen braun-rothen aber sind sie gut, von aussen schwarz-braun, von innen aber weiß, fett, leicht zerbrüchlich, eines starken, nicht unlieblichen Geruchs, ja dem Geruche des gemeinen Lavendels nicht unähnlich; die ausgehobene Samen riechen heftiger, aber nicht mehr so angenehm.

II. Das andere Geschlechte ist das Amomum spurium, Ger. Park. Raj. H. 1697. Amomum spurium foliosum, C. B. P. 413. Hamama Arabibus, i. e. Pes Columbinus. Amomum verum quorundam, J. B. 2. 208. Dieses Gewürke ist von JOHANNE BAUHINO in der Gestalt der Aehre des Arabischen Stochas gesehen worden, mit vielen schüwicht über einander liegenden Blättlein, so weiß-gelb, wohlriechend, eines bitterlichen, scharfsen, kleebrigen Geschmacks.

Bey denen oben gemeldten Botanicis sind auch noch aufgezeichnet:

III. Amomis sive Pseudamomum, J. B. 2. 209. Raj. H. loc. cit. Amomis Clus. ad Garz, C. B. P. 413. und

IV. Amomum racemosum ligno. Alp. Med. Egypt. lib. 4. cap. 10. Raj. H. 1698. Aegyptius Hamama.

Eigenschaft.

Diese Frucht und Samen hat wenig Saft, aber etwas flüchtigen Salzes und Oehls in sich, dannenher die Tugend zu erwärmen, die Lebens-Geister aufzuwecken, alles dicke und zähe zu erdünnern und zu resolvieren; die Verstopfungen des Milches, des Gefäßses, Faulfleisches und der Mutter zu eröffnen.

Gebrauch.

Amomen zerstoßen, unter die vertheilenden Pflaster gemischt, und über harte Vituitosische Geschwulsten gelegt, verzehret und vertheilet dieselbige nach und nach.

Das Pulver mit dem Basilien-Kraut vermischet, und über die Bienen-Scorpionen- und Schlangen-Stiche gelegt, mag sie wohl heilen.

Sonderlich ist dieses Pulver nützlich, zu Stärkung des Magens, Vertreibung derer Hauptschmerzen, Wiederbringung der verstorbenen monatlichen Reinigung, Austreibung des Nieren-Sands und Schleims.

CAPUT.

harte
Geschwulst.

Bienen und
Scorpionen-
Stiche
Schlangen-
Bisse.

Verstopfte
monatliche
Reinigung
Nieren-
Sand und
Schleim.

CAPUT XCVII.

Gemeiner Pfeffer. Piper vulgare.



Nahmen.

Der gemeine Ost-Indische Pfeffer heist Griechisch, Πιπέρη; Th. 9. h. 22. Diosc. lib. 2. cap. 189. Lateinisch, Piper. Italienisch, Pepe. Französisch, Poivre. Spanisch, Pimienta. Englisch, Pepper, Niederländisch, Peper.

Stelle und Gestalt.

Der gemeine Pfeffer wächst in Indien, ist zweyerley, rund und lang. Die Spanier und Portugaleser, welche über Meer auf Calcuth, Taprobana, Java und andere Inseln des Indischen Meers schiffen, von denen allerlei Specereyen abzuholen, beschreiben uns den Pfeffer also:

Der runde, schwarze Pfeffer, Piper rotundum nigrum, C. B. P. 411. Raj. H. 1341. Piper nigrum, J. B. 11. 181. Park. wächst auf zarten Reben, die sich zu denen andern nächsten Bäumen gesellen, und daran aufsteigen. Diese Reben oder Gertlein sind dem Stämm- grün nicht unähnlich, aber die Blätter vergleichen sich dem Citronen-Laube. Die Frucht oder der Pfeffer wächst zusammen gedrungen, wie Trauben. Im Weinmonat werden diese Beeren zeitig, alsdann liest man sie ab, legt sie auf eine Waage von Balmen-Blättern geflochten, und läßt sie in der heißen Sonne dörren, bis sie schwarz und runtsicht werden, so gemeinlich in dreien Tagen geschieht.

Der runde, weiße Pfeffer, Piper rotundum album, C. B. P. 412. Raj. H. 1342. Pip. album, J. B. 11. 184. Park. wird unzeitig eingesamlet, und von seiner äußeren Schale gesonderet, darum ist er nicht so lieblich und scharff als der schwarze.

Die Planta des schwarzen und weißen runden Pfeffers wird genennet Lada, aliis Molanga, sive Piper aromaticum Pison. M. arom. 180. Molago-coddi, Hort. Malab. Cujus radix fibrosa, parva, nigric. Caules sarmentosi, multi, flexiles, lenti, volub. lignosi, virid. repentes in terra, ni fulci-antur; Folia ad nodos alterna, subrotunda, satis crassa ac firma, sine acuto donata; Flores in racemos congesti, monopetali in extrem. tripartiti; quos fructus excipiunt grana majora, minora, globulosa magn. Pili minoris viginti & ultra axi adnexa ex viridi colore tandem per exsicc. & corrug. nigro præditi &c.

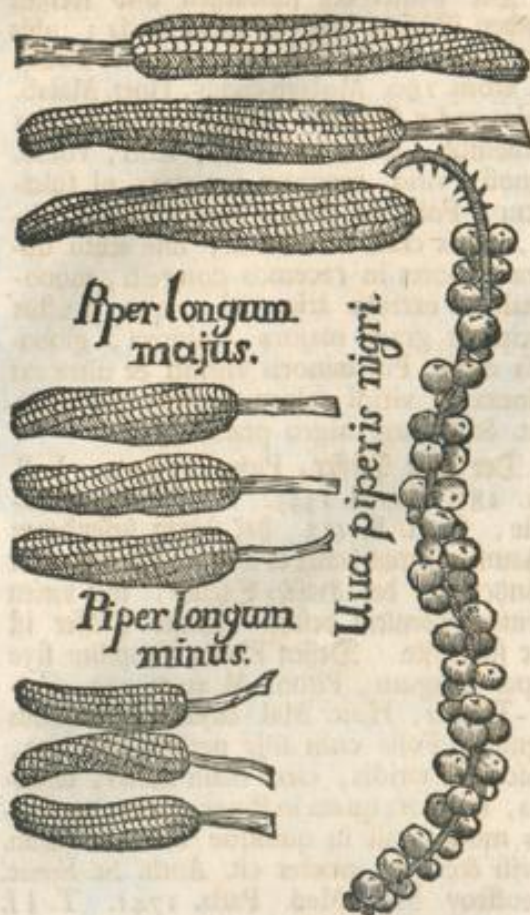
Der lange Pfeffer, Piper longum, J. B. 11. 185. Raj. H. 1343. Pip. long. orientale, C. B. P. 412. hat seinen besondern Baum, daran hängt er wie ein Wurm oder Bußen an der Hasel-Staude, mit vielen kleinen Körnlein besetzt. Dieser Pfeffer ist der scharffste. Dessen Planta Pimpilim sive Piper longum, Pison. M. arom. 182. Catu-Tirpali, Hort. Mal. cujus Caules minus lignosi; Folia cum suis petiolis longiora, obscurius viridia, circa basin incisa, tenuiora, molliora quam in Pipere rotundo; Flores monopetali in quinque aut sex lacin. divisi &c. vid. præter cit. Auth. St. Franc. Geoffroy Mat. Med. Paris. 1741. T. II. pag. 380. & seq.

Der runde, weiße und lange Pfeffer werden meistens zu denen Arzneyen gebraucht, dagegen ist der schwarze, runde Pfeffer mehr in der Küche bekant.

Das Gewächse des runden Pfeffers, wie es allhie gestaltet, hat MATTHIOLUS nicht gesehen, ist aber ihm von einem Portugaleser, welcher zu Calcut gewesen, also abgemahlet worden. Die ganze Trauben, wie die Körner besammen wachsen, hat er oft gesehen, und ist ihm erstlich von Francisco Calzolari, Apothekern zu Verona, mitgetheilet worden.

In der abgerissenen Figur ist MATTHIOLI Pfeffer, wie ihm ein Portugaleser denselben zugestellet, mit M. bezeichnet. Die andern Blätter hat CAMERARIUS selber oft unter dem in Menge gelegenen Pfeffer gesamlet, und die Frucht in Eßig gebeißt, mit dem Imber und Cardamomlein, von guten Freunden bekommen. Ist wohl möglich, daß diese spitzige Blätter, die sonst sollen etwas kleiner seyn als die von denen Citronen, und sich das ganze Gewächse an andere Bäume, sonderlich an den Dactel-Baum und den Baum Fausel genannt, wie die Weinstöcke und Eppich anhänget, von dem jungen Gewächse seyn, oder unterwegen zu sehr durr worden. Etliche zeigen auch an, daß der weiße, runde Pfeffer nicht an einem Gewächse mit dem schwarzen als ein unzeitiger wachse, vielmehr seye er ein absonderliches Gewächse, unterschieden von andern, wie die schwarze und weiße Wein-Reben, wird weniger gefunden, und ist auch viel besser als der schwarze.

Diemeilen aber des MATTHIOLI Figur von vornehmen Botanicis in Zweifel gezogen wird, oder keine deutliche Speciem anzeigt, als ist allhier eine bessere beigesetzt worden,



den, so den großen und kleinen Pfeffer, wie auch die Trauben des schwarzen Pfeffers beschrieben.

Obigen Arten aber findet man bey citierten Auctoren zugesellet:

4. *Piper caudatum*, J. B. 11. 185. Raj. H. 1342. *Pip. racemosum caudatum* ex Guinea, C. B. P. 412. *Pip. caud. racem.* Park.
5. *Piper caudatum* seu *Nhandu* Marcgr. Pison. Raj. H. 1343.
6. *Piper longum* Monardi, Raj. H. loc. cit. *Pip. long. Occidentale*, dimidii pedis longitudine, C. B. P. 412. An. *Piper* ex Florida, J. B. 11. 187.
7. *Piper inane*, C. B. P. 412. a *Pip. vulg. planè diversi gen. planta*, quo referri possit, nescit, Raj. H. 1344.

Der beste Pfeffer ist, welcher nicht sehr runklicht, nicht verlegen oder wurmfichig, auch nicht schupicht, sondern frisch, schwer, derb, schwarz, und am Geschmacke scharff ist. Man fälschet auch den Pfeffer, aber dieser Betrug wird erkannt, so man die Körner ins Wasser legt, denn der falsche Pfeffer zergethet, nachdem er weich worden, aber der rechte Pfeffer bleibt ganz.

Herr Johann Albrecht von Mandelslo berichtet in seiner Morgenländischen Reise-Beschreibung am 141. Blatt, daß in Malabar der Pfeffer sehr häufig wachse, welcher wegen seinen groben Körnern, Schwere und Güte, der allerbeste in ganz Indien gehalten werde, (nach diesem der auf Sumatra, und dann der auf Java) die Einwohner treiben damit sehr großen Handel, und werden jährlich aus Cananar, Calcut und Cochinetliche tausend Centner ausgeschifft.

Herr Walther Schulzen beschreibt mit mehrerem Bericht in seiner Ost-Indiani-

schen Reise, im 3. Buch, am 16. Cap. den Pfeffer also: Der Pfeffer ist zweyerley, der runde und der lange.

Der runde Pfeffer wird nicht weit von dem Meer-Busen gesäet und gepflanzt, auf einem fetten Lande, und kommt bey eingestekten Pfählen, wie der Weinstock an denen Neben-Pfählen, empor. Wenn man ihn mit Asche und Mist tünget, wächst er länger, denn die gewöhnlichen Pfähle sind, und hängt herunter wie die Hopfen oder die Türckischen Bohnen, ist auch so zähe wie dieselben, und hat viele Schößlein, welche, wo sie sich an keinen Bäumen oder Sträuchern aufhelfen können, niedrig bey der Erde hin kriechen. Sät man ihn auf ein fettes Land, so bringet er innerhalb Jahres häufige Früchte, und nimmt an Fruchtbarkeit von Jahren zu Jahren, nach dem der Grund beschaffen, zu oder ab. Die Wurzel, so er in die Erde schlägt, ist voll kleiner zäher Faseln. Die Blätter sind den Epheu-Blättern nicht ungleich, haben in der Mitte eine breite Hohlkehle, davon viele Streichlein an beyden Seiten abgehen; sie wachsen aus denen Knospen der Zweigen, und sind auswendig ganz grün, inwendig aber nur bleich-grün gefärbet. Es sitzen der Pfeffer bey ganzen Büsch oder Traublein zusammen, welche nicht nur mitten an denen Zweigen, sondern auch vorn an denen Spitzen hängen. Die Pfeffer-Körner sind zu erst grün, aber hernach wenn sie reif worden, schwarz. Die reifen Körner werden an der Sonne gedörret, davon ihre schwarze Haut viele Runkeln bekommt: Wenn dieses geschehen, und der Pfeffer seine Schärffe erhalten, so wird er alsdenn in alle Welt versühret. Wenn diese Haut frisch und grün weggenommen wird, entsteht eine besondere Art Pfeffer, der runde, weiße Pfeffer genannt, welcher schärffer, theurer und anmüthiger als der schwarze fällt, auch von vornehmen Leuten in Indien oft anstatt des Salzes gebraucht wird. Und nimmt man solche schwarze Haut dergestalt hinweg, daß man den reifen Pfeffer in See-Wasser leget, darinnen die Haut schwellt, darfstet, und ihre weißen Körner leichtlich nehmen läßt, welche man hernach an der Sonne dörret. Er wächst häufig in Malacca, auf groß Sumatra, wie auch auf der Insel Groß Java, also daß jährlich viele Schiffs-Ladungen hin und wider versendet werden.

Der lange Pfeffer wächst sonderlich in Bengala, Malabar und in andern Asiatischen Ländern: Diesen Pfeffer gebraucht man allda nicht zur Speise, sondern zur Arznei allermeist wider den Gift, dem er auch kräftig widersteht, und daher theurer, denn der ander verkauft wird. Zwischen seinem und dem vorigen Stamme ist schier kein Unterschied, ohne daß der Blätter Farbe und Gestalt ein wenig anders fällt. Er wächst ebenmäßig bey ganzen Büschlein, und zwar an zimlich langen Stengeln, welche oft viel Feuchtigkeit bey sich haben; wenn selbige sich verleset, werden die Körner wurmfichig: Er brennet im übrigen so sehr auf der Zunge und im Halse, wie der runde.

Eigen

Eigenschaft.

Der Ost-Indianische Pfeffer ist sehr erwärmend und hitziger Natur: Hat ein scharffes, flüchtiges, häufiges, alcalisches Salz und wenig Oehl bey sich, daher sehr gute Eigenschaften, überall durchzudringen, zu eröffnen, die dicken Säfter zu erdünnern, und der Säure zu widerstehen.

Gebrauch.

Der Ost-Indische Pfeffer stärket den kalten Magen, verzehret den sauren Schleim desselbigen, macht den natürlichen Sauertheil wider flüchtig und gut, befürderet die Däumung, macht Lust zum Essen, und vertreibt die Bläste.

Ein sonderliches Pulver davon, Species fortes genannt, wird gebrauchet, so man etwas stark würcken will: Nimm schwarzen Pfeffer zwey Loth, Ingwer ein Loth, des besten Safrans ein halbes Quintlein, Nelken, Galgan, jedes ein Quintlein: Stos alles zu einem reinen Pulver.

Es werden viele Leute gefunden, welche wider das kalte oder Frieren des Fiebers nehmen langen Pfeffer, Calmus, Zittwer, Ingwer und Enzian, legen diese Stücke in gebrannten Wein, und thun von Anfang des Frostes ein Trunklein davon. CELSUS A. C. der berühmte Römische Edelmann oder Arzt, recommendiret vor dem Anstosse des Fiebers warmes Wasser mit Knoblauch und Pfeffer zu nehmen. Lib. de Med. III. c. 12. Etliche trüncken Pfeffer mit Wein wider das Schütteln der Fieber. Andere brauchen wider das langwürrige Fieber nachfolgende Arzney: Sie nehmen Pfeffer, Ingwer, Zittwan, Zimmet, jedes ein wenig, schneiden alles zu kleinen Stücklein, trüncken es in gutem warmen Wein-Eßig, und legen sich alsdenn in ein warmes Bett. Aber diese schlagen nicht bey allen wohl an.

D. FRANCISCUS JOELIS, ehmalts in der hohen Schul zu Gryphswalden Professor, vermeldet, so man etliche Tage nach einander neun Pfeffer-Körnlein verschlucket, sollen sie das viertägige Fieber vertreiben.

Es wird aus denen Pfeffer-Körnlein auch ein Oehl destillirt, welches an Kräfte und Tugenden dem destillirten Nelken-Oehle gleich. Es gibt aber viel weniger Oehl aus als anderes Gewürze. Von diesem destillirten Oehle drey bis vier Tropfen mit dem Extract von Enzian-Wurzel zu Willen vermischet, oder allein in Bernuth-Essentz etliche mahl vor dem Anstoss der viertägigen Fiebern, nach zuvor wohl gereinigtem Leibe, eingenommen, ist ein sehr bewährtes Mittel solche Krankheit aus dem Grunde zu vertreiben. Hingegen ist dieses Gewürze in allen hitzigen Krankheiten höchst schädlich, als durch dessen Gebrauch die Hitze, der Durst, Entzündung, Schmerken und andere Zufälle mehr zu als abnehmen wurden; welches dann auch von andern starken Aromaticis zu bemerken. In denen Apotheken kommt der Pfeffer oder dessen Oehl unter verschiedene Composita, die aber nicht sonderlich oft bey uns gebraucht werden.

CAPUT XCVIII

Mohren-Pfeffer. Piper Æthiopicum.



Gestalt.

Der Mohren-Pfeffer, Piper Æthiopicum Matthioli, Park. Raj. H. 1778. Æthiopicum filiquosum, J. B. 11. 187. Pip. oblongum nigrum, C. B. P. 412. Æthiop. five vita longa, Ger. wächst in langen Schoten wie die Faseln oder Erbsen. Die Körner sind kleiner als der gemeine Pfeffer. Man bringt ihn mit andern Gewürze aus Egypten und der Stadt Alexandria, darum er auch Egyptischer Pfeffer genennet wird. Die schwarzen Mohren brauchen wider das Zahnweh diesen Pfeffer, gleich wie wir den Bertram, sie feuen ihn im Munde, und legen ihn auf den bösen Zahn.

CAPUT XCIX

West-Indianischer Pfeffer. Siliquastrum.

Nahmen.

West-Indianischer, Brasilianischer oder Calecutischer Pfeffer heist Lateinisch, Piper Indicum vulgatissimum, C. B. P. 102. Raj. H. 676. Piper Indicum five Calecuticum, five Piper siliquastrum, J. B. 11. 943. Piper Hispanicum, Piper Brasilianum, Piper Capsicum, Capsicum majus vulgatus oblongis siliquis, Park. Caps. longior. filiq. Ger. Caps. siliquis longis; propendentibus, T. 152. B. J. A. II. 68. Italienisch, Pepe Cornuto, Pepe d'India. Französich, Poivre des Indes occidentales. Englich, Peper of India. Niederländisch, Bresille Peper, Peper von Indien.

Fig. 3

Calix

West-Indianischer Pfeffer.
Siliquastrum.

Dreyerley West-Indianischer Pfeffer.
Siliquastrum varietas triplex.



Calix parvus, brevis, rigidus, expansus; Flores monopetali, rotati, multifidi, insidentes fructui; Fructus mollis, membranaceus, in duo vel plura loculamenta divisus, foetus feminibus compressis, ferè reniformibus, B. J. A.

Gestalt.

Der West-Indianische Pfeffer wächst wie ein drauschlichtes Bäumlein mit vielen hohen Nestlein, die werden mit schwarz-grünen Blättern bekleidet, vergleichen sich bey nahe denen gemeinen Nachtschatten-Blättern, sind jedoch spitziger und schmaler: Die Blümlin erscheinen bleich-weiß, in Größe der jetzt gedachten Nachtschatten, daraus folgen grüne Schoten, Fingers lang; bey dem Stiele sind sie breit, an dem Ende spitzig wie die Scheiden. Ob sie zeitig, werden sie zuvor am Stamme ganz schwarz-grün, darnach verwandeln sie sich in eine schöne, klare, Corallen-rotte Farbe. Etliche bleiben gelb oder schwarz, an der Gestalt sind sie breit, länglicht, rund und sonst anders formiert. Diese Frucht hat vielen breiten, gelben Samen, der ist am Geschmacke hitziger, schärfer und durchdringender, als sonst kein Pfeffer. Von solchem Samen mag man jährlich neue Stöcklein aufziehen, welche doch nicht allezeit gerathen oder zeitig werden mögen. Die Wurzel ist einzig, weiß und zäslüch.

Der West-Indianische Pfeffer ist ein fremdes Gewächse, und auch vor etwas Zeit in Teutschland aufkommen, wird in denen Schärben und Wurzgärten gezelet. Er mag keine Kälte dulden, muß ausgelegt, da er noch jung ist, und nicht geblühet hat, oder in dem Winter in der Stube behalten werden, so bringet er im folgenden Sommer wiederum Frucht.



* Runder Pfeffer.

+ Pfeffer wie ein Herz.

o Langer Pfeffer.

Eigenschaft.

Der West-Indianische Pfeffer ist ebenfals hitziger und trockener Natur, hat viel scharffes, flüchtiges, alcalisches Saltz, neben wenigem Oehle bey sich, und daher gleiche Eigenschaft mit dem gemeinen Pfeffer.

R. P. GREGORII de REGGIO, Capuciner-Ordens, ausführliche Beschreibung der zwölf Arten des West-Indischen oder Americanischen Pfeffers.



Dieses schlechte Americanische Pfeffer mit ihrer aufgereichten Frucht.

Gebrauch.

Vier Ar-
ten des
America-
nischen
Pfeffers
mit ihrer
unter sich
hängender
Frucht.



Vier an-
dere Ar-
ten des
America-
nischen
Pfeffers.



Gebrauch.

Der West-Indianische Pfeffer hat nach der Meinung MATTHIOLI, eben die Kraft, wie der gemeine Pfeffer, damit man die Speisewurzt. Aber REMBERTUS DODONÆUS pempt. 5. lib. 4. cap. 26. vermeldet wohl, daß die nicht recht thun, welche diesen Pfeffer anstatt des gemeinen Pfeffers täglich gebrauchen, denn er der Leber und andern innerlichen Theilen gar leicht Schaden zufüget.

Demnach gemeldter P. GREGORIUS, ein wohlsehrfahner Botanicus, den West-Indischen oder Americanischen Pfeffer, wie er in Italien zu Bononien fortgepflanzt wird, in Italienischer Sprache zierlich beschrieben, und es darauf CAROLO CLUSIO, dem vornehmen Botanico damaliger Zeit, belieben wollen, solche Beschreibung in die Lateinische Sprache zu übersezen, habe ich nicht umgehen können, diese zwölf Arten neben ihren Figuren, wegen ihrer Zierlichkeit in Teutscher Sprache allhie beizubringen.

Die erste Art des Americanischen Pfeffers, Piper rotundum majus surrectum, Raj. H. 677. vergleicht sich mit seinen Blättern dem Garten-Nachtschatten-Kraut, jedoch sind sie etwas größer und länger, der Stengel ist zwei Ellen hoch, und bisweilen höher, wie auch niedriger, nach dem er an einen Ort gepflanzt wird, entweder in Scherben, oder in denen Gärten im fetten Grunde, er scheint grün, und mit Knöpfen oder Gläichen unterschieden. Seine weiße Bluhme bestehet aus fünf oder sechs Blättlein, wie die gemeine Nachtschatten-Bluhme, aus welcher eine runde, aufrecht-stehende Frucht wachset, so sich einem Apfel vergleichet, die ist von Anfang grün, wenn sie zeitiget, röthlicht, und so sie zur vollkommenen Zeitigung gelanget, hat sie eine Farbe wie die rothen Corallen. Er wird auch im Fürstlichen Eystättischen Garten gefunden.

Die andere Art, Piper oblongum erectum majus pyramidale, Raj. H. loc. cit. vergleicht sich der ersten mit ihrem Stengel, Blättern und Bluhmen, denen ihre Frucht nachfolget, so einem Hörnlein ähnlich ist, und drey oder mehr Quer-Finger lang wird, sie stehet mit ihrem Spizen aufrecht, ist von Anfang grün, und hernach roth.

Die dritte Art, Piper erectum minus pyramidale, Raj. H. loc. cit. bringet einen niedrigen Stengel und kleinere Blätter hervor, als die vorigen. Die Bluhme ist ihnen gleich, wenn sie abfallet, erscheinet die aufgeredte Frucht, die um das halbe kleiner, erstlich grün, und nach ihrer Zeitigung roth, wie die Corallen wird. Man findet sie auch in vorgemeldetem Garten.

Die vierte Art, Piper oblongum exiguum erectum pyramidale, Raj. H. loc. cit. hat einen geraden Stengel, so zwei oder drey Ellen hoch wachset, und in viele Neben-Zweiglein getheilt ist, welcher hernach mit wunderlich schönen Bluhmen und Früchten gezieret werden. Die Frucht ist von Anfang grün, wenn sie zeitiget, schwarz, und nach ihrer Zeitigung roth. Die Blätter sind denen Lorbeer-Blättern ähnlich. Sie wächst auch in dem Fürstlichen Eystättischen Garten.

Die fünfte Art, Piper Cordatum, Raj. H. loc. cit. vergleicht sich mit seinen Blättern der großen Garten-Basilien, der Stengel ist anderthalbe Ellen hoch. Die Bluhmen sind weiß, und bestehen aus fünf oder sechs Blättlein, welchen die Frucht nachfolget, so an ihrem Stiele nidsich hanget, ist an der Gestalt dem Herzen gleich, erstlich grün, und nach der Zeitigung roth, wie rothe Corallen. Diese wird auch in dem Fürstlichen Eystättischen Garten gefunden.

Die sechste Art, Piper cum siliqua olivari. Raj. H. loc. cit. wird an seinen Blättern von dem Garten-Nachtschatten-Kraut nicht

nicht unterschieden. Der Stengel steigt zwey Ellen hoch, und bringt bey jedem Gläiche eine Blume, so denen vorigen ähnlich ist, deren die Frucht wie eine Olive nachfolget, welche von Anfang grün, nach der Zeitigung roth, und an ihrem Stiele nidsich hanget.

Die sibende Art, *Piper cum filiqua rotunda Ceraforum modo*. Raj. l. c. vergleicht sich mit seinen Blättern und Blumen dem Nachtschatten, der Stengel ist zwey Ellen hoch, die Blumen sind weiß, aus welchen die Frucht entspringet, so mit einer wilden Kirsche übereinstimmt, und an einem jeden Gläiche nidsich hanget, sie ist erstlich grün, und nach der Zeitigung roth. Man findet ihn auch in dem Fürstlichen Eystättischen Garten.

Die achte Art, *Piper cum filiqua lata & rugosa*, Raj. H. 678. ist mit seinem Stengel und Blättern auch dem Nachtschatten-Kraut ähnlich. Die Frucht wird breit und rundlicht, kommt an der Farbe mit der vorigen überein, und gibt einen lieblichen Geruch wie die Pomeranzen von sich.

Die neunte Art, *Piper oblongum recurvis filiquis*, Raj. l. c. bringet gleiche Blätter wie die vorigen, der Stengel ist anderthalbe Ellen hoch, die Blumen sind weiß, denen die Frucht nachfolget, so fünf quer Finger und einen halben lang wird, auch gegen der Erde hanget, und sich einem Gamsen-Hörnlein vergleicht. Mit der Farbe kommt sie mit denen vorigen überein. Sie wird auch in dem Fürstlichen Eystättischen Garten angetroffen, allda zugleich eine kleinere Art herfürkommt.

Die zehende Art, *Piper longum minus filiquis recurvis*, Raj. loc. cit. bringet kleinere Blätter als die vorigen, wächst Ellenhoch, trägt weiße Blumen, denen eine Frucht nachfolget, so wie die vorige gestaltet, jedoch um das halbe kleiner ist.

Die eilfte Art, *Piper bifurcata filiqua*, Raj. l. c. kommt an der Gestalt mit denen zwey vorhergehenden überein, und wird allein in diesem unterschieden, daß die Frucht nicht so spitzig, sondern gleicher Dicke ist, an dem äußersten Theile scheint sie etwas enger, und mit einem Nerven begabet zu seyn, welcher sie gleichsam in zwey Theile unterscheidet. Sie wird auch wie die nachfolgende in obgemeldetem Garten gefunden.

Die zwölfte Art, *Piper filiqua flava*, Raj. l. c. vergleicht sich mit seinem Stengel, Blättern und Blumen mit denen vorigen, der größte Unterschied ist an der Farbe der Frucht, welche wie eine zeitige Pomeranze gold-gelb scheint.

Wenn nun die Stengel, Aeste und Blätter dieser zwölf Arten, des West-Indischen oder Americanischen Pfeffers recht betrachtet werden, befindet sich genugsam, daß sich die Blätter denen Nachtschatten- oder des Lorbeer-Baums-Blättern vergleichen, und wegen ihrer satt-grünen Farbe schwarzlicht scheinen. Ihre Stengel und Aeste halten ein Marck in sich wie der Holder, sind

in viele Aeste, und diese wiederum in andere Neben-Zweiglein zertheilt, an denen zwey ungleiche Blätter hangen, zwischen welchen meistens die weißen Blumen herfürkommen, so in fünf oder sechs Blättlein wie ein Stern getheilet, und in der Mitte wenig Fädenlein haben: Wenn die Blumen abgefallen, wachsen allgemach ihre Schoten hernach, so ungefehr eines Fingers lang und Daumen breit sind. Wenn man nun diese Schoten öfnet, findet man viel Samen darinnen, der denen Linsen ähnlich, und weißgelblich ist. Ihre vielfaltige Wurkeln sind zäsig. Dieser Americanische Pfeffer ist sehr scharff, also daß er auch die Haut aufsetzt: So man die Schoten öfnet, und den Samen heraus nimmt, gibt er einen solchen scharffen Geruch von sich, daß man oft niesen, stark husten, und sich mit Gewalt erbrechen muß. So man ihn öfters anrühret, ziehet er eine solche Hitze in die Hände, als wann sie in dem Feuer gehalten wurden, wie denn solches vorgemeldter P. Gregorius selbst erfahren, als er den Samen aus denen Schoten genommen hatte, daher man die Hände beyzeiten mit frischem Brunnwasser oder Wein abwäschen solle.

Diemeilen in dem Fürstlichen Eystättischen Lust-Garten noch etliche schöne, große Arten des West-Indischen Pfeffers gefunden werden, wollen wir ihre Beschreibung allhier auch beysetzen.

Die erste Art, *Piper Indicum fructu dependente Pomi amoris forma*, Raj. H. 678. des großen Indianischen Schoten-Pfeffers, hat viele ganze und grüne Blätter, so länger und mehr ausgespizt sind, als die breiten Basilien- oder gemeine Nachtschatten-Blätter, sie tragen lange Stiele und umgeben ohne Ordnung den Stengel, welcher grün, hohlelicht, und in viele Neben-Zweiglein zertheilet wird. Seine kleine Blumen sitzen auf ihren Stielen, kommen aus denen Gläichen der Blättern herfür, und bestehen aus 5. weißen Blättlein, welche das grüne in der Mitte ligende Sternlein umfassen. Die Frucht ist rund, und etwas kleiner als die Pomeranzen, auch mit etlichen Spalten oder Furchen durchzogen, sie hanget nidsich, ist von Anfang grün, und bekommt bey ihrer Zeitigung eine anmuthige rothe Corallen-Farbe, wird auch mit vielen Samen angefüllet, welcher rund in der Größe der Linsen, und am Geschmacke scharff ist, die lange und rabne Wurzel wird mit dünnen Faseln behendt.

Die andere Art, *Piper Indicum fructu aculeato*, Raj. l. c. ist von der ersten allein an der Frucht unterschieden, welche roth, rundlicht, und etwas kleiner als die Melangen-Aepfel scheint, unten gehet sie in einen unschädlichen Spiz aus. Dieses Geschlechts wird noch eine kleinere Art allda angetroffen, so ganz runde Schoten und unten einen scharffen Spiz hat.

Die Synonyma C. B. können nach ihren Classen in Pin. p. 102. in Tourn. Inst. R. H. 152. seq. B. J. A. II. 68. seq. neben einigen andern Spec. nachgeschlagen werden.

CAPUT

CAPUT C.

Jamaischer Pfeffer- Baum.
Piper Jamaicaense.



Nahmen.

Der Jamaische Pfeffer- Baum heist auf Lateinisch, Piper Jamaicaense, Arbor Jamaicaensis piper ferens. Piper odoratum Jamaicaense nostratibus, Raj. H. 1507. Amomum quorundam odore caryophylli, J. B. 2. 194. Amomum aliud quorundam, & Caryophyllon Plinii Clusio suspicatum, Park. Caryophyllus aromaticus fructu rotundo, Caryophyllon Plinii, C. B. P. 411. Xocoxohitl, sive Piper Tavaſci, Fr. Hernandez. Piper Chiapæ, D. Redi. Arbor piper ferens, Theveti. Lugd. Engliſch, Dweet / ſcented Jamaica = Pepper; or Allſpice.

Gestalt.

Dieſes Gewächſe iſt ein zimlicher Baum, deſſen Wurzeln und Stamm ein hartes, feſtes, weißes Holz haben, und mit zweyfacher Rinde bedeckt ſeyn ſollen, deren innere zwar dick, braun-ſchwarz, und eines ſcharffen Geſchmacks; die äußere aber dünner, einer gelb- graulichten Farbe, und an noch ſchärffer am Geſchmacke ſeye. In denen Blättern erzeige ſich der Größe halben ein Unterſchied, in dem etliche bis ſieben Zolle lang und drey breit, andere kürzer und ſchmäler; alle aber ſind unzerkerſt, oben ausgeſpitzt, einer grauſicht- grünen Farbe, und ſehr ſcharffen Geſchmacks. Die Blüthe erſcheine ſcharlach- roth, und in Geſtalt des Granaten- Bluſs; mit einem Geruch der Pomeranzen- Blüthe. Die

Frucht wächst Viſchelein- weiße beſammen, und wie die Wein- Trauben viele an einem Kamm. Sie iſt rund, größer als der runde Pfeffer, mit einer braun- ſchwarzen, runzlichten Rinde oder Schale, beſgreift zwey ſchwarze, mit einem grün- ſchwarzen Häutlein bedeckte Kernlein in ſich, die äußerliche Figur dieſer Frucht kommet ſonſten ſehr wohl mit dem Granat- Aepfel überein: Sie hat einen ſcharffen Gewürz- Geſchmack, faſt wie die Gewürz- Nelken. Darum ſie auch heut zu tage häufig in Engelland geführt, und daſelbſten als ein Gewürke zu denen Speiſen in denen Küchen gebraucht wird; man nennet es alldorten Allſpice, weil es anſtatt alles anderen Gewürzes dienet.

Eigenschaft und Gebrauch.

Es hat dieſe Frucht gleiche Eigenschaft mit denen Gewürz- Nelken, iſt mit einem aromatiſch- ölicht- flüchtigen Salze begabet; dadurch ſie die Jugend bekommen das Herz zu ſtärken, die erkaltete Mutter zu erwärmen, die Verſtopfungen zu eröffnen, die monatliche Reinigung zu befürdern, den Harn zu treiben, die verlohrene Mannheit wiederzubringen. Kommet hiemit auch in die Compoſition der Chocolate, wird ſonſten meiſtens in der Küche annoch gebraucht.

CAPUT CI.

Egyptiſcher Schoten- und Stech- Dorn.
Acacia Egyptiaca.

Nahmen.

Egyptiſcher Schoten- Dorn heiſt Griechiſch, *Acacia*. Hipp. l. 5. p. 130. l. 21. Dioſc. l. 1. c. 133. Lateiniſch, *Acacia Egyptiaca*. *Acacia vera*. J. B. 1. 2. 429. Raj. H. 976. T. 605. B. J. A. II. 56. *Acacia foliis ſcorpionidis leguminosa*, C. B. P. 392. *Acacia Dioſcorid.* Ger. *Acacia vera ſive ſpina Egyptiaca*, Park. Italiäniſch, *Acacia*.

Folia pinnata numerosis foliolis; Flos monopetalus, infundibuliformis, ſtaminibus plurimis donatus in capitulum congeſtus; Fructus ſiliquoſus, in plures fo- veas diviſus, foetus ſeminibus ſubrotundis, B. J. A.

Gestalt.

Der Egyptiſche Schoten- Dorn iſt in der Größe des Maulbeer- Baums, ein dorn- ichter, ſtaudichter und krummer Baum, hat eine dunkel- aſchfarbe Rinde, und ein bleich- gelbes Holz: Die Blätter vergleichen ſich denen Linſen- Blättern, ſtehen gegen ein- ander über, und ſind ſehr häufig an denen Aſtlein. Die Blüthe iſt gelb, ſehr ſchön, wohlriechend, rund wie ein Kugelein zuſammen gedrungen, und ſo groß als kleine Kiſchen, mit unzählbaren Fäſerlein, ſo Staub von ſich werfen, gezieret; Aus die- ſer Blüthe wachſen Schoten aus, denen Schoten der Feigbohnen nicht unähnlich, ſchwarz- braun an der Farbe, lang, und inſgemein mit acht bis zehn braun- rothen, in ſonderbaren Höhlen verſchloſſenen Samen angefüllet. Aus denen unreifen Schoten und Samen