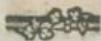


## I. Mit einem Staubfaden in einer Zwitterblume.

## 1. Mit einem Staubwege.

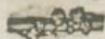
1. Ingber, Ingwer, Imber (*Amomum Zingiber*, Pl. med. t. 401.) wächst nicht nur auf der Insel Java und anderen Inseln in Ostindien, sondern ist auch durch die Spanier nach den Amerikanischen Inseln gebracht worden, so daß in Jamaika jezo davon der stärkste Anbau ist, und von hier der meiste Ingber verschickt wird. Der beste dagegen wächst auf der festen Küste von Asien in Malabar und Bengala. Die Pflanze, von welcher diese Wurzel abstammt, kömmt in Sümpfen und andern feuchten Orten sehr gut fort. Da die frischen Wurzeln so sehr weich sind, und unter dem Trocknen leicht auswachsen, so wird die größte Menge davon vorher mit kochendem Wasser abgebrühet, an der Sonne oder einem warmen Ofen getrocknet, und nachhero, um die Würmer davon abzuhalten, mit Asche oder Kalk beschüttet. Wegen des Abbrühens hat der braune Ingber (*Zingiber* s. *Zinziber commune*) inwendig ein beynahe hornartiges Aussehen, und unterscheidet sich dadurch von dem weißen (*Z. album*), der nicht gebrühet, sondern, nachdem er von seiner äußeren grauen Rinde gereinigt worden, vorsichtig getrocknet wird. Der Geruch dieser Wurzeln ist angenehm: der Geschmack gewürzhalt, scharf und gleichsam brennend. Ein Pfund Ingber pflegt ein Quentchen ätherisches Del zu geben. Der mit Zucker eingemachte Ingber (*Conditum Zingiberis*) wird schon aus Indien zu uns gebracht. Derjenige, der in Europa aus den trocknen Wurzeln bereitet wird, ist schlecht.



2. **Kardamom** (*Amomum Cardamomum*, Pl. med. t. 836.). Diese perennirende Pflanze, deren Wurzel jährlich Stängel treibt, und dreiblättrige Blumen und traubenförmige Früchte trägt, scheint nach der Gegend, in welcher sie wächst, in Abicht der Grösse des Fruchtbalges und der grösseren und geringeren Schärfe der darinnen enthaltenen Körner, welche in Apotheken aufgenommen sind, verschieden zu seyn. Man hält davon vorzüglich drey verschiedene Arten, nemlich den großen, runden und kleinen. Die Samenkapfeln des großen Kardamoms (*Cardamomum maius* s. *longum*) sind beinahe anderthalb Zoll lang, dünn, dreieckigt, gestreift, zwischen den Fingern schwer zu zerdrücken, und von einer blassen grauen Farbe. Die Körner haben die Grösse des Korianders, sind eckigt und von einem schwachen gewürzhaften Geschmack und Geruch, daher sie auch höchst wenig Del geben. Dieser wird aus Syrien, Malabar und Aegypten zu uns gebracht. Der Fruchtbalg des runden Kardamoms (*Cardamomum rotundum* s. *medium*) hat beinahe die Grösse und Gestalt der Haselnüsse, nur daß er drey wenig hervorstehende Ecken hat. Er läßt sich leicht zerbrechen, und seine Farbe fällt mehr oder weniger ins Gelbe. Die Körner sind grösser, auf einer Seite eckigt, auf der anderen rund. Sie haben einen stärkern Geruch und Geschmack als die vorigen, und ein Pfund dieses Kardamoms giebt ohngefähr drey Quentchen ätherisches Del. Man bekömmt ihn aus Java und Malacka. Der kleine Kardamom (*Cardamomum minus*) wird eigentlich allein zum arzeneiischen Gebrauche erfordert, und von diesem weiß man gewiß, daß er von der vorhergenannten Pflanze herrühre. Die Frucht ist dreieckigt, von ein halb Zoll Länge, sehr leicht gestreift und

3

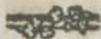
ganz



ganz bleichgelb. Die Körner sind eckigt, rauh, dunkelbraun, haben einen sehr angenehmen Geruch und penetranten Geschmack. Ein Pfund davon giebt fünf bis sechs Drachmen gelbes wesentliches Del. Er wird aus Malabar und Zeylon geschickt. So lange die Körner der Kardamomarten noch in den Schlauben eingeschlossen sind, haben sie einen stärkern Geruch und dunklere Farbe. Beides büßen sie ein, wenn sie eine kurze Zeit durch ausgeschlaubt liegen.

3. Paradiespflanze (*Amomum Grana Paradisi*). Es wächst diese Pflanze, wovon in Apotheken der Samen unter dem Namen Paradieskörner (*Grana Paradisi*) gebräuchlich ist, in Madagaskar, Guinea und Zeylon. Die Körner sind eckigt und grösser als die vom kleinen Kardamom, haben einen gewürzhaften Geruch und pfefferartigen Geschmack. Da man vorgiebt, daß der Fruchtbalg, worinnen sie enthalten sind, die Grösse eines Taubeneies haben soll, so hat man ihnen auch den Namen *Cardamomum maximum* gegeben.
4. Kurkume (*Amomum Curcuma*, Pl. med. t. 421. \*) wird in den wäsrigen Gegenden von Ostindien angebauet, und nicht nur nach Europa, sondern auch nach Asien und Amerika verschickt. Die Wurzel, die Surkemey oder gelber Ingber (*Rad. Curcuma*, *Curcuma longa*) und von den Franzosen *Terra merita* genannt wird, ist länglich und knotig, von außen gelb, innerhalb aber mit safrangelben Streifen durchzogen. Sie hat einen scharfen gewürzhaften Geschmack, aber einen sehr geringen oder keinen Geruch. Man unterscheidet davon die runde Kurkume (*Curcuma rotunda*, Pl. med. t. 254.),

\*) So nennt Herr Jacquin die Pflanze. Linnæ giebt ihr den Namen *Curcuma longa*.



t. 254.), die rund und knollig ist, aber weniger gefärbt und unwirksamer als jene seyn soll.

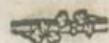
5. Zittwer (*Amomum Zedoaria* \*). Es wird davon in Apotheken die Wurzel unter dem Namen langer Zittwer oder Zittwerwurzel (*Zedoaria longa*) gehalten. Sie ist einige Zolle lang, und hat die Dicke eines kleinen Fingers. Von außen ist sie weißgrau, innerhalb aber bräunlich, hat einen besondern kampherartigen Geruch, und einen scharfen, gewürzhaften und bitterlichen Geschmack. Man unterscheidet davon den runden Zittwer (*Zedoaria rotunda*), der schwächer und unwirksamer seyn soll. Beide kommen von einer und derselben Pflanze, wovon die runde der obere, die lange aber der untere Theil der Wurzel ist. Man erhält sie aus Madagaskar und verschiedenen Gegenden Ostindiens: der beste lange Zittwer aber wird aus Zeilon gebracht. Beim Einkauf muß vorzüglich Acht gegeben werden, daß die Wurzel frisch, nicht zerfressen, schwer, fest, wenig faserig und innerhalb recht dunkel gefärbt sey. Sie giebt den dritten Theil ihres Gewichtes an wäfrigem Extrakt.

6. Kostuspflanze (*Costus Arabicus*, Pl. med. t. 403.), wächst in Syrien, Arabien, Jamaika und andern amerikanischen Gegenden. Es ist von dieser perennirenden Pflanze die Rinde der Wurzel, die Kostwurzel oder Arabischer Kosijs (*Costus Arabicus* s. *corticofus*, *Cortex Winteranus spurius*), manchmal, wiewohl fälschlich, weißer Kanel (*Canella alba*) genannt wird, officinell. Sie ist in der Rinde wie die Kaffienrinde zusammengerollt, aber ungleich dicker als diese. Der Geruch

3 2

ist

\* Linnee nennt die Pflanze, die den Zittwer giebt, *Kaempferia rotunda*. Herr Bergius aber, der die Pflanze selbst gesehen hat, zählt sie zum Geschlechte des *Amomum*.



ist violenartig. Der süße (*Costus dulcis*) und der bittere *Costus* (*C. amarus*) sind wahrscheinlich nur in Absicht des Geburtsortes und des Alters verschieden. So lange er frisch ist, ist er weiß; wenn er aber eine Zeitlang gelegen hat, bekommt er eine dunklere Farbe und wird bitter. Er muß fest, schwer, wohlriechend und nicht von Würmern durchfressen seyn.

7. **Galgand** (*Maranta Galanga*) wird in den Gärten in Ostindien der Wurzel wegen gebauet. Von dieser sind zweierley Sorten im Handel bekannt, nämlich der große und kleine Galgand, und es ist noch nicht völlig ausgemacht, ob der erstere von eben desselben Pflanze abstammt. Der große Galgand (*Galanga maior*) ist meistens stärker als ein Daumen, innerhalb blässer von Farbe als von außen, und im Geruch und Geschmack unangenehmer und auch unwirksamer als der kleine (*G. minor*), der in Apotheken allein gebräuchlich ist. Dieser hat kaum die Dicke eines kleinen Fingers, ist durch und durch gleich braun, und hat einen schärferen gewürzhaften und angenehmeren Geschmack.

§. 128.

## II. Mit zweien Staubfäden in einer Zwitterblume.

### 1. Mit einem Staubwege.

8. **Jasmin** (*Jasminum officinale*, Pl. med. t. 153.). Dies ist der bekandte Jasmin mit weißen Blumen, der bey uns des schönen Geruchs wegen in Töpfen gezogen wird. Ursprünglich gehört er in Ostindien zu Hause. Aus den Blumen wird das wohlriechende Jasminöl (*Oleum Iasmini*) verfertiget, welches