Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, [1813?]

Die Paradieskoerner

urn:nbn:de:bsz:31-263438

Der Zittwer wächst vorzüglich in den Gebirgen Ostindiens, in Cochinchina und China. Er liebt sandigen Boden, und wird an 2 Fuß hoch. Die Wurzel perennirt; der Blumenschaft ist blätterlos; die Blumenähre locker, cylindrisch und abgestutzt; die Blätter sind eiförmig und scharf zugespitzt. Die Farbe der Blume ist weiß und der Geruch derselben dem von Veilchen ähnlich.

Die Wurzel kommt getrocknet aus Bengalen, von der Malabarischen Küste, und von andern Orten durch den Handel nach Europa. Die beste Sorte muß sehr trocken, schwer und nicht wurmstichig seyn. Bisweilen bringt man sie auch in Scheiben geschnitten, oder der Länge nach gespalten in den Handel. Durch die Destillation im Wasser erhält man aus der Zittwerwurzel eine geringe Menge eines ätherischen Oels, welches zum Theil oben auf dem Wasser schwimmt und hellfarbig ist. Die wahrscheinlichen Kräfte des Zittwers bestehen in Stärkung des Magens; ausserdem soll er auch den Umlauf der Säfte, besonders des Bluts, befördern, den Schweiß und Urin treiben u. s. w.

Die Paradieskörner.

(*Amomum grana paradisi.*)

Auch die Pflanze, von welcher die Paradieskörner herrühren, ist eine Gattung des Amomen-Geschlechts. Sie wächst auf Ceilon und in andern Theilen Ostindiens, in Guinea und auf Madagaskar. Ihre Wurzel ist perennirend; der Blumenschaft oft sehr kurz und ästig; die Blätter eirund lanzetförmig und stark zugespitzt. Die Samenkapsel ist feigenähnlich, und oben mit einem breiten rundlichen Nabel versehen; ihre dünne, zähe, biegsame Schale ist der Länge nach gefurcht, und von Farbe rothglänzend, trocken aber röthlichbraun. Im frischen Zustande ist das unter dieser Schale befindliche fleischichte Wesen weich und von saurem, aber nicht unangenehmen Geschmack. Die kleinen ungleichen, eckigten Samenkörner liegen in den 3 Fächern der Frucht, und sehen auswendig röthlich, inwendig aber weiß aus. Sie sind die Paradieskörner, welche auch Mainguette oder Meleguette (von der Stadt Melege in Afrika) und von Einigen auch Afrikanischer oder Guineischer Pfeffer genannt werden. Ihr Geruch ist schwach gewürzhaft; der Geschmack beissend, und dem vom Pfeffer ähnlich. Das brennende Wesen läßt sich am besten durch den Weingeist ausziehen, geht jedoch bei der Destillation im Wasser nicht mit über,

wohl aber ein ätherisches, gewürzhaft riechendes mildes Oel. Die Paradieskörner besitzen eine reitzende und erhitzende Kraft, obwohl in etwas geringerm Grade als der Pfeffer. In der Arzneikunst macht man wenig Gebrauch davon; nur als ein Hausmittel wenden sie Einige gegen die Wechselfieber an, welches aber nicht zu rathen ist. Häufiger bedienen sich die Gewürzkrämer dieser Körner, um den zerstoßenen Pfeffer damit zu verfälschen, welcher theurer ist; auch in Backwerken wendet man sie als Gewürz an.