

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **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?]**

Der Zittwer

[urn:nbn:de:bsz:31-263438](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263438)

## Arznei = Pflanzen.

### Der Zittwer.

(*Amomum zedoaria.*)

In den Apotheken giebt es zweierlei Arzneimittel, welche Zittwer genannt werden. Beide sind ihrem Ursprünge nach sehr verschieden. Das eine heißt Zittwersame (Wurmsame), das andere Zittwerwurzel; letzteres wird hier beschrieben. Die Zittwerwurzel, oder Zittwerwurzel, welche in Apotheken vorhanden ist, kommt in 2 bis 3 Zoll langen, unebenen, knotigen, runzlichen, an beiden Enden zugespizten Stücken zu uns. Diese Stücke sind ungefähr so dick, wie ein kleiner Finger, äußerlich weißgrau, innerlich bräunlich. Der Geruch ist flüchtig durchdringend, einigermaßen dem Geruche des Ingwers und des Camphers ähnlich; der Geschmack hitzig, gewürzhast bitterlich und dem Rosmarin nicht ungleich. Man unterscheidet zweierlei Arten von Zittwerwurzel, die lange und die runde. Letztere besteht gewöhnlich nur in Zoll-langen Stücken, die auf der Oberfläche etwas rauh, von schwächerem Geruch und Geschmack, und auch kräftiger sind. Soviel man weiß, kommen beide Sorten von derselben Pflanze, und allen Nachrichten zufolge ist die sogenannte runde Zittwerwurzel nichts, als der obere dickere Theil der langen.

Lange Zeit hindurch bediente man sich dieses Arzneimittels, ohne die Pflanze genau zu kennen, welche es liefert. In den Apotheken führte es den Namen Zedoaria. Durch die Bemühungen der Naturforscher unserer Zeit hat man endlich die Zittwerpflanze näher kennen gelernt. Den Geschlechtskennzeichen nach gehört sie zu der *Amome*.

Der Bittwer 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 wurmförmig 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 Bittwurzel eine geringe Menge eines ätherischen Oels, welches zum Theil oben auf dem Wasser schwimmt und hellfarbig ist. Die wahrscheinlichen Kräfte des Bittwers 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 lanzettförmig 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,