

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 jamaische Pfeffer

[urn:nbn:de:bsz:31-263397](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263397)

Man kann den Sassafras auch bey uns erziehen; doch möchte er schwerlich unsere Winterkälte ertragen; es würde wenigstens Mühe kosten, ihn nach und nach daran zu gewöhnen.

In Europa braucht man die Rinde und das Holz von diesem Baume. Jene sieht dunkelbraun, dieses braunröthlich aus. Es ist leicht und weich; sein Geruch, so wie der von den Blättern und der Rinde ist fenchelartig. In der Haushaltung kann es nicht gebraucht werden, denn es brennt sehr schwer, und faßt nicht leicht Flamme, sondern sprudelt und dampft. Auch zum Bauen taugt es nicht, da es weder im Trocknen noch in der Masse ausdauert, und überdies bald von Würmern gefressen wird. Nur in der Erde soll es lange dauern, daher man es auch zu Pfählen und dergleichen anwendet. Wenn man die Stollen am Bettgestelle aus diesem Holze verfertigt, sollen die Wanzen mehrere Jahre das Bett fliehen. Spähne von dem Holze werden in Amerika in Schränke, worin Zeuge liegen, gesteckt; sie halten die Motten ab.

Sowohl das Holz aus der Wurzel, als das aus dem Stamme und den Aesten hat Arzneykräfte. Sein Geschmack ist scharf, süßlich und gewürzhaft. Das wesentliche Del, welches daraus gezogen wird, riecht wie Fenchel, und sinkt im Wasser zu Boden. Es wird seltener gebraucht. Häufiger bedient man sich des geraspelten Holzes, um es mit andern Arzneyhölzern oder Wurzeln zu vermischen. Es verbessert nicht nur den Geschmack, sondern löst auch die stockenden Säfte auf, befördert die Absonderung des Urins und des Schweißes, und wird daher in katarthalschen und andern Zufällen mit Nutzen angewendet. Die Rinde hat dieselben Kräfte. Sie wird auch zum Färben gebraucht. Wolle wird sehr schön orange gelb und so dauerhaft damit gefärbt, daß selbst die Sonne die Farbe nicht bleicht.

In Amerika bedient man sich der Blumen statt eines Thees, und der Beeren als Arzneymittel. Eine Frau, die an Gelenkschmerzen im Fuße litt, briet Sassafrasbeeren in einer Pfanne, und bestrich mit dem dadurch erhaltenen Oele die leidende Stelle. Es erfolgte Erbrechen, und dieß nach jedesmaligem Gebrauche des Mittels; endlich aber Heilung.

Der jamaische Pfeffer.

(*Myrtus pimenta.*)

Eine Gattung des Myrtenbaums, die gemeine Myrte, wird bey uns zur Zierde in den Gewächshäusern erzogen. Mit dieser hat die Gewürzmyrte, welche den jamaischen, oder den Pfeffer von Jamaika liefert, sehr große Aehnlichkeit. Der Baum ist von mittler Größe, hat eine bräunlichrothe Rinde, und eyrunde, längliche, wechselweise stehende Blätter, die größer sind, als die größten Blätter der gemeinen Myrte. Die Blüten kommen büschelweise hervor, und gleichen denen von der gemeinen Myrte. Sie haben einen vier- oder fünfthei-

ligen, glatträndigen Kelch, eine meistens fünfblättrige Krone, 20 Staubgefäße und eine zweyfächerige Beere mit einzelnen Samen. Der Baum gehört in die 12te Klasse (Icosandria, Zwanzigmännige).

Rinde und Blätter haben einen angenehmen und gewürzhaften Geruch, der aber in den Beeren noch stärker ist. Diese werden daher schon seit vielen Jahren unter den Namen: Wunderpfeffer, Nelkenpfeffer, Amomum, Neue Würze, Allerley-Würze, an Speisen, in Backwerken u. dergl. gebraucht. Sie sind etwas größer, als der gemeine Pfeffer, bald mehr oder weniger dunkelbraun, und riechen und schmecken gewissermaßen wie Zimmt, Nägelein und Muskatennüsse zusammengenommen. Wenn sie als Gewürz gebraucht werden sollen, müssen sie unreif abgenommen werden.

Man glaubt mit Grunde, daß sie eine gesündere Würze sind, als der eigentliche Pfeffer u. s. w., weil sie weit weniger Hitze verursachen. Zerstoßen an Speisen genossen, erwärmen sie den Magen, befördern die Verdauung, und treiben die Blähungen.

Ostindien und Jamaika ist das Vaterland des Baums. Man bauet ihn jetzt besonders auf Jamaika häufig an, und bringt von dorthier eine Menge seiner Beeren nach Europa. Sie sind weit wohlfeiler, als andere ausländische Gewürze.

o eine
ria,

den
d e r s
, an
bald
glein
llen,

seffer
wär-

ders
opa.