

Das Campeschenholz.

Das Campeschen- oder indianische Holz ist eine Art von Holz, welches zum Färben sehr geschickt ist: es ist der Kern des Stammes eines Baums, welcher in vielen Inseln von Amerika häufig wächst, besonders in der Insel von Campesche, von Jamaika, und b. Kreuze, daher es auch gemeinlich das Holz von Jamaika, und Campesche genennet wird. Dieser Baum wächst sehr hoch, und wird sehr dick, doch mehr oder weniger, nachdem er ein gutes oder schlechtes Erdreich anrührt: er schlägt tiefe Wurzeln, und hebt sich sehr gerade in die Höhe; seine Rinde ist sehr fein, hart, und allenthalben einfarbig; seine Farbe doch grau, und silberfarbig, und an einigen Orten gelb: er blüht einmal im Jahre zur Zeit, und dann erneuert er einen Theil seiner Blätter, welche lang, grün, und der Figur des Lorbeerbaums ähnlich sind. Seine Frucht, welche nicht die Größe einer Erbse hat, hängt von einer Seite vermittelst eines kleinen Stengels an dem Holze, und an der andern Seite hat sie eine kleine Krone: sie ist kastanienbraun, und von einem scharfen und beißenden, obschon ziemlich angenehmen, und der Nessel ähnlichen Geschmacke. Aus diesem Baume zieht man drei Arten der Kaufmannswaaren, die alle sehr hoch geschätzt werden, nämlich sein Holz, seine Blätter, und seine Frucht. Das Holz ist dicht und schwer, und läßt sich poliren, doch größtentheils gebrauchet man sich desselben um Violet oder schwarz zu färben; man unterscheidet dieses Holz durch den Schnitt, und das spanische ist am besten geschnitten, als dessen äußerster Theil verhärtet sind, woraus sich erkennen läßt, daß es ein wahres Campeschenholz sey, indem die Engländer von Jamaika ihr indianisches Holz nach der gewöhnlichen Art bauen, welches die Spanier nicht thun. Man muß Acht haben, daß es nicht verfaulet, oder vom Wasser durchdrungen sey. Die Blätter des Campeschen-

Campegium.

Arbor indica est Campegium, cujus lignum valde ad colorandum inservit. Lignum indicum pars interna est hujus arboris in pluribus Americæ Insulis frequentissimæ, & præcipue in illis Campegii, Jamaicae, & sanctæ Crucis, unde nomen traxit ligni Jamaicae, & Campegii. Hæc arbor valde elevatur, & plus minusque sit crassior pro qualitate telluris. Profundus figit radices, & rectissima surgit. Ejus cortex subilis, mollis, & undequaque æqualis: color cineraceus, nitidus, & argenteus, in aliqua parte ad flavum vergens. Semel in anno floreat, tempore imbrium, & tunc sua partim assumit folia, quæ producta sunt, & virida. Lauto prope similia. Ejus fructus, qui parvior est pisso ex una parte adheret arbori medio pediculo, ex altera parvulam exhibet coronam. Colorem habet castaneæ, & saporem acrem, & mordentem, etiam valde jucundum, & caryophyllo proximum. Ex hac arbore tres valde præstantes hauriuntur merces: lignum scilicet, folia & fructus. Lignum est solidum, ponderosum, & ad levigandum facile: sed ulus ejus frequentior est ad tingendum conchylio, vel nigro. Distinguitur præcipue ex casura, & præstantius est ex casura Hispanica, eo quod subtilius incisum, unde noscitur esse vere Campegium. Cum Angli Jamaicae eorum indicum lignum ut plurimum ipsi secant, quod non fit ab Hispanis, advertendum maxime est, ne sit tabidum, aut madefactum. Folia Campegii possunt interdum locum supplere Aromatum, saporem enim valde sensibilem cibis, & condimentis, quibus injiciuntur, insinuant, cum odorem habeant Lauri, sed dulciorem. In medicina pariter eorum sit usus, vel

Le Campeche.

Le Campeche ou bois d'Inde est une espèce de bois propre à la teinture. Le bois d'Inde est le cœur du tronc d'un arbre, qui croît en abondance dans plusieurs Isles de l'Amérique; particulièrement dans celle de Campeche, de la Jamaïque, & de sainte Croix, d'où il est appelé communément Bois de la Jamaïque, & de Campeche. Cet arbre monte très haut, & devient très gros, mais plus ou moins selon qu'il recouvre une bonne ou mauvaise terre: il jette de profondes racines, & s'élève fort droit; son écorce est déliée, douce & unie par tout; la couleur d'un gris vif, & argenté, tire en quelque endroit sur le jaune; il fleurit une fois l'an au temps de pluies, & pour lors il renouvelle une partie de ses feuilles qui sont longues, vertes, comme chagrinées, & assez de la figure de celle du laurier. Son fruit qui n'est guère de la grosseur d'un pois, est attaché d'un côté au bois par une petite queue, & de l'autre porte une petite couronne; il est de couleur tan-née, & d'un goût âcre, & piquant, quoique assez agréable & approchant du girofle. L'on tire trois sortes de marchandises de cet arbre, toutes fort estimées; son bois, les feuilles & son fruit. Son bois est solide & pesant, & souffre le poli, mais son plus grand usage est pour la teinture en violet ou en noir; l'on distingue ce bois par la coupe, & le meilleur est celui de la coupe d'Espagne, c'est à dire, dont les bouts sont hachés; ce qui fait connaître qu'il est vraie campeche; les Anglois de la Jamaïque se font ordinairement leur bois d'Inde, ce que ne font pas les Espagnols; il faut prendre garde qu'il ne soit pourri, ni outré d'eau. Les feuilles du campeche peuvent quelquefois tenir lieu d'épicerie, & elles donnent un goût très relevé aux viandes, & aux sauces où l'on en met, ayant une odeur de laurier; mais plus douce. On s'en sert aussi en Médecine, soit en fomentation pour guérir la paralysie, & autres maladies provenant

Il Campeggio.

Il Campeggio o fiale-gno d'Indie è una specie di legno adattato alla tintura. Egli è l'anima del tronco di un albero che cresce in copia in parecchie Isole de l'America, e particolarmente in quella di campeggio, ie della Giamaica, e di Santa Croce, donde comunemente si chiama legno della Giamaica, e di Campeggio. Quest'albero salisce molto in alto, e diventa molto grosso, ma più o meno secondo la buona, o cattiva terra che incontra; mette profonde radici, e cresce dirittissimo. La sua corteccia è sottile, soffice, e da pertutto eguale; il colore della medesima, è di un grigio smagliante, ed inclina qualche finta al giallo. Fiorisce una volta l'anno in tempo di pioggia, ed allora riveste una parte di sue foglie, che sono lunghe, verdi, come il zigrino, e molto simili nella figura a quelle dell'alloro. Il suo frutto che appena ha la grossezza di un pisello, da un lato è attaccato al legno da un picciuolo, e dell'altro ha una ghirlanduccia; il suo colore è castagno, ed il gusto aspro, ed acuto, benchè molto grato, e quasi simile a quello del garofano. Da quest'albero formano tre mercanzie, tutte pregiate assai; il suo legno; le foglie; ed il frutto. Il legno è solido, e pesante, e capace di divenire liscio, ma il suo maggiore uso adattasi alla tinta paonazza, e nera; si distingue questo legno dal taglio ed il meglio tagliato è quello di Spagna; cioè che è sminuzzato nelle estremità, e da ciò si conosce che è veramente campeggio; gli Inglesi di Giamaica legando per solito il loro legno indiano, e non facendolo li Spagnoli; fa duopo osservare che non sia marcio o inzuppato di acqua. Qualche volta le foglie del campeggio possono servire di spezierie, e porgono un gusto significante alle pie-

hofes können bläuelen statt des Gewürzes dienen; denn da sie einen Geschmack von Lorbeer haben, theilen sie den Speifen, und den Brühen, wovon man sie leget, einen sehr guten Geschmack mit. Man bedienet sich auch derselben in der Arzney, entweder als eines feuchten Umschlags um die lähmende Gicht, und andere Krankheiten zu heilen, die aus kalten Ursachen entstehen, oder in den Bädern, um die gelähmten Glieder zu stärken, und die Geschwulst auszutrocknen, welche nach den böartigen Fiebern in den Füßen zurückbleibt: man kann sie mit großem Nutzen in allen Zusammensetzungen anwenden, wo man sich des indischen Blattes gebrauchet. Endlich ist die Frucht dieses Baums, welche die Engländer, den Pfeffer von Jamaika, die Holländer Amomum, und einige Franzosen, obgleich im uneigentlichen Verstande Gewürznägeln nennen, ein wahrhaftes Gewürz, und kann allein die Stelle der Gewürznägeln, der Muskathe und des Zimmet vertreten, indem sie etwas von allen dreien zugleich hat. Die Engländer machen davon schon lange einen großen Aufgang, doch in dem festen Lande von Europa ist sie nur seit dem Kriege sehr bekannt, welcher im Jahre 1688 mit den Franzosen angefangen hat, wo die Ritter von St. Malo den Engländern große Beuten abgejaget haben, und worunter sich unter andern Kaufmannswaaren auch vieles von diesem Gewürze befand, wodurch es ziemlich gemein geworden ist, obgleich in der That einige Nationen von Europa sich daran noch nicht haben gewöhnen können. Die Amerikaner vermengen sie mit ihrer Chokolade, und nennen sie *Malaquette*,

pro fomento ad sanandum paralyxiam, alioque morbos causas habentes frigidas, vel in balneis ad reficiendos nervos contusos, & excruciantia crura post improbas febres tumentia: & potest pariter adhiberi in omnibus compositionibus, quibus intromittitur folium Indicum. Fructus denique hujus arboris, quem Angli pulverem vocant Jamaicae, Batavi Amomum, & Gallorum aliqui, etsi improprie, granum Caryophili, verum est aroma, & solus potest vices supplere Caryophili, nucis aromaticae, & cinnamomi, aliquid habent ex singulis tribus. Jamdudum Angli magnam faciebant hujus generis distractionem: sed in continenti Europae notum tantummodo fuit post bellum cum Gallis anno 1688, in quo Praedatores Maclovienfes in captivis super Anglos factis inter alias merces plurimum invenerunt hujus grani caryophili, a quo tempore valde commune evasit: etsi aliqua europaea natio nondum suscitare potuerit. Americani miscunt haec granum in chocoalato, quod appellant *Malaquetem*.

de causes froides, soit dans les bains pour fortifier les nerfs foulés, & desecher l'enflure qui reste aux jambes après les fievres malignes: l'on peut employer utilement dans toutes les compositions où l'on fit entrer le folium Indum. Enfin le fruit de cet arbre que les Anglois appellent poivre de la Jamaïque; les Hollandois, Amomi, & quelques François, bien qu'improprement graine de girofle; est un veritable aromate, & peut seul suppléer au girofle, à la muscade & à la cannelle, ayant quelque chose de tous les trois ensemble. Il y a long-tems que les Anglois en font une grande consommation; mais il n'est bien connu dans le continent de l'Europe que depuis la guerre commencée en 1688 avec les François, que les Armateurs de S. Malo ayant fait quantité de prises sur les Anglois, il s'y trouva entr'autres marchandises beaucoup de cette graine de girofle, ce qui l'a rendu assez commune, quoique à la vérité quelque Nation de l'Europe n'ait peu encore s'y accoutumer. Les Americains en mettent dans leur chocolat, & l'appellent *Malaquette*,

tanze, ed alle false, dove si mette, avendo l'odore dell'albore, ed un po più dolce. Si adopera parimente in Medicina a perfare fomenti per sanare la paralizia, o per altre malattie cagionate dal freddo; ovvero nei bagni per fortificare i nervi ammaccati, e per dilaguare l'enfiagione alle gambe rimasta dopo la febbre maligna; e puossi adoperare con vantaggio in tutte le composizioni, dove si mette la foglia indiana. Finalmente il frutto di questo albero che gl'Inglefi chiamano pepe della Giamaica, li Olandesi amomo, ed alcuni Franzesi, quantunque impropriamente grano di garofano, è un vero aromato, e può aver luogo di garofano, di noce moscata, e di cannella partecipando un tantino di tutti tre. E gran tempo che gl'Inglefi ne fanno gran consumo: ma nel continente di Europa non è abbastanza conosciuto che dopo la guerra del 1688 coi Franzesi, quando i Capitani di S. Malò, avendo fatto molte prede agl'Inglefi, vi trovarono tra le altre mercatanzie parecchi grani di questo garofano, e perciò si è reso comune anche fra noi, benchè per verità qualche Nazione dell'Europa non l'ha potuto ancora avvezzarsi. L'adopero li Americani nella cioccolata, e lo chiamano Malachetta,

