AMOME Gingembre.

a. l. l.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0114-7
DFG

XX.

AMOME GINGEMBRE.

Grec . . . . . ζιγγιβερις ; ζιγγιβερι ; ζιγγιβερις ; ζυγγιβερις.

Latin . . . ZINGIBERIS, ZINGIBERI ; Pline.
ZINGIBER ; Pline, Theaf. lib. 1, sect. 6.
AMOMUM ; scapo nudo, spicâ ovatâ, Linné, clas. 1, ordre 1, monogynie. Jussieu, clas. 4, ord. 2, balisiers.

Italien . . . ZENZAVERO ; ZENZOVERO ; GENGIOVO.

Espagnol . . . [illegible]

Français . . . AMOME ; AMOME GINGEMBRE ; AMOME DES INDES, Lamarck.

Allemand . . . [illegible]

Hollandois . . . INGWER ; INGBER ; INKER.

Anglois . . . GINGER.

Portugais . . . IMBIER.

Cette plante vivace croît abondamment aux Indes orientales, qui peuvent être regardées comme sa véritable patrie (1): on la rencontre cependant aussi dans l'Afrique occidentale, et dans quelques parties du nouveau monde (2).

La racine est tubéreuse, noueuse, de la grosseur du doigt, tendre, blanche ou rougeâtre en dedans, et d'une couleur pâle ou jaunâtre en dehors.

Elle pousse trois ou quatre tiges stériles, simples, cylindriques, feuillées, hautes de deux ou trois pieds.

Les feuilles sont alternes, ensiformes; elles ont six ou sept pouces de longueur sur un pouce et demi de largeur; leur surface postérieure est partagée longitudinalement par une nervure moyenne très-saillante, et a beaucoup de nervures latérales fines et obliques.

A côté des tiges feuillées naissent immédiatement de la racine quelques hampes écailleuses, qui acquièrent à peine un pied de hauteur; elles portent chacune à leur sommet un épi ovale, ressemblant à l'extremité d'une massue, et embrassé d'écailles membraneuses, concaves, d'abord verdâtres, ayant leur [illegible] au blanc jaunâtre, et ensuite d'un beau rouge. Ces [illegible] grande beauté, et renferment plusieurs

(1) Il paroît [illegible] gingembre, très-commun dans les montagnes du [illegible] Gingi [illegible] Pondichéri, a reçu de là son nom [illegible] ou, [illegible] altéré dans toutes les autres langues. Quant au mot [illegible] a forme de α privatif, et μωμος, imparfait, [illegible] amomum des Grecs [illegible], était regardé comme un [illegible]

[illegible] listes pensent que le gingembre qui vient aujourd'hui [illegible] Amérique, y a été transporté de l'Orient: toutefois [illegible] Antilles avec le [illegible] grand succès. François de [illegible] premier à la [illegible] de l'Espagne.

d.

MOMB [illegible]

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0116-8
DFG

XX.

AMOME GINGEMBRE.

Grec.....	ζιγγιβερ ; ζιγγιβερι ; ζιγγιβερις ; ζυγγιβερις.
Latin.....	ZIMPIBERI, ZINGIBERI ; Pline. ZINGIBER ; Bauhin, Πιναξ, lib. 1, sect. 6. AMOMUM ZINGIBER; *scapo nudo, spicâ ovatâ;* Linné, clas. 1, *monandrie monogynie.* Jussieu, clas. 4, ord. 2, *balisiers.*
Italien.....	ZENZERO ; ZENZEVERO ; ZENZOVERO ; GENGIOVO.
Espagnol ..	GENGIBRE.
Français....	GINGEMBRE ; AMOME GINGEMBRE ; AMOME DES INDES, Lamarck.
Allemand...	GINGER.
Hollandais..	INGWER ; INGBER ; IMBER.
Anglais....	GEMBER.
Polonais....	IMBIER.

Cette plante vivace croît abondamment aux Indes orientales, qui peuvent être regardées comme sa véritable patrie (1): on la rencontre cependant aussi dans l'Afrique occidentale, et dans quelques parties du nouveau monde (2).

La racine est tubéreuse, noueuse, de la grosseur du doigt, tendre, blanche ou rougeâtre en dedans, et d'une couleur pâle ou jaunâtre en dehors.

Elle pousse trois ou quatre tiges stériles, simples, cylindriques, feuillées, hautes de deux ou trois pieds.

Les feuilles sont alternes, ensiformes ; elles ont six ou sept pouces de longueur sur un pouce et demi de largeur ; leur surface postérieure est partagée longitudinalement par une nervure mitoyenne très-saillante, et a beaucoup de nervures latérales fines et obliques.

A côté des tiges feuillées naissent immédiatement de la racine quelques hampes écailleuses, qui acquièrent à peine un pied de hauteur ; elles portent chacune à leur sommet un épi ovale, ressemblant à l'extrémité d'une massue, et embriqué d'écailles membraneuses, concaves, d'abord verdâtres, ayant leur pointe d'un blanc jaunâtre, et ensuite d'un beau rouge. Ces épis sont d'une grande beauté, et renferment plusieurs

(1) Il paraît que le gingembre, très-commun dans les montagnes du pays de Gingi, à l'ouest de Pondichéri, a reçu de là son nom arabe, qu'on retrouve plus ou moins altéré dans toutes les autres langues. Quant au mot générique *amomum*, il est formé de α privatif, et μωμος, impureté, souillure ; parce que l'*amomum* des Grecs, αμωμος, était regardé comme un antidote.

(2) Plusieurs naturalistes pensent que le gingembre qui vient aujourd'hui spontanément en Amérique, y a été transporté de l'Orient : toutefois il est cultivé aux Antilles avec le plus grand succès. François de Mendoza l'a introduit le premier à la Nouvelle-Espagne.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0117-4 DFG

fleurs jaunâtres, qui s'épanouissent successivement, et passent dans le court espace d'un jour.

La corolle est monopétale, et a son limbe divisé en quatre parties inégales, dont une très-longue, droite et un peu concave, imitant une lèvre supérieure; deux latérales, petites, étroites et ouvertes; et une inférieure un peu courte, large, bifide, bordée de rouge, et parsemée de points jaunes.

Le fruit est une capsule ovale, triangulaire, partagée en trois loges dans son intérieur, et renfermant plusieurs graines irrégulières, noirâtres, d'une saveur aromatique, amère et d'une odeur agréable (1).

Le gingembre a besoin du secours de la culture pour être adapté aux usages économiques et médicaux. On peut le propager par les graines; mais il est infiniment préférable d'employer les racines, que l'on coupe par tranches, et qu'on enterre au commencement du printemps. Les fleurs s'épanouissent au mois de septembre, et la tige meurt en décembre. C'est au mois de janvier suivant qu'il faut arracher les racines; car si l'on attendait davantage, elles deviendraient fibreuses. Obtenues de cette manière, les racines de gingembre conservent encore une saveur âcre et une odeur aromatique très-pénétrante, ce qui n'empêche pas les Indiens de s'en servir généralement pour rehausser le goût de leurs bouillons et de leurs ragoûts; ils mangent même en salade ces racines vertes coupées par petits morceaux avec d'autres herbes assaisonnées de sel, d'huile et de vinaigre. On peut, à l'aide de macérations, de digestions et de décoctions répétées, enlever au gingembre une grande portion de son acrimonie native, et en préparer des confitures excellentes.

Les racines destinées pour l'usage médicinale sont nettoyées, desséchées avec beaucoup de soin, et recouvertes d'argile ou de chaux, pour les préserver des insectes; on a coutume de préférer celles de la Chine, qui sont moins filandreuses.

Le gingembre est un stimulant très-énergique, qui peut, dans certains cas, remédier à la faiblesse des organes digestifs. Les Anglais le font bouillir dans la bière, qu'il rend beaucoup plus tonique. Les habitans de la Thuringe prennent après dîner, pour faciliter la digestion, une tranche de pain qu'ils saupoudrent de sel, de gingembre et de carvi.

Quelques médecins ajoutent du gingembre aux purgatifs pour en augmenter l'activité; Murray le croit plus propre à diminuer les nausées et les tranchées.

(1) Toute la partie descriptive est due au professeur Lamarck.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0118-0 DFG

C'est dans les affections catarrhales chroniques surtout, que le gingembre me paraît indiqué, soit en poudre avec du sucre, soit en infusion, en confiture, soit enfin à titre de masticatoire. Toutefois cette racine est bien déchue de son antique réputation : comme épice, elle est presque universellement remplacée par le poivre, qui, dans la plupart des cas, pourrait également lui être substitué comme moyen thérapeutique. Ajoutons que parmi les préparations médicamenteuses dont le gingembre fait partie, les unes sont de jour en jour plus rarement employées, telles que les électuaires diasatyrium et caryocostin, le mithridate, la thériaque, la confection hamech, la bénédicte laxative, les trochisques d'alhandal, etc.; les autres ne doivent point au gingembre les propriétés dont elles jouissent : tel est, par exemple, le diascordium.

Quoi qu'il en soit, plusieurs espèces d'*amomum* ne méritent pas moins que le gingembre d'être signalées.

1°. Le gingembre sauvage, *amomum zerumbet*, L. dont la racine a un goût moins brûlant, moins aromatique, et une odeur moins forte que le gingembre commun.

2°. Le cardamome, *amomum cardamomum*, L. *amomum racemosum*, Lamarck; se distingue par son fruit, qui est une capsule trivalve, striée, partagée intérieurement en trois loges qui renferment chacune plusieurs graines anguleuses roussâtres ou brunes. Ces graines contuses exhalent une odeur suave; elles ont une saveur aromatique, légèrement amère, même un peu camphrée, cependant très-agréable. Les Indiens en mêlent au bétel, et trouvent qu'elles facilitent la digestion. Elles étaient naguère encore administrées fréquemment par les médecins, comme toniques, échauffantes, stimulantes.

3°. La graine de paradis, nommée aussi meleguette ou maniguette, *amomum granum paradisi*, L., est regardée par Lamarck comme une simple variété du cardamome, dont elle ne diffère, suivant cet illustre botaniste, que par la plus grande largeur de ses feuilles.

MARTINELLI (François), *Ragionamenti sopra l'amomo e calamo aromatico di malacca d'India*; c'est-à-dire, Discours sur l'amome et le roseau aromatique de Malaca dans l'Inde; in-4°. Venise, 1604.

Un anonyme écrivit contre cet opuscule : *Giudizio sopra i ragionamenti di Cecchino Martinelli*, etc., in-4°. *Mantova*, 1605.

MAROGNA (Nicolas), en latin MARONEA, *Disceptatio de amomo veterum, sive commentarius in tractatus Dioscoridis et Plinii de amomo*; in-4°. *Basileæ*, 1608. — Traduit en italien par François Pona, etc.

RHEIN (Jean-Gaspard), *De cardamomis*, *Diss. inaug. præs. Rudolph. Gui. Crause.*; in-4°. *Ienæ*, 1704.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0119-8
DFG

GESNER (Jean-Albert), *De zingibere*, *Diss.* in-4°. *Altdorfii*, 1723.
HERMANN (Jean), *Cardamomi historia et vindiciæ*, *Diss. inaug. præs. Jac. Reinbold. Spielmann*; in-4°. *Argentorati*, 1762.

EXPLICATION DE LA PLANCHE.

(*Cet agaric est réduit au quart de sa grandeur naturelle*)

1. Fleur entière de grandeur naturelle.
2. Pistil.
3. Fruit réduit au quart de sa grandeur naturelle.
4. Le même coupé horizontalement, pour faire voir les trois loges.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0120-9
DFG

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-148284-p0121-5
DFG