UuLB Düsseldorf
Dv 300
+4164 845 01

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-10521-p0002-0
DFG

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
– Medizinische Abt. –
DÜSSELDORF
V 1030

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-10521-p0003-6
DFG

Deutsches Apothekerbuch

nach neuern und richtigern

Kenntnissen

in der

Pharmakologie und Pharmacie

bearbeitet

von

Doktor Schlegel und Apotheker Wiegleb

Erster Theil

Gotha
bey Carl Wilhelm Ettinger
1793.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-10521-p0005-7
DFG

D V 300

Vorrede.

Es sind so eben siebzehn Jahre verflossen, daß in der nämlichen Verlags-Buchhandlung ein **Deutsches Apothekerbuch nach der Pharmacopöa Danica ausgearbeitet** ꝛc. erschienen ist. Bey allen seinen Mängeln wurde dasselbe mit mehrerm Beyfalle aufgenommen, als der Verfasser erwarten konnte, und dies ergab sich daraus, daß der Hr. Verleger vor mehrern Jahren schon eine neue Auflage besorgt haben wollte. Da aber zu der Zeit von dem Fleiße und Forschungsgeiste so vieler thätiger und berühmter Aerzte und Apothekern immer mehrere Aufhellung in der Lehre von den Arzneymitteln, und weitere Fort-

schritte in der chemisch-pharmaceutischen Wissenschaft zu erwarten waren; so wurde die öfterer verlangte neue Ausgabe dieses Deutschen Apothekerbuchs mit Vorbedachte verzögert und aufgehalten, um dereinst demselben die gewünschten, möglichen Vollkommenheiten geben zu können. Wenn es aber diese erhalten sollte, so war, nach den neuern erweiterten Kenntnissen in der historischen Pharmacologie und der Pharmacie, nöthig, daß es ganz umgearbeitet, ja umgeschmolzen werden mußte. Der erstere Verfasser verband sich zu dem Ende, um dabey nichts zu verabsäumen, mit einem seiner schäzbaren Freunde, dem Herrn Apotheker Wiegleb, der sich um Chemie und Pharmacie, wie bekannt genug ist, bereits sehr verdient gemacht hat, zu einer gemeinschaftlichen Arbeit für die neue, ganz ab- und umgeänderte Ausgabe des, schon einmal eines günstigen Beyfalls gewürdigten, Deutschen

Apo-

Apothekerbuchs, davon nun hiermit der erste Theil erscheinet. Mit vereinten Kräften ist denn nun diese, gewiß nicht so leichte Arbeit, wie sie etwa bey dem ersten Anblick scheinen möchte, angefangen worden, und mit vereinten Kräften soll sie denn auch, so bald nur möglich ist, zu Ende gebracht werden.

Bey dieser neuen Ausgabe ist aus der erstern fast nichts weiter als die Form, oder die Abtheilung der darinne abgehandelten Materie beybehalten worden: die Materie selbst wird man bey angestellter Vergleichung ganz abgeändert finden, wie sie denn so, den Kenntnissen unserer itzigen Zeit angemessen, dargestellt werden mußte. Man kann und wird also das gegenwärtige Apothekerbuch als eine ganz neue Arbeit ansehen, die nur nach einem ältern Leitfaden ausgeführt worden ist: der um deswillen auch hier wieder angenommen worden, weil die Einrichtung und Aufstel-

stellung der pharmaceutischen Körper in den, ja wohl fast allen, Offizinen noch die nämliche geblieben ist, und bleiben wird, da eine systematische oder andere bequemere willkührliche Aufstellung nicht wohl möglich seyn möchte. Nimmt nun ein Wißbegieriger dies Buch zur Hand, so wird er beym Umschauen in seiner Offizin, über alle einzelne Körper, die er sich nach einander bekannt machen will, den nöthigen Unterricht auf der Stelle, ohne weitläuftiges Aufsuchen und Herumblättern, daraus sich verschaffen können: er wird dadurch einen Körper von dem andern leicht unterscheiden lernen, die Unterscheidungskennzeichen richtiger fassen, und gewisser seinem Gedächtnisse einprägen. Dies war also der bewegende Grund: warum von der einmal in diesem Buche angenommenen Ordnung und Abtheilung auch bey der ganz neuen Bearbeitung desselben nicht abgewichen worden ist.

Die

Die Anmaſung, dieſes Buch mit dem Titel: **Deutſches Apothekerbuch:** belegt zu haben, möchte vielleicht einem oder dem andern Sylbenſtecher arrogant ſcheinen. Hiermit alſo gleich im voraus die heilige Verſicherung, daß die Verfaſſer damit nichts weniger als dieſes haben ſeyn wollen; darüber aber nun die ſchuldig zu gebende Erklärung. Es iſt nicht zu leugnen, daß, beſonders in den letztern Jahren daher, einige recht gute, brauchbare und empfehlungswürdige Apothekerbücher erſchienen, und in dieſem und jenem Lande, als geſetzliche Vorſchriften für die Apotheker eingeführt worden ſind. Diejenigen aber, welche etwa als Muſter aufgeſtellet werden können, ſind in der Lateiniſchen Sprache abgefaßt. Da ſolche als Landes-Apothekerbücher zur Vorſchrift für die Apotheker, wornach ſie ihre Offizinen einzurichten und zu halten haben, nach landesherrlichem Befehle gel-

ten sollen, wird man gegen die Sprache, in der sie geschrieben sind, überhaupt wohl nichts einwenden; wobey man sich auch versehen, daß die eigentlichen Besitzer und Direktoren der Apotheken dieser Sprache gnüglich mächtig seyn würden. Wie kommen aber die Lehrlinge in der Apothekerkunst, denen noch alles darinne fremd ist, und die Wundärzte damit zu rechte, wenn sie, wie, leider! in den neuern Zeiten die allgemeine Klage ist, die Erlernung der Lateinischen Sprache vernachläßiget haben? Sie werden sich daraus weder zu rathen noch zu helfen wissen: denn, wie sollten sie fremde Körper und Geschäfte durch eine ihnen fremde, oder doch noch nicht hinreichend bekannte Sprache, genau und richtig sich bekannt machen können? Diesen zum Behufe also ist nun gegenwärtiges Buch in unserer deutschen Muttersprache, auch bey seiner neuen Bearbeitung, wieder abgefaßt worden, in der

guten

guten Meynung und Hofnung, daß angezogene Personen mit mehrerer Lust und verdoppeltem Triebe sich die durchaus zu wissen nöthige Sachen und Geschäfte genau und richtig hieraus bekannt machen werden: doch wird für diese die wohlmeynende Warnung noch beygefügt, auch die Lateinische Sprache mehr und besser zu erlernen, um dabey in der Folge auch das eingeführte Landesapothekerbuch, ohne zu fehlen oder damit zu straucheln, recht verstehen und sich genau darnach richten zu können. Die Sprache also, worinne denn gegenwärtiges Apothekerbuch in angeführter guten Absicht abgefaßt worden ist, hat ihm die Aufschrift: **Deutsches Apothekerbuch**: zuwege gebracht.

Es würde freylich sehr gut und nützlich seyn, wenn im Deutschlande ein allgemein angenommenes, und gesetzlich eingeführtes Apothekerbuch statt haben könnte; dies gehört aber

wohl unter die ganz unmöglichen Dinge. Da dieses nun nicht geschehen kann, und nie erfolgen wird; so möchte es doch wenigstens für Kranke vortheilhaftig, und für praktische Aerzte bequem seyn, wenn in jedem Lande eins von den vorhandenen guten Apothekerbüchern, wenn ein eigenes Landes-Apothekerbuch weder abgefaßt werden sollte, noch eingeführt werden könnte, öffentlich approbiret, und in den Landes-Offizinen als gesetzliche Vorschrift, wornach pünktlich zu verfahren, anbefohlen würde, damit praktische Aerzte, die von Kranken aus verschiedenen Ländern um Rath gefragt werden, doch eigentlich wüßten, nach welchem Apothekerbuche sie sich bey ihren Verordnungen zu richten hätten. Leider! ists denn, ja noch mehr in diesem Falle, ein jämmerlich Ding um der Menschen Leben! Wer von den Aerzten die eingerissene Verwirrung in diesem Stücke kennt, und wer

es

es selbst erfahren hat, wie nöthig es ihm geworden, daß er im Auslande, wenigstens zum erstenmale, vorher aus der Apotheke Erkundigung einziehe, um zu wissen, nach welchem Apothekerbuche, den Arzneyvorrath zu halten und zu bearbeiten dem Besitzer der Apotheke beliebt habe, ehe er bestimmt im Stande ist, die möglich zu befolgenden ärztlichen Verordnungen und Vorschriften geben zu können: wer dies Ungemächliche weis und erfahren hat, der wird gewiß in obigen Seufzer mit einstimmen. Möchte doch endlich einmal dieser, in manchem Lande von Deutschland nach vorhandenen, unverzeihlichen Nachläßigkeit, bald abgeholfen werden!

In den vorigen Zeiten waren die Apotheken auch ein wichtiger Gegenstand der medicinischen Polizey; aber in den unsrigen werden sie in vielen Ländern fast ganz übersehen. Ist der Apotheker ein geschickter, und dabey, was noch

mehr

mehr sagen will, ein redlicher und rechtschaffener Mann, so wirds unter Leitung eines geschickten und rechtschaffenen Arztes um die, sich beyden anvertrauenden, Kranken immer noch wohl stehen; aber wenn beyden beyde Eigenschaften fehlen: o! dann trauriges Loos für diese Kranken! die in ihre Hände fallen. Wehe aber denen! die das Uebel verhüten konnten, und es nicht thaten. Denn an Gesetzen, welche die Apotheken, und was davon anhängt, wie überhaupt das gesammte Medicinalwesen betreffen, fehlt es zwar in den meisten Ländern nicht; sie sind bekannt genug: der gute und gnädige Wille der Regenten, die als Väter auch das Gesundheitswohl ihrer Unterthanen beherzigten, liegt in diesen gegebenen Gesetzen hell und deutlich zu Tage; aber nur zu öfters, leider! fehlts an dem besten Willen, diese heilsamen Verordnungen in Kraft und Ansehen zu erhalten, und durch sie das Gu-

te

te zu bewirken, was damit beabsichtiget war. Der Regent, sich bewußt für das Gesundheitswohl seiner Unterthanen gnädig gesorgt zu haben, wünscht mit hoher Seelenruhe denselben Glück darzu; indessen aber die Polizey auf diesen besten Polizeygesetzen ganz sorgenlos schläfet. Doch weg mit einem Gegenstande, über den schon so viele Klagen laut genug geführet worden; sie haben aber, leider! nichts gefrommet, sie sind vielmehr ein Wiegenlied der schläfrichen medicinischen Polizey worden.

Möchte nun doch, da die Polizey um die Apotheken sich so wenig bekümmert, und die deswegen gegebene Gesetze unterm Staube vergraben liegen, der wohlmeynende Zuruf:

Sorget nach Gewissenspflicht für Gesundheit und Leben eurer Brüder!

bey allen, die dieses Apothekerbuch gebrauchen werden, einen starken und bleibenden Eindruck machen.

machen. Wenn aber der Apotheker dieses wichtige Geschäfte gewissenhaft besorgen will; so muß er, ausser daß er von ganzer Seele rechtschaffen denket und handelt, (eine der vorzüglichsten Eigenschaften des Arztes und des Apothekers), sich auch der Apothekerkunst mit vollem Ernste und Eifer befleißigen. Die Arzneymittel muß er nicht allein nach den Kennzeichen ihrer wahren Güte und Aechtheit genau kennen, sondern solche auch zur nutzbaren Anwendung zu bearbeiten wissen. Die Anwendung derselben selbst überläßt er zwar dem Arzte; giebt aber pünktlich und gewissenhaft nach den Verordnungen alles das rein und unverfälscht, was die ihm vorgelegte Vorschrift besaget. Und so handelt er zum Gesundheits- und Lebens-Wohl seiner Brüder als ein geschickter, redlicher und rechtschaffener Mann, und verdient gerechtes Lob, und die ihm schuldige Achtung, was ihm nur der Neid versagen kann.

Die

Die mühevolle Arbeit mit diesem Buche wird daher ganz belohnt seyn, wenn die Absicht damit, daß es zur genauen und richtigen Kenntnisse der Arzneymittel die nöthige Belehrung enthalte, und daß darinne ein vollständiger Unterricht über die Zubereitungen derselben zu finden sey, vollkommen erreicht werden wird. Denn dieses zu bewerkstelligen war die stärkste Triebfeder zu dieser Arbeit: und, um recht und ganz verstanden zu werden, so ist dies Alles in unserer Muttersprache gelehrt worden.

Gegenwärtiges Apothekerbuch wird hoffentlich zwischen den vor Jahren erschienenen corpulenten und allzuviel fassenden, und zwischen einigen magern und zu wenig fassenden unter den Neuern das gemäßigte Mittel halten. Ueber Entbehrlichkeit und Unentbehrlichkeit einiger Arzneymittel ist freylich schwer zu entscheiden; soviel aber ist wohl ausgemacht, daß ältere

und

und neuere Apothekerbücher auch solche Mittel als Arzneymittel noch enthielten, die von gar keiner Wirkung waren, diese sind also billig in gegenwärtigem ganz weggelassen worden. Körper aber, die wirkliche Arzneykräfte besitzen, sind doch nicht ganz ausser Acht zu lassen, da zudem jeder ein eigenes Steckenpferd gerne reitet, das er sich ohne Murren nicht nehmen läßt: daher wird man hier noch manches Mittel mit aufgeführt finden, das in andern ganz übergangen worden. Mit möglichster Vorsicht haben aber die Verfasser in diesem ersten Theile vom Ganzen, in welchem die pharmaceutische Materie oder die rohen und einfachen Arzneymittel abgehandelt worden sind, besonders darauf gesehen, nur solche Körper von schwächern Kräften wegzulassen, die durch andere beybehaltene gleich- und stärkerwirkende doppelt und dreyfach ersetzt werden können. Von den allgemein und als vorzüglich

züglich anerkannten nützlichen Mitteln wird hier nicht leicht eins übersehen worden seyn.

Bey jedem hier abgehandelten Körper ist das Vaterland und der Standort desselben, ferner sind die richtigen Kennzeichen, wodurch ein Mittel von andern sicht- und fühlbar sich unterscheidet, möglichst genau angegeben, auch dabey vor mancherley Betrug, der mit diesem oder jenem Mittel aus Gewinnsucht und andern niederträchtigen Absichten etwa vorgenommen wird, zur Fürsicht gewarnt worden. Damit aber die Angabe und Beschreibung der Kennzeichen eines Körpers nicht zu trocken ausfallen möchte, so ist auch noch manches, was zur naturhistorischen Kenntnis desselben etwa auch nöthig und nützlich seyn möchte, noch mit beygebracht und eingewebt worden: doch hat man sich durchgängig, um Raum zu sparen, und das Buch ohne Noth nicht zu weitläuftig und theuer zu machen,

der möglichsten Kürze befleißiget. Zu desto richtigern Beschreibung ist, wo möglich, der Körper selbst jedesmal betrachtet worden, ohne sich lediglich und allein auf die Nachrichten und Beschreibungen anderer davon zu verlassen, obgleich das mühseelige Geschäfte, die nöthigen Vergleichungen sorgfältig anzustellen, auch nicht gescheuet worden ist. Was andere schon gut und richtig gesagt hatten, wird man oft wörtlich beybehalten finden, ob dieses schon nicht mit Citaten belegt ist, die in einem solchen Buche gewiß ganz unschicklich angebracht seyn würden.

Der zweyte Theil dieses Deutschen Apothekerbuchs, in welchem die pharmaceutischen Bearbeitungen der Arzneymittel gelehret werden sollen, und welcher die im Vorrath haltbaren Zusammensetzungen derselben enthalten wird, gehet nun sogleich auch unter die Druckerpresse, und erscheinet gewiß, so bald es nur möglich ist.

Die-

Diesem sollen die nöthigen Register beygefügt werden, um nichts ausser Acht zu lassen, den Gebrauch des Ganzen möglichst zu erleichtern. Vor korrekten Abdruck ist möglichst gesorgt worden; wie aber alle Werke von Menschenhänden nicht ganz fehlerfrey, so auch dieses; ja, sollten sich auch unter sorgsamer Verbesserung selbst Fehler noch einschleichen müssen. Die wenigen, vor der Hand bemerkten, wird man am Ende zur Abänderung angezeigt finden.

Das, gleich nach der Vorrede, angehängte Verzeichnis von Schriftstellern und Schriften wird besagen, welche bey Ausarbeitung dieses Buches die Verfasser vorzüglich benutzt haben, und welchen sie vieles dazu verdanken. Noch weit mehrere, als unten verzeichnet sind, hätten wohl noch angeführt werden können, wenn dies Verzeichnis auf alle benutzte Schriften hätte ausgedehnt werden sollen. Da aber dasselbe zugleich nur zu

einer Anleitung mit dienen sollte, aus welchen Schriften eine gute und nutzbare Sammlung derselben über den hier abgehandelten Gegenstand bestehen könne; so mußte dasselbe nur auf die vorzüglichsten eingeschränkt werden. Alle hier angeführte werden hoffentlich gewiß ihren Platz in einer auserlesenen Bibliothek für Apotheker behaupten können. Geschrieben zur Leipziger Ostermesse 1793.

Verzeichnis der Schriftsteller und Schriften,

welche

bey Ausarbeitung dieses Apothekerbuchs vorzüglich zu Rathe gezogen und benutzt worden, und aus welchen eine auserlesene Bibliothek für Apotheker bestehen kann.

Arnemann's, Just., Entwurf einer prakt. Arzneymittellehre. 1r Theil von den innern Mitteln. Göttingen, 1791. 2r Theil von den chirurg. Mitteln. Göttingen 1792. 8.

Baumé's, Ant., erläuterte Experimentalchemie, a. dem Franz. übersetzt von Dr. Joh. Carl Gehler. 1r bis 3r Theil. Leipzig, 1775—76. 8.

Bergii, Pet. Jon., Materia medica e regno vegetabili &c. Edit. correct. Tom. I et II. Stockholmiae, 1782. 8.

Blackwell, Elisab., Herbarium emendatum et auctum. Centuria I—VI. latin. germ. c. f. 600 illumin. Norimbergae, 1750—73. Fol. Wem dieses kostbare Werk zu theuer, dem kann das unten angefügte Zornische gnügen.

Blumenbach's, J. F. Handbuch der Naturgeschichte. dritte Auflage m. K. Göttingen, 1788. 8.

Cartheuser, J. Fr. Fundamenta materiae medicae. Tom. I et II. Edit. nov. Frft. 1767. 8.

Ejusd. Pharmacologia theoretico-practica. Edit. alt. Berol. 1770. 8.

Codex medicamentarius s. pharmacopoea Parisiensis. Frft. 1760. 8.

Crell's, Lor., chemisches Journal für Freunde der Naturlehre, Arzneygel. ꝛc. St. I—VI. Lemgo, 1778—81. 8.

Desselb. neueste Entdeckungen in der Chemie. Th. I—XII. Leipzig 1781—83. 8.

Desselb. chemisches Archiv. B. I und II. Leipzig 1783. 8.

Desselb. neues chemisches Archiv. B. I—VIII. Leipz. 1784 bis 1792. 8.

Desselb. chemische Annalen für Freunde der Naturlehre und Arzneygel. auf die Jahre 1784—92. 18 Bände, 8. werden fortgesetzt.

— — Beyträge zu den chemischen Annalen. Helmstädt, 1786—92. 4 Bände, 8. werden fortgesetzt.

Cullen's, Wilh., Abhandlung über die Materia medica; a. d. Engl. übers. von Sam. Hahnemann. 1r u. 2r B. Leipzig, 1790. 8.

Dispensatorium pharmaceuticum Brunsuicense. Brunsuici, 1777. 4.

Dispensatorium Regium et Electorale Borusso-Brandenburgicum. Berolini, 1781. 4.

Dossie's, Rob., geöfnetes Laboratorium, oder entdeckte Geheimnisse der heutigen Chemisten und Apotheker; a. d. Engl. 2te m. Zusätzen verm. Auflage von J. Ch. Wiegleb. Altenburg, 1783. 8.

de Sourcroy's Handbuch der Naturgeschichte und der Chemie: ins Deutsche a. d. Franz. übers. von Ph. Coos; mit erläuternden Anmerkungen von J. Chr. Wiegleb. 1r—4r Band. Erfurt, 1788—91. 8.

Fuller, Thom., Pharmacopoea extemporanea s. praescriptorum chilias. Edit. decima. Amstel. 1761. 8.

Geoffroy's, Steph. Fr., Abhandl. von der Materia medica. Deutsche Uebersetzung in 8 Bänden. Lpzg. 1760 bis 1766. 8.

Gese-

Gesenius, Wilh., tabellarisches Verzeichnis der einfachen Arzneymittel des Gewächsreiches. Stendal, 1790. Fol.

Gmelin's, J. Fr., Grundriß der Pharmacie. Göttingen, 1792. 8.

— — Grundriß der Mineralogie. das. 1790. 8.

Göttling's, J. Fr. A., Einleitung in die pharmaceutische Chemie für Lernende. Altenburg, 1778. 8.

Desselb. praktische Vortheile und Verbesserungen verschiedener pharmaceutisch-chemischer Operationen für Apotheker. 2te verbess. und verm. Aufl. Weimar, 1789. 8.

— — Almanach oder Taschenbuch für Scheidekünstler und Apotheker. Weimar, auf die Jahre 1781—1793. wird ohne Zweifel noch fortgesetzt. 12.

Gren's, Fr. Albr. C., systematisches Handbuch der gesammten Chemie. 1r Theil und 2n Theils 1r u. 2r Band. Halle, 1787—92. 8.

Desselb. Handbuch der Pharmakologie oder der Lehre von den Arzneymitteln. 1r u. 2r Th. Halle, 1790—92. 8.

Hagen's, Carl Gottfr., Grundriß der Experimentalchemie. 2te Aufl. Königsberg, 1790. 8.

— — Grundriß der Experimental-Pharmacie. daselbst. 1790. 8.

Desselb. Lehrbuch der Apothekerkunst. 4te verb. Aufl. 1r u. 2r Band. Königsberg, 1792. 8.

Hasse's, J. Fr. Bernh., Erklärungen der in die Apotheken aufgenommenen chemischen Zubereitungen; mit einer Vorrede von Dr. Crell, Lemgo, 1782. 8.

Hermbstädt's, Sigism. Fr., Katechismus der Apothekerkunst, oder die ersten Grundsätze der Pharmacie. Berlin, 1792. 8.

Desselb. Grundriß der Experimental-Pharmacie. 1r Th. Berlin, 1792. 8. der 2te wird erwartet.

von Jacquin's, Nic. Jos., Anfangsgründe der medicinisch-praktischen Chemie. 2te Aufl. Wien, 1782. 8.

— — — Abhandl. von den pharmaceutischen Kompositionen der Arzneymittel; a. d. Lat. übers. von Wasserberg. Wien, 1786. 8.

Keup, Jo. Bern., libellus pharmaceuticus composita et praeparata praecipua, praeparandi modum et encheireses exhibens. Duisburg, 1789. 8.

Kleinii, Lud. Gottfr., selectus rationalis medicaminum. Frft. 1760. 8.

Kommentar, kritischer, über die österreichische Provinzial-Pharmacopoe. Presburg, 1785. 8.

Lewis, W., neues Englisches allgemeines Dispensatorium oder Apothekerbuch nach der Londner und Edinburg. Pharmacopoe. 2te sehr vermehrte Aufl. 1r—3r Band. Breslau, 1783—86. 8.

Lichtenstein's, G. Rud., Anleitung zur medicinischen Kräuterkunde für Aerzte und Apotheker. 1r Theil, und 2n Theils 1r—3r Band, m. K. Helmstädt, 1782—1786. 8.

a Linnaei, Car. materia medica. Edit. 4ta, cur. *I. C D. Schreber.* Erlangae 1782. 8.

Ejusdem Systema naturae per regna tria naturae. Edit. 13tia cura *J. Fr. Gmelin.* Tomi Imi. Pars I—VII. et Tomi 2di. P. I. et II. Lipsiae, 1788—92. 8. der erste Band enthält das Thierreich, der 2te das Pflanzenreich, und der 3te wird das Mineralreich enthalten.

Ejusd. Systema vegetabilium. Edit. XIV. cura *J. A. Murray.* Goetting. 1784. 8.

Macquer's, Pet. Jos. chymisches Wörterbuch, oder allgemeine Begriffe der Chymie nach alphabet. Ordnung: a. d. Franz. übers. von Dr. J. Gottfr. Leonhardi. 2te verb. und verm. Aufl. Erster bis siebenter Theil. Leipzig, 1788—91. 8.

Malo-

Malouin's medicinische Chemie: a. d. Franz. übers. von Dr. Königsdörfer. 1r und 2r B. Altenburg, 1763 und 1764. 8.

Mellin's, Chph. Jac., Materia medica. 4te Aufl. Frft. 1789. 8.

Ejusd. pharmacia Saeculo moderno accommodata. Altenburgi, 1772. 8.

Mönch's, Conr. systematische Lehre von den gebräuchlichsten einfachen und zusammengesetzten Arzneymitteln. 2te verm. und verb. Aufl. Marburg, 1792. 8.

Murray, J. A. apparatus medicaminum tam simplicium, quam praeparatorum et compositorum. Vol. I—VI. Goettingae, 1779—92. 8. Dasselbe Werk ins Deutsche übers. unterm Titel: Murray's Arzneyvorrath ꝛc die fünf ersten Bände von L. C. Seger. Braunschweig, 1782—91. der sechste Band aber von L. Chr. Althof. Göttingen, 1792. 8.

Pideritii, Phil. Jac. pharmacia rationalis. Edit. 3tia Cassellis, 1791. 8.

Piepenbring, G. Heinr. pharmacia selecta, oder Auswahl der besten wirksamsten Arzneymittel. Erfurt, 1792. 8.

Pharmacopoea Danica. Havniae, 1772. 4t.

— — Edinburgensis c. additamentis *E. G. Baldingeri.* Edit. alter. Bremae, 1784. 8.

— — Leidensis. Edit. 4ta L. B. 1770. 8.

— — Londinensis. Edit. novissima Londini, 1788. 8. Ins Deutsche übers. unterm Titel: Londner Apothekerbuch von Chr. Gotth. Eschenbach. Leipz. 1789. 8. Hierauf bezieht sich folgende kleine aber wichtige Schrift: Etwas über das neue Londner und andre Apothekerbücher. Hamburg, 1790. 8.

Pharma-

Pharmacopoea Roſſica. Petropoli, 1782. 8.

— — — — Navalis edita ab *Andr. Bacheracht.* Petropoli, 1784. 8.

— — Suecica. Edit. 2da Holm, 1779. Deutſch überſ. unterm Titel: Schwediſches Apothekerbuch, mit Anmerk. Leipzig, 1782. 8.

— — Würtenbergica. Stuttgard, 1785. fol.

Quincy's Pharmacopoea officinalis et extemporanea, oder vollſtändiges Engliſches Apothekerbuch. 1ſter und 2ter Theil. a. d. Engl. m. Anmerk. Leipzig, 1784 und 85. 8.

Retzii, Andr. Jo. primae lineae pharmaciae Götting. 1771 8. Ins Deutſche überſ. durch Ebermayer unterm Titel: Anfangsgründe der Apothekerkunſt. Lemgo, 1777. 8.

Ejuſd. prolegomena in pharmacologiam regni vegetabilis. Lipſiae, 1783. überſ. durch Weſtrumb unter der Aufſchrift: Einleitung in die Lehre von den Arzneyen des Pflanzenreichs. Leipzig, 1785. 8.

Reuß, Chr. Fr. Diſpenſatorium univerſale ſ. Lexicon chemicopharmaceuticum. Edit. 2da. Sect. I. et II. Argentorati, 1791. 8.

Van den Sande und Sam. Hahnemann, von den Kennzeichen der Güte und Verfälſchung der Arzneymittel. Dresden, 1787. 8.

Scherf, J. Chr. Fr. Diſpenſatorium Lippiacum genio moderno accommodatum. Pars I. Lemgov. 1792. 8. Der 2te Th. wird erwartet.

Schlereth, Franc. Ant. Diſpenſatorium Fuldenſe tripartitum. Edit. altera. Frft. 1791. 8.

Schrader, Joh. Chr. Carl, die Norddeutſchen Arzneypflanzen. Berlin, 1792. 8.

Schultzii, J. H. praelectiones in diſpenſatorium Brandenburgicum. Norimb. 1753.

Spitzl.

Spielmann, J. R. institutiones materiae medicae. Argentor. 1774. übers. ins Deutsche unter Aufs.: Anleitung zur Kenntnis der Arzneymittel; neue Aufl. Strasburg, 1784. 8.

Eiusd. Pharmacopoea generalis. Argentor. 1783. 4.

Tavares, Franc., libellus de pharmacologia. Conimbricae. 1787. 8.

Triller, D. W., Dispensatorium pharmaceuticum universale. Tom. I. et II. Frft. 1764. 4.

Trommsdorff's, Joh. Barth. systematisches Handbuch der Pharmacie. Erfurt, 1792. 8.

Vogler, J. Ph., pharmaca selecta. Edit. nov. Wetzlar, 1788. 8.

Wallbaum's, Joh. Jul. index pharmacopolii completi cum calendario pharmaceutico. Pars I. et II. Lipsiae, 1767. — 69. fol.

Westrumb's, Joh. Fr., kleine physikalisch-chemische Abhandlungen. Erster und zweyter Band, und 3ten Bands erstes Heft. Leipzig 1786 — 89. Die Fortsetzung wird erwartet. 8.

Wiegleb's, Joh. Chr. Handbuch der allgemeinen Chemie. 1r und 2r Band, 2te verbess. Aufl. Berlin, 1786. 8.

Desselb. Geschichte des Wachsthums und der Erfindungen in der Chemie in der ältesten und mittlern Zeit; a. d. Latein. des Ritter Bergmann's, mit Ergänz. und Bericht. Berlin, 1792. 8.

Desselb. Geschichte des Wachsthums und der Erfind. in der Chemie in der neuern Zeit. Ersten Bandes 1r u. 2r Th., und 2r Band. Berlin, 1790 u. 91. 8.

Zorn Icones plantarum medicinalium, Centuria I — VI. oder Abbildungen von Arzneygewächsen. Erstes bis sechstes Hundert: mit 600. illumin. Kpft. Nürnberg, 1779 bis 90. 8.

Anmerkung.

Dies Verzeichnis hätte allerdings noch ahnsehnlich vergrößert werden können: denn alle wichtige, zur Pharmacologie und Pharmacie gehörige Schriften, sind bey weitem noch nicht angeführt, noch weniger diejenigen, darinne einzelne Gegenstände abgehandelt worden. Es war hier der Raum nicht, alle vorzügliche Schriften zu beyden Doktrinen angeben zu können; daß aber diese oder jene Schrift nicht ist mit genannt worden, soll und wird keinem Verf. derselben zum Präjudiz gereichen.

Deutsches Apothekerbuch.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-10521-p0033-2

Einleitung.

Vernunft und einzelne Beobachtungen haben nach und nach die Menschen belehret, daß manche Körper der Natur Kräfte besitzen, welche bey kränklichen Zufällen heilsame Wirkungen äusern, und die zerrüttete Gesundheit wieder herzustellen vermögend sind. Die Kenntnis von derselben zweckmäßigen Anwendung, nach ihrem ganzen Umfange, wird **Pharmakologie**, oder **Arzneymittellehre** genennet, und macht einen Theil der Arzneywissenschaft aus.

Weil aber diejenigen Körper der Natur, welche jene arzneylichen Kräfte besitzen, nur selten im rohen natürlichen Zustande bequem angewendet werden können, sondern auf mancherley Art vorbereitet, zusammengesetzet, oder durch gewisse Behandlungen zu mehrerer Wirksamkeit gebracht werden müssen; so ist nach und nach daraus eine besondere Kunst entstanden, welche die **Apothekerkunst** genennet wird, und den vorzüglichsten Gegenstand der gegenwärtigen Schrift ausmacht.

Die **Apothekerkunst** ist also ein Theil der Pharmakologie, und schränkt sich eigentlich nur auf die kunstmäßige Vor- und Zubereitung der gebräuchlichen Arzneymittel ein. Wenn man aber diesen Begriff in der gehörigen Erweiterung erwägt, so findet sich bald, daß zum ganzen Umfange dieser Kunst mannigfaltige Kenntnisse erfordert werden, die ein jeder besitzen muß, wenn er auf den Namen eines geschickten Apothekers mit Recht Ansprüche machen will.

Es erfordert nämlich die Apothekerkunst nach ihrem Umfange:

1) historische Kenntnis der Arzneymittel,
2) besondere zweckmäßige Geschicklichkeit zur Bearbeitung aller Arzneymittel, und
3) chemische Wissenschaft, zur vollkommnern und bessern Ausführung dieses Geschäftes.

Zur **historischen Kenntnis** gehört: 1) daß ein Apotheker mit dem ganzen Verzeichnis aller als Arzneymittel bekannt gewordenen Körper der Natur, vorzüglich aber derjenigen, die noch zu seiner Zeit gebräuchlich sind, bekannt seyn müße; 2) daß er alle diese einzelnen Körper, deren ganze Sammlung unter dem Namen der **pharmaceutischen Materie** begriffen wird, nach ihrer Klassification, systematischen Charakter, Gattungen, Arten und Abänderungen erkenne, auch 3) sowohl nach ihren gangbaren offizinellen Namen, als auch nach der systematischen Benennung, die sie von den berühmtesten Naturforschern und

Aerzten

Aerzten erhalten haben, zu benennen wisse; 4) die Kenntnis, wo alle diese Körper einheimisch sind, und woher sie am besten erlanget werden können; und 5) wenn solche am besten eingesammlet werden müssen; 6) muß er alle sinnliche Kennzeichen ihrer Güte, nach welchen sie von andern ähnlichen unterschieden werden können, anzugeben wissen; endlich auch 7) von allen Arten die beste Methode kennen, wie solche bey der nothwendigen Aufbewahrung vor Verderbnis gesichert werden können.

Die **Geschicklichkeit zur Bereitung der Arzneymittel** bestehet darinn, daß der Apotheker die natürlichen Körper nach vorkommenden Umständen den Vorschriften der Aerzte zu Folge, in allerhand Formen zu bringen, und überhaupt alle Arten von arzneylichen Vor- und Zubereitungen, worzu oft mancherley Zusammensetzungen angestellet und langwierige Bearbeitungen ausgeführt werden müßen, zweckmäßig zu vollenden wisse. Bey der Mannigfaltigkeit dieser Arbeiten sind auch ungemein viel Regeln und Handgriffe zu beobachten, wenn alles glücklich von statten gehen soll, die sich unmöglich alle beschreiben lassen, und deswegen nothwendig machen, daß solche theils durch mündlichen Unterricht, am vorzüglichsten aber durch besondere Anweisung der mancherley Arbeiten und eigne anhaltende Uebung in den darzu bestimmten Lehrjahren erlanget werden muß. Und weil auch diese noch nicht darzu hinreichen, so ist es überdies noch nöthig,

zur Erweiterung der Kenntnisse und Erlangung mehrerer praktischen Fertigkeit, etliche Jahre lang in mehrern angesehenen Offizinen verschiedener Länder sich durch fortgesetzte Arbeit zu üben. Darauf gründet sich die gesetzmäßige Vorschrift, daß jeder Apotheker, ausser seinen Lehrjahren, noch 3 bis 4 Jahre in Offizinen verschiedner Orte sich aufgehalten haben müsse.

Die chemische Wissenschaft ist dem Apotheker unentbehrlich. Denn da in der Pharmazie der neuern Zeit sehr viele Ausarbeitungen der Arzneymittel auf chemischen Gründen beruhen, so würde derjenige, der diese Arbeiten nur blos handwerksmäßig auszuführen gelernt hätte, aber von dem ganzen Verfahren nicht wüßte, warum die Bearbeitung nothwendig so, und nicht anders, geschehen müßte, ein bloßer mechanischer Künstler seyn, und nur einem abgerichteten Taglöhner gleichen, der sein Tagewerk nach einer erborgten Ordnung zu vollenden, verstünde, der aber seine Arbeiten nicht verbessern oder vortheilhafter anzustellen wüßte. Will er also Ansprüche auf einen wissenschaftlichen Künstler machen, so muß er seine Arbeiten nach allen Punkten und Erscheinungen gründlich verstehen und erklären können, welches ohne chemische Wissenschaft nicht möglich ist. Hierdurch versetzt er sich erst in die glückliche Lage, daß er bey allen Arbeiten mehr Unterhaltung für den Verstand finden, die Beschwerlichkeit derselben sich mehr erleichtern, und überhaupt zweckmäßiger, glücklicher und nützlicher arbeiten wird.

Ueberdies

Ueberdies muß ein Apotheker auch noch **besondere Pflichten** anerkennen und ausüben. In Voraussetzung, daß jeder wohleingerichtete Staat allen Unterthanen Sicherheit und Schutz angedeihen läßt, und jeder einzelne Unterthan von dem andern verhältnismäßige Belohnung für seine ihm geleisteten Dienste erhalten muß, es auch natürliche Billigkeit ist, daß der Apotheker von seinem Geschäfte einen anständigen Lebensunterhalt genießen müße, welches auch schon durch die Landesgesetze bestätigt worden ist; so liegen dagegen dem Apotheker, ausser der Vollendung seiner kunstmäßigen Arbeiten, noch gewisse besondere Pflichten auf. Er muß nemlich bedenken, daß er die erste Stütze des Arztes ist, und folglich auch mit diesem gewisse Obliegenheiten anerkennen müße. Er hat es, wie jener, immer mit der leidenden Menschheit zu thun, und muß diesen Umstand nie aus den Augen setzen. Der Gewinn darf nicht sein erster Zweck seyn, wie er es leider oft beym Tagelöhner oder ungewissenhaften Kaufmanne ist, sondern er muß zuerst, so viel an ihm ist, dafür Sorge tragen, daß die Erwartung eines jeden, der etwas aus seinen Händen erhält, nicht getäuschet werde. Dahin gehört insbesondere, daß er nicht statt theurer wirksamer Ingredienzien, andere wohlfeile ähnliche, weniger wirksame, schädlicher Weise unterschiebe, und sich solche eben so theuer, als jene, bezahlen lasse. Da dies oft unbemerkt geschehen kann, und die strafende Gerechtigkeit der Landesgesetze vor der Entdeckung eines solchen schändlichen

chen Betrugs nicht ausgeübet werden kann, also nichts als der innere Richter und der besorgliche Verlust seines guten Namens ihn davon abzuhalten vermag, so muß er nothwendig ein Mann von Religion und Ehre seyn. Er muß deswegen die allgemeinen Pflichten der Religion anerkennen und erfüllen, auch Menschenliebe besitzen, und besonders mitleidig gegen kranke Arme seyn.

Bey Anschaffung der arzneylichen Waaren und Zubereitung der Arzneyen selbst, muß er nicht sowohl auf den Preiß, als auf die Güte und Wirksamkeit das Augenmerk richten. Keine Präparata, wobey unvermerkliche Verfälschung möglich sind, sollte er von andern Laboranten oder Kaufleuten einkaufen, sondern sie selbst verfertigen, ob sie ihm gleich bey eigner Bereitung etwas theurer zu stehen kommen sollten. Hiervon kann blos der korrosivische Queckfilbersublimat und wenige andere Stücke ausgenommen bleiben.

Die Besorgung der Apotheke und die erste Aufsicht über alle Geschäfte muß des Apothekers selbst eigene Sache seyn, und demnach liegt es ihm ob, auf alle in seinem Dienste stehende Personen strenge Aufsicht zu führen, auch Ordnung und Genauigkeit in allen Stücken zu erhalten zu suchen. Doch mag er sich sorgfältig für Pedanterey hüten, und nicht alles bis ins Lächerliche übertreiben, wodurch sich manche dem Spotte ausstellen.

An

An die **Pflichten des Apothekers gegen seine Gehülfen und Lehrlinge** wird gemeiniglich wenig oder nicht gedacht; und deswegen wird es nicht unnütz seyn, diese auch kürzlich zur Erinnerung zu bringen. Da der Apotheker selten seine Arbeiten selbst verrichten kann, und zu dem Ende Gehülfen in seinen Dienst aufnehmen muß, so ist es nicht genug, diesen Kost und Sold dafür zu bezahlen, sondern es müssen diese Personen auch nach den Vorzügen des Standes, den sie begleiten, mit gewisser Achtung behandelt werden. Da solche meistens von guter Familie sind, und sittsam auferzogen worden, auch binnen kurzer Zeit die eigne Direktion einer Offizin erhalten können; so ist es sehr billig, daß ihnen diesen Umständen gemäß begegnet werde. Eine solche liebreiche und vorzügliche Behandlung wird ihnen den Dienst erleichtern, und sie zur Erfüllung ihrer Pflichten mehr antreiben. Die **Pflichten gegen Lehrlinge** werden oft sehr schlecht erfüllet. Vielen wird von allen, was ein Apotheker wissen soll, nichts gelernet, sondern sie müssen oft ihre Zeit mit bloßer Kramerey oder ökonomischer Handarbeit hinbringen, und sind hernach nicht im Stande, in andern Offizinen gehörige Dienste zu leisten, und der Staat erhält endlich in ihnen schlechte unwissende Leute zu Apothekern, von denen wohl nicht leicht ein geschickter Mann wieder gebildet werden kann. Eine große Pflicht ist es also, solchen Jünglingen, die einem Manne zur Erlernung dieser Kunst anvertrauet werden, treuen Unterricht von allen Stücken, die ein

Apotheker wissen muß, zu ertheilen, und sie ernstlich zur Arbeit, aber keinesweges zu andern, als die zu diesem Geschäfte gehören, anzuhalten. Ein Lehrling muß wegen seiner Jugendjahre zwar eingezogen und mit gemäßigter Strenge, aber doch keinesweges wie ein Sklave behandelt werden. Zügellose Nachsicht würde in solchen Jahren oft unverbesserlichen Schaden verursachen. Ueber die pharmaceutische Lehrmethode ist im Taschenbuch für Scheidekünstler und Apotheker, auf das Jahr 1787. S. 62 — 77. eine sehr gute Anleitung zum Beyspiele befindlich.

Nun sind auch die **Pflichten der Gehülfen und Lehrlinge** noch zu erwähnen. Wünschen diese, daß ihnen mit einer gewissen Achtung begegnet werden möge, so müssen sie vor allen Dingen die strenge Erfüllung ihrer Pflichten vorangehen lassen. Der Zweck ihres Daseyns im jetzigen Zustande ist, daß sie unter der Leitung ihres Principals alle in dessen Offizin vorfallende Arbeiten glücklich vollführen, die letztern aber insbesondere alles hierzu gehörige erlernen, und dabey auf dessen Nutzen, wie auf den ihrigen, Rücksicht nehmen sollen. Dahin gehöret **fleißige und treue Abwartung aller dieser Berufsarbeiten**, damit solche, so vortheilhaft als möglich, ausfallen, sollte es auch mit Aufopferung der Bequemlichkeit geschehen müssen. Der Tag ist zur Arbeit, jeder Tag hat seine eigne, und darum ist es Pflicht, daß keine Arbeit, die heute vollendet werden kann, auf den folgenden Tag verschoben werden darf. Reinlichkeit, vorsichtiges unübereiltes

Ver-

Verfahren und möglichste Sparsamkeit ist bey allen Arbeiten zu beobachten, durch deren Vernachläßigung jährlich beträchtlicher Schade verursachet werden kann. **Gehorsam**, oder Anerkennung einer gewissen Subordination, ist schon die Pflicht eines jeden Menschen im Staate, und eben so auch einer jeden Person im Hauswesen. Jeder Gehülfe muß also bedenken, daß er bey Ausübung seiner Geschäfte nicht nach eigner Willkühr, sondern nach dem Willen seines Principals, in dessen Dienste er jetzt sich befindet, handeln müsse. Käme auch der Fall vor, daß er manche Arbeiten besser einzurichten verstünde als jener, so ist es dennoch der Klugheit gemäß, solches nicht geradezu zu behaupten, sondern sich darüber mit jenem zu besprechen, seine Meynung mit gebührender Achtung bescheiden vorzutragen und zu versuchen, ob er damit Eingang finden könne. Eben dergleichen Fälle zeigen ferner, wie nöthig auch im Allgemeinen **Bescheidenheit** und **Hochachtung** beobachtet werden müssen. Ein offenbarer Tadel des Principals von einer untergeordneten Person würde nichts fruchten und nur Haß und Hartnäckigkeit verursachen; dagegen durch eine vernünftige, bescheidene, und schonende Vorstellung selten der gute Zweck verfehlet werden dürfte. Möchte doch ferner noch die besondre Anempfehlung der schuldigen **Treue** überflüßig seyn! Möchte doch die schändliche Ausstreckung der Hände nach fremden Gut nicht auch unter den Apothekergehülfen vorfallen! Eine Schande ist es, daß oft Jünglinge von guter Familie und nicht gemeiner

meiner Erziehung durch üble Haushaltung sich verleiten lassen, in fremdes Gut einzugreifen! Möchten sie doch bedenken, daß sie durch dieses abscheuliche Laster endlich ihr ganzes zeitliches Glück einbüßen müssen! Denn solche Schelmerey wird doch zuletzt entdeckt. Auch die Anempfehlung der **Verschwiegenheit** ist nicht überflüßig. Verschwiegenheit ist schon in der menschlichen Gesellschaft überhaupt eine allgemeine Tugend, und verhütet viel Unheil, noch mehr aber ist sie eine besondere Pflicht aller in der Apotheke untergeordneten Personen. Denn es fallen sowohl in der Haushaltung, als auch vornemlich in der Offizin, Umstände vor, die bald den Principal selbst, bald Patienten betreffen, deren Ausplauderung auf eine oder die andere Art nachtheilig werden kann, und die niemand zu wissen nöthig hat. Zu den Pflichten der untergeordneten Personen gehöret auch noch zuletzt: die **strengste Vorsorge, alle Präparate in erforderlicher Menge im Vorrathe zu erhalten, und die verbrauchten zu rechter Zeit wieder zu verfertigen.** Da nemlich in einer wohleingerichteten Offizin, besonders an großen Orten, wo ein verhältnismäßiger starker Abgang ist, etliche Hundert Präparate zu allen Zeiten in einer gehörigen Menge vorhanden seyn müssen, davon viele zu ihrer Verfertigung etliche Tage oder Wochen Zeit erfordern; so muß die größte Sorgfalt darauf gerichtet werden, daß kein einziges davon ganz bis auf den kleinsten Rest verbrauchet werde, sondern, daß, sobald der gewöhnliche Vorrath eines

Präpa-

Präpatats bis zum noch übrigen achten Theil abgegangen, solches sogleich an einem darzu bestimmten Orte angemerkt werde, damit die Zubereitung eines neuen Vorraths zu rechter Zeit wieder veranstaltet werden könne *).

Zu einer **vollständigen Apotheke** werden in einem Hause folgende verschiedene Hauptplätze nothwendig erfordert: 1) Die **Offizin**, 2) die **Materialkammer**, 3) der **Kräuterboden**, 4) ein **Behältnis im Keller**, und 5) das **Laboratorium**.

Die **Offizin** besteht aus demjenigen Zimmer, worinn 1) sowohl die meisten Stücke der zur Arzney gebräuchlichen **rohen Materialien**, als auch 2) im **vorbereiteten Zustande**; ingleichen 3) schon **künstlich zusammengesetzte** und 4) **chemischbereitete Arzneymittel**, insgesammt in kleinen Portionen, nebst 5) den **nöthigen Instrumenten und Gefäßen**, als Waagen, Gewichten, Mörseln, Mensuren, Spatel, Löffel, Pillenmaschinen u. d. m. vorhanden sind, und wo die nach Vorschrift des Arztes verlangten Arzneyen dispensirt oder zusammengesetzet werden.

Die **Materialkammer** enthält den ganzen übrigen Vorrath von allen rohen und vorbereiteten Materialien,

*) Mehrere Momente, die zur Ausbildung eines guten Apothekers gehören, findet man in J. Jac. Bindheims Rhapsodien der philosoph. Pharmakologie. Berlin, 1785. 8. Ein kleines Handbuch, das allen jungen Pharmazeutikern bestens empfohlen werden kann.

lien (Kräuter, Blumen und Wurzeln ausgenommen), zusammengesetzten und chemischbereiteten Arzneymitteln, in größerer Menge. Sie muß sich an einem trocknen und kühlen Orte befinden.

Der **Kräuterboden** dient zur Trocknung und Aufbewahrung des ganzen Vorraths von Kräutern, Blumen und Wurzeln.

Im **Keller** werden die destillirten Wässer, Säfte und andere Flüssigkeiten, welche kühl und feucht stehen müssen, aufbehalten.

Das Laboratorium ist derjenige Ort, worinn die chemischen Oefen aller Art, nebst den übrigen chemischen Gefäßen und Instrumenten befindlich sind, und wo die chemischen Feuerarbeiten vollführet werden. Am sichersten ist man für Gefahr, wenn dieser Ort feuerfest und in einem steinernen Gewölbe bestehet. Die übrigen guten Eigenschaften, als Geräumlichkeit und Hellung hangen von der Lage des Hauses ab, und können nicht allezeit verschaffet werden.

In ältern Zeiten glaubte man, daß zu den mancherley Arbeiten eine große Anzahl **chemischer Oefen** erforderlich wäre; in der neuern Zeit aber hat man eingesehen, daß die allermeisten entbehrlich sind, und daß mit wenigen alle Arten der pharmaceutisch-chemischen Arbeiten eben so glücklich vollbracht werden können. Es kann demnach ihre ganze Anzahl auf folgende eingeschränkt werden.

Der

Der **Blasenofen** wird, wie alle übrigen, von Backsteinen mit Leimen verbunden aufgeführt. Er dienet zur Destillation der Wässer, des brennbaren Geistes, des Essigs und der aetherischen Oele.

Der **Kapellenofen**, welcher seinen Namen von der darinn eingemauerten eisernen Kapelle führet, dienet zu solchen Arbeiten, die in gläßernen Gefäßen angestellet werden, als zu Digestionen, Destillationen, Abdunstungen und Sublimationen. Die Gefäße werden darinn mit Sand umschüttet. Hebt man die Kapelle aus, und setzt an deren Stelle einen kupfernen Kessel ein, so entsteht daraus ein sogenanntes **Wasserbad** (Balneum maris), das aber für ganz entbehrlich zu achten ist, da alle Arbeiten eben so glücklich durch gemäßigten Feuersgrad im Sande vollendet werden können. Eben dieser Ofen kann auch zum **Reverberirofen** dienen, wenn man bey seiner Erbauung quer durch, eine Spanne hoch über dem Roste, zwey starke eiserne Stangen mit einmauren läßt, oder dabey die Einrichtung macht, daß solche nur benöthigten Falls eingeschoben werden können. Zu welchem Ende dann die eiserne Kapelle nur ausgehoben zu werden braucht, damit die beschlagenen gläsernen oder feuerfeste töpferne Destillirgefäße dem freyen Feuer ausgesetzt werden können. Auf solche Art kann die Destillation der Mineralsäuren, der brandigten Oele und Geister veranstaltet werden.

Der **Schmelz-** und **Windofen** dienet zu Schmelzungen, Detonirungen, Verkalchungen, Subli-

Sublimirungen und Abdampfungen. Er kann ebenfalls von Backsteinen erbauet werden, doch verfertigt man ihn auch aus Eisenblech. Im letztern Falle muß er mit einem feuerfesten Kütt beschlagen werden. Seine Güte besteht darinn, daß er stark ziehen, und starke Hitze verursachen muß.

Die pharmaceutischen Arbeiten erfordern hiernächst mancherley **Gefäße und Werkzeuge**, die entweder aus Metall, Glaß oder Thon verfertigt werden müssen.

Die **Destillirblasen** werden aus Kupferplatten verfertigt, und ihre innere Oberfläche mit Zinn überzogen. Ihre Größe muß mit dem vorbeschriebenen Destillirofen, worein sie gesetzt werden, ebenmäßig seyn. Zur Beförderung der Destillation ist es rathsam, daß ihre Breite und Tiefe von gleichem Verhältnis sey. Die darauf passende **Helme**, zur ersten Sammlung der aufsteigenden Dünste, werden ebenfalls aus Kupferblech verfertiget und innwendig mit Zinn stark überzogen. Zu kleinen und mittelmäßigen Blasen brauchen sie nur mit einer Ableitungsröhre versehen zu seyn. Die zu großen gehörigen können zwey solche Röhren haben. Zur Destillation des Essigs insbesondere gehöret ein **zinnerner Helm**, aus reinem Zinn bereitet. Es ist auch am rathsamsten, daß die **Kühlfaßröhre**, die gemeiniglich aus Kupferblech gemacht wird, aus reinem Zinne bestehe.

Gegossene eiserne Retorten, am obern Theile des Bauchs mit einer weiten Oefnung, die mit einem starken

starken eisernen Stöpfel verschlossen werden kann, sind zur Destillation der brandichten Oele und Geister sehr bequem.

Die **eisernen Kapellen** müssen genau in den vorerwähnten Kapellenofen einpassen. Die gegossenen haben vor denen aus Eisenblech gemachten, ihrer Dauer und Sicherheit wegen, viele Vorzüge.

Gegossene eiserne Kessel dienen zur Abrauchung mittelsalziger und alkalischer Salzlaugen. Sie müssen für den Rost sorgfältig verwahret werden, und immer an einem trocknen Orte stehen.

Zinnerne Kessel sind zu verschiednen Zubereitungen, wobey Säure vorhanden ist, unentbehrlich.

Kupferne Kessel und dergleichen **Pfannen** müssen von verschiedner Größe vorhanden seyn; nur darf nichts salziges darinn gekocht werden. Sie können auch innwendig stark verzinnet werden.

Der **Gießpuckel** muß von Messing, Bronze oder Kupfer gegossen, innwendig sehr eben und glatt ausgearbeitet seyn, und sich unten in eine zarte Spitze endigen.

Von den **gläsernen Gefässen** ist folgendes zu bemerken:

Die **gläsernen Retorten**, welche vorzüglich zu den flüchtigsten überzudestillirenden Flüssigkeiten gebraucht werden, müssen gut und zweckmäßig formiret seyn. Ihr Hals muß vom obern Theile des Bauchs gleich

seitwärts abgeleitet, mehr weit als enge seyn, und sich etwas niederwärts neigen, damit die Dünste in gehöriger Menge dahineintreten, und die verdickten Flüssigkeiten bequem abfließen können.

Die gläsernen Kolben braucht man von verschiedner Größe. Sie werden am meisten zu Extraktionen in gelinder Wärme, nächstdem auch zu Sublimationen gebraucht, auch als Vorlagen den gläsernen Retorten angefüget. In manchen Fällen werden auch wohl Destillationen daraus angestellet, wenn gläserne Helme auf ihre Oefnungen gesetzt werden.

Die gläserne Helme sind eben so wie die kupfernen geformt. Man muß darauf sehen, daß die inwendige kleine Rinne, worein sich verdickte Flüssigkeiten sammlen, mit der innern Oefnung zur Ableitungsröhre gleichlaufend sey, auch die Ableitungsröhre eine verhältnismäßige Weite habe.

Gläserne Phiolen sind ganz entbehrlich.

Gläserne Vorlagen oder **Flaschen** von verschiedner Größe sind, theils zur Destillation der ätherischen Oele, theils zu andern Bedürfnis erforderlich.

Gläserne Vorstöße bestehen aus konischen oder bauchigt geformten Röhren, die zwischen dem Destillirgefäße und der Vorlage angebracht werden. Sie gehören unter die entbehrlichen Stücke. In manchen Fällen können die Vorlagen durch sie etwas weiter vom Ofen entfernt, auch der Verlauf der Arbeit einigermassen beobachtet werden.

Glä-

Gläserne Schaalen von verschiedener Größe sind zu freywilligen Zerfliessungen leichtflüssiger Salze an der feuchten Luft, ingleichen zu gelinden Abdünstungen, sehr bequem. Sie müssen aber mit keinem umgelegten Rande versehen seyn. Ihre Stelle kann auch durch abgesprengte Kolben ersetzt werden.

Gläserne Mörsel, von starkem weißen Glase, sind zur Reibung ätzender Salze und deren Vermischung mit andern Dingen sehr nützlich.

Gläserne Trichter, von verschiedner Größe, sind bey Ausgiesung scharfer Flüssigkeiten, wie auch zur Abscheidung der ätherischen Oele vom Wasser unentbehrlich. Sie lassen sich auch sehr bequem zu reinlichen Filtrirungen anwenden, weil sie leicht wieder vollkommen gereinigt werden können.

Sogenannte **Zuckergläser** dienen sowohl zu Filtrirungen, als auch zur Aufbewahrung verschiedner Sachen.

Zu den **irrdenen Gefässen** können gerechnet werden:

Irrdene Retorten, davon die besten zu Almeroda in Hessen, nachdem zu Waldenburg in Sachsen verfertiget werden.

Die **Schmelztiegel**, die man an eben diesen Orten häufig bearbeitet. Es sind davon überhaupt zweyerley Arten zu bemerken. Die erste Art besteht aus Quarzsand und Thon, die andre Art aber aus Thon und Reißbley. Die letztern haben eine schwarze

Farbe, und werden **Ipser** oder **Passauer Tiegel** genennet; sie vertragen keine salzige Schmelzung.

Serpentin- oder **Marmormörsel**, mit gleichartigen Pistillen, von verschiedener Größe sind ganz unentbehrlich. Man unterscheidet darunter Reibschaalen von den höhern Mixturmörseln.

Als irrdene Schaalen sind die Koblenzer ihrer Stärke und Festigkeit wegen am vorzüglichsten. Sie dienen sehr gut zu gelinden Abdunstungen; nur dürfen sie nicht aufs freye Feuer gebracht werden.

Zur zarten Pulverisirung erdigter Körper wird **ein Präparirstein** von Porphir oder Marmor gebraucht, nebst einem **Laufer** von gleicher Materie.

Zu den nöthigsten **Instrumenten** oder **Werkzeugen** können folgende gerechnet werden:

Große und kleinere messingene und eiserne Mörsel. Die messingenen bleiben nur in solchen Fällen anwendbar, wo sie nicht angegriffen oder abgearbeitet werden können. So dürfen nämlich keine Salze oder sehr harte Körper darinn gestossen werden. Vor solche haben noch die aus Bronze gegossenen, ihrer mehrern Härte wegen, Vorzüge. Mit eisernen Mörseln ist man am sichersten; nur müssen diese vor Anrostung sorgfältig verwahret werden, sonst gehen bey ihren Gebrauch ebenfalls Verunreinigungen, wiewohl weniger nachtheilige, vor.

Große und kleinere Waagen von verschiedener Art. Die köllnischen Balken sind hierbey am

vorzüg-

vorzüglichsten; die Schaalen werden gemeiniglich von Messingblech verfertiget. Bey ihrem Gebrauche muß das Anrosten der Balken vermieden, und die Schaalen öfters ausgeputzt werden. Am allermeisten ist diese Vorsicht bey den kleinern eigentlichen Arzneywaagen nöthig. In dieser Absicht gebraucht man auch **kleine Waagschaalen von Elfenbein**; auf deren Reinhaltung aber eben so gut, als auf die messingenen gesehen werden muß.

Messingene und elfenbeinerne Löffel von verschiedner Größe.

Große eiserne Löffel mit langen Stielen zum Ausschöpfen mancherley Flüssigkeiten, auch etliche durchlöcherte zum Durchseihen der Fettigkeiten.

Eiserne Spatel von verschiedener Größe. Sie müssen fleißig gereinigt und vor dem Roste bewahret werden.

Pillenmaschinen.

Eine Form zum Höllenstein.

Aräometer, zur Prüfuug des Brandweins, beym Einkauf.

Sprengeisen.

Eiserne Hebe- und Kohlenzangen.

Eiserne Kohlenschaufeln.

Eiserne Rührhaken.

Feilen. Raspeln.

Kupferne und eiserne Platten.

Schneidemesser, gerade und krumme.

Eine Presse. Blasebälge.

Haarsiebe von verschiedener Feinheit.

Hölzerne Naitakel oder **Pistillen** von verschiedener Größe.

Hölzerne Tenakel, oder **Rahmen** die Seihtücher aufzuspannen.

Seihtücher, wollene und linnene.

Filtrirkörbe.

Papiertrichter von gemeinem grauen Makulatur ingleichen von Druckpapier.

Abwerg vom Flachse, zum Durchgießen verschiedner Fettigkeiten.

Da es ferner bey den pharmaceutischen Arbeiten oft nothwendig ist, die Gefäße entweder für die Ausdünstung der darinn befindlichen Dinge oder für das Zerspringen zu sichern; so verdienen auch noch die darzu dienende **Leime** und **Kütte** eine kurze Anführung. Für die erstern Fälle ist die Hauptregel, daß ein Lutum nach der Natur der dunstbaren Materie, die dadurch zurück gehalten werden soll, gewählet werden, und so beschaffen seyn müsse, daß es wenig oder nicht davon angegriffen werden könne. So dient z. B. bey der Destillation des Wassers, Weingeists, der ätherischen Oele und der flüchtig-alkalischen Geister, ein mit kaltem Wasser steif angerührter Mehlkleister, der bey angewandter Kochung noch besser ausfällt; und wo auch dies noch nicht befriedigen sollte, so kann man vorher im kochenden Wasser etwas Leim (gluten) auflösen, und dann erst die nöthige Portion Mehl zusetzen. Man bestreicht darmit Papierstreife, und legt solche um die Fugen der Gefäße, einfach, doppelt oder dreyfach übereinander.

Bey

Bey der Destillation brandichter Geister und Oele, ingleichen der Mineralsäuren thut ein starker **erdiger Beschlag** die besten Dienste. Man kann ihn aus aufgeweichtem Thon mit einer guten Portion Sand, klaren Hammerschlag und Kälberhaaren oder Flachsspreu zusammensetzen. Eben damit können auch Retorten, Kolben, Tiegel oder andere Gefäße beschlagen werden, die freyem Feuer ausgesetzt werden sollen.

Gerissene oder gesprungne Gläser können mit folgender Mischung, aus Bleyglätte, lebendigem Kalch und Ziegelmehl zu gleichen Theilen, dem Maasse nach, zart pulverisirt, mit Mahlerfirniß angerieben, auf Leinwandstreifen gestrichen, beleget werden. Auch dienet zart geriebener lebendiger Kalch mit Eyweiß oder frischer Käsematte angerieben, sowohl zum angeführten Beschlage, als auch zur Wiederverbindung ganz zerbrochener Gläser oder Porzellangefäße.

Endlich ist auch noch vorläufig zu wissen nöthig, daß **Gewichte** und **Maase**, die in den pharmaceutischen Vorschriften vorkommen, von den im gemeinen Leben gebräuchlichen abweichen, und noch überdies wieder in verschiedenen Ländern von anderm Gehalte sind. In Deutschland enthält

Ein Pfund Apothekergewicht zwölf Unzen,
Eine Unze — — — acht Drachmen,
Eine Drachme — — drey Skrupel,
Ein Skrupel — — zwanzig Gran.

In Frankreich gilt eben diese Eintheilung; ausgenommen, daß 1 Skrupel aus vier und zwanzig Granen, und 1 Drachme aus zwey und siebenzig Granen bestehet.

Folglich ist das französische Apothekerpfund um zwey Drachmen 36 Grane, nach französischem Gewichte, schwerer, als das deutsche. Neun und dreyßig französische Apothekerpfunde betragen vierzig deutsche Pfunde.

In England wird das medicinische Pfund eben so wie in Deutschland eingetheilet; aber die Grane müssen schwerer seyn, weil das englische Pfund um 3 Drachmen 2 Skrupel und 13 $\frac{1}{2}$ Gran schwerer als das deutsche ist. Folglich machen 24 englische Medicinalpfunde 25 deutsche aus.

Von den **Maasen** ist zu bemerken, daß

Ein Stof oder Quart 3 medic. Pfunde oder 36 Unzen enthält. An einigen Orten hält

Ein Maas nur 32 Unzen.

Eine Pinte in Frankreich hält 32 Unzen.

Eine Pinte in England hält 16 Unzen.

Eine Gallone in England hält 8 engl. Pinten oder 8 gemeine Pfunde.

Von den in den Vorschriften der Aerzte und Nichtärzte noch vorkommenden **chemischen Zeichen** sind folgende am gebräuchlichsten, und deswegen zu wissen nöthig.

☩ Acidum. Säure überhaupt.

☩*Vini*. Acetum vini. Weinessig.

☩̄ Acetum destill. Destillirter Essig.

☩☉ Acidum Vitrioli. Vitriolsäure.

☩☽ Acidum Nitri. Salpetersäure.

☩⊖ Acidum Salis. Kochsalzsäure.

☩♃ Acidum Tartari. Weinsteinsäure.

🜁 Aer. Luft.
🜄 Aqua. Wasser.
🜄☿ Aqua Calcis. Kalchwasser.
🜄 Aqua Fortis. Scheidewasser.
🜄 Aqua Regis. Goldscheidewasser.
O Alumen. Alaun.
♁ Antimonium. Spießglanz.
☽ Argentum. Silber.
☉ Aurum. Gold.
B. M. Balneum maris. Wasserbad.
☿ Calx. Kalch.
♋ Cancer. Krebs.
☿ Cineres clavellati. Pottasche.
☲, ☉ Cinnabaris. Zinnober.
C. C. Cornu Cervi. Hirschhorn.
♀ Cuprum. Kupfer.
♂ Ferrum. Eisen.
F. Fiat. Es werde.
△ Ignis. Feuer.
l. a. lege artis. Nach der Regel der Kunst.
M. Misce. Mische es.
☿ Mercurius. Queckſilber.
☿☌ Mercurius ſublimatus. Aetzender Queckſilberſublimat.
☿*d.* Mercurius dulcis. Versüßter oder milder Queckſilberſublimat.
☿🜍 Mercurius praecipitatus. Queckſilber Niederſchlag.
☾ Nitrum. Salpeter.
℞ Oleum. Oel.

♄ Plumbum. Bley.
pp. Praeparare. Vorbereiten.
℈ Pulvis. Pulver.
Q. l. Quantum lubet. So viel beliebt.
Q. s. Quantum satis. So viel, als nöthig.
℞ Recipe. Nimm.
⊖ Sal. Salz überhaupt.
⊖ ☾ Sal ammoniacum. Salmiak.
⊖ ▽ Sal alkali fixum. Feuerbeständig Alkali.
⊖ △ Sal alkali volatile. Flüchtig Alkali.
S. A. Secundum artem. Nach der Kunst.
♃. Spiritus. Geist.
♃ *V.* Spiritus vini. Weingeist.
♃ Stannum. Zinn.
♆ Sulphur. Schwefel.
♅ Tartarus. Weinstein.
♁ Terra. Erde.
℟ Tinctura. Tinktur.
♁ Vitriolum. Vitriol.
XX Vitrum. Glas.
℥ Uncia. Unze.
ʒ Drachma. Drachme.
℈ Scrupulus. Skrupel.
Gr. Granum. Gran.
ß Semis. Halb.
M. Mensura. Maas.
Mp. Manipulus. Eine Hand voll.
P. Pugillus. Drey Finger voll.

Erster

Erster Theil

Von den
rohen und einfachen Arzneymitteln,
oder der
pharmaceutischen Materie.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf
urn:nbn:de:hbz:061:2-10521-p0059-1
DFG

Rohe
und
einfache Arzneymittel.

Da alle Arzneymittel überhaupt 1) in **rohe** und 2) **zubereitete** eingetheilet werden müssen, so ist es nöthig, daß in der Beschreibung derselben mit den **rohen** der Anfang gemacht werde.

Von der ganzen Anzahl derjenigen Materialien, die schon seit langer Zeit für Arzneymittel gehalten, und deswegen in Apotheken gangbar geworden sind, ist überhaupt vorläufig zu bemerken, daß solche **für den Apotheker** nicht nach dem Gebrauche der neuern Aerzte bestimmet werden kann. Manche davon werden von diesen gar nicht mehr verordnet; dahingegen eben solche nach alter Ueberlieferung unter dem gemeinen Manne noch bekannt sind, und von diesem, als sogenannte einzelne **Hausmittel**, noch gebraucht und von dem Apotheker verlanget werden. Darum muß letzterer solche mit den andern vorräthig halten. Noch eine andere Anzahl, die weder der neuere Arzt, noch der gemeine Mann als Arzneymittel für menschliche Krankheiten verlanget, werden von Viehärzten als **Arzneymittel fürs Vieh** angewendet, und deswegen muß auch diese der Apotheker im Vorrathe erhalten. Aus diesem Gesichtspunkte muß, nach Billigkeit

ligkeit, ein Verzeichnis der ganzen pharmaceutischen Materie beurtheilet werden, das für angehende Apotheker nützlich seyn soll. Eben dies gilt auch bey manchen zusammengesetzten Arzneymitteln, jedoch mit der Einschränkung, daß deren Zusammensetzung den Einsichten jetziger Zeit gemäs angestellet werden müsse. Jedoch wird sich über diese Umstände jeder Apotheker nach der Beschaffenheit seines Publikums mit Klugheit zu verhalten wissen.

Da die rohen Arzneymittel, welche die Grundlage aller Arten von Arzneyen ausmachen, aus allen drey Reichen der Natur gesammlet werden müssen, so ist es der Natur gemäs, daß sie auch nach dieser Ordnung angeführt und beschrieben werden. In dieser Absicht kann füglich der Anfang mit dem Mineralreiche gemacht werden. Dabey ist nur noch die kleine Ausnahme nicht unbemerkt zu lassen, daß unter der nachfolgenden beschriebnen Anzahl der rohen Arzneymittel auch einige mit aufgeführet werden müssen, von denen man eigentlich nicht sagen kann, daß sie sich noch in ihrem rohen natürlichen Zustande befänden, da sie schon durch künstliche Bearbeitung in den beschriebenen Zustand versetzt worden sind. Weil sich aber der Apotheker mit ihrer Verfertigung nie selbst abgiebt, und sie von ihm allezeit als rohe Materialien betrachtet werden, so glaubt man, daß deren Einschaltung im ersten Theile wohl zulässig sey.

I. Aus

I.
Aus dem Mineralreiche.

1) Erden (Terrae) und Steine (Lapides).

Bolus alba. Argilla alba. **Weißer Bolus.** Reiner farbenfreyer Thon. Ausser Sachsen und Hessen wird er in vielen Ländern gefunden. Er dient zu Fleckkugeln, wird aber oft, wiewohl sehr unschicklich, unter Pferdepulver gemischt.

Bolus Armena. Argilla incarnata. **Armenischer Bolus.** Diese sehr feine Thonsorte hat eine gelbröthlichte Farbe, fühlt sich sehr fett und schlüpfrich an, und braußt nicht mit Säuren. Ehedem ist er aus Armenien gebracht worden; jetzt aber wird er in Frankreich, auch an verschiednen Orten in Deutschland gefunden. Seine Farbe rührt von Eisenerde her.

Bolus rubra. Argilla rubra. **Rother Bolus.** Bey dieser Thonart wird die rothe Farbe in verschiednen Graden angetroffen. Der die stärkste und lebhafteste Farbe besitzt, hat Vorzüge vor den andern. Die rothe Farbe rührt von einem starken Verhältnis eingemischter Eisenerde her. Gewöhnlich brausen alle Bolarerden mit Säuren nicht. Das Brausen zeigt eine dabey befindliche Kalch- oder Bittererde an. Er wird in verschiedenen Provinzen von Deutschland angetroffen. Am vorzüglichsten dient er zur Staffiermalerey, wenn er eine angenehme rothe

the Farbe hat; ausserdem ist er auch ein sehr gewöhnliches Ingredienz der Pferdepulver.

CALCAREUS. **Kalchstein.** Ein bekannter halbharter Stein, von verschiedner Farbe, der mit allen Säuren braußt, besonders aber von Salpeter- und Salzsäure aufgelöst wird. Je vollkommner dessen Auflösung geschiehet, desto reiner ist er von andern beygemengten Erdarten. Wenn er in starkem und anhaltenden Feuer gebrannt wird, heißt er **gebrannter, lebendiger Kalch**, Calx viva, und bekommt dadurch scharfen Geschmack, nebst der Eigenschaft, sich mit aufgegossenem Wasser stark zu erhitzen. Alsdann wird er **gelöschter Kalch** genennet, und in diesem Zustande zu verschiedenen Absichten angewendet.

CRETA ALBA. **Weiße Kreide.** Ist eine ziemlich reine Kalcherde, die sich in eben den Säuren, wie der Kalchstein, auflösen läßt. Sonst wurde sie von der Insel Creta gebracht. Heut zu Tage findet man sie am häufigsten in Frankreich, England und auf der Insel Seeland. Ihr Vorzug besteht in der reinen weißen Farbe, und daß sie nicht steinicht seyn darf. Ausser dem genug bekannten Gebrauche im gemeinen Leben dient sie zu manchen Endzwecken in der Pharmazie.

CRETA NIGRA. **Schwarze Kreide.** Besteht eigentlich aus einem weichen schwarzen Thonschiefer. Sie färbt deswegen stark ab, und wird zum Zeichnen gebraucht. Sie findet sich unter andern im Bayreuthischen.

PUMEX. **Bimsstein.** Ein faseriger poröser Stein, der eben deswegen auf dem Wasser schwimmet. Er wird in vulkanischen Gegenden gefunden. Der meiste im Handel vorkommende, wird von den

Lippa-

Lipparischen Inseln gebracht. In kleinerer Menge findet er sich auch am Rhein, zwischen Andernach und Koblenz. Pulverisirt wirkt er wie scharfer Sand, und deswegen dient er zum Poliren harter Steine, Gläser und Metalle. Höchst schädlich ist aber dessen Gebrauch zu Zahnpulvern oder Zahnlatwergen, so stark es auch eingerissen ist, ihn darzu anzuwenden.

Selenites. Calx vitriolata. Gipsum pellucidum. **Frauneis. Spiegelstein.** Dieser Stein bestehet aus wasserhellen durchsichtigen Blättern, die nach dem Zerbrechen allezeit eine rhomboidalische Figur zeigen. Im Feuer verliert er seine Durchsichtigkeit, brennt sich weiß und mürbe, und bekommt dann die Eigenschaft des gebrannten Gipses, sich mit Wasser zu verhärten. Er ist auch wirklich nichts anders, als kristallisirter blättriger Gips, und bestehet aus einer mit Vitriolsäure gesättigten Kalcherde. Nach der Brennung und Pulverisirung dient er zum Putzen des Silbers Man findet ihn, ausser andern Ländern, in Sachsen an verschiednen Orten, als bey Sangerhausen, Wendelstein, Bottendorf ꝛc.

Spatum ponderosum. **Schwerspat.** Am gewöhnlichsten kommt dieses Mineral in dichter, oder blättriger Gestalt vor, und unterscheidet sich von allen erdigten Körpern durch die vorzügliche Schwere, indem er sich gegen das Wasser, wie 4000 bis 4500 gegen 1000. verhält. Er findet sich häufig im Sächsischen Erzgebirge, auf dem Harze, in England und andern Ländern mehr. Dessen Farbe ist bald weiß, bald bräunlicht. Im Feuer zerspringt er zu einem gröblichten glänzenden Pulver. Er bestehet aus einer eigenthümlichen Grunderde (Terra ponderosa mit Vitriolsäure gesättigt. Die reine Grunderde desselben,

blos mit Luftsäure gesättigt, ist zur Zeit am häufigsten zu Alstonmoor in Kumberland und Anglezart in Lancashiere gefunden worden. Dies Mineral ist erst seit kurzen in der pharmaceutischen Sammlung nothwendig geworden, weil aus dessen Grunderde ein neues wirksames Arzneymittel zu bereiten entdeckt worden ist, dessen Beschreibung im zweyten Theile vorkommen wird.

TERRA SIGILLATA. ARGILLA SIGILLATA. **Gesiegelte Erde.** Sie besteht aus abgeschlemmtem Thon. In vorigen Zeiten wurden aus abergläubischen Vorurtheilen allerley farbichte Thonerden abgeschlemmt, zu kleinen runden Kuchen geformt, und mit allerhand Stempeln bezeichnet. Jetzt aber haben alle diese Siegelerden ihren arzneylichen Kredit mit Grunde ganz verloren.

2) Salze. (Salia.)

ALUMEN. ARGILLA VITRIOLATA. **Alaun.** Es ist ein Salz, das durch die Kunst aus Thonschiefer, die mit Schwefelkies stark durchsetzt sind, und deswegen **Alaunschiefer** genennet werden, bereitet wird. Sie werden zu dem Ende mit Feuer ausgebrannt, oder eine Zeitlang der freyen Luft ausgestellt, dann mit Wasser ausgelaugt, und die Lauge versotten. Diese Arbeit wird in Deutschland an vielen Orten, wie auch in vielen Ländern mehr, angestellet. Es schießt dies Salz in achteckigten starken weißen Kristallen an, die einen eigenen süßlich-herben zusammenziehenden Geschmack haben. Seiner Natur nach ist es ein erdigtes Mittelsalz, bestehet aus eigenthümlicher reiner Thonerde und Vitriolsäure, wovon letztere nicht vollkommen gesättiget ist, indem die Auflösung

des

des Alauns blaue Gewächssäfte röthet. Bey der Temperatur von 50 Gr. Fahrenheit löset die Unze Wasser 15 Grane, im kochenden Zustande aber 5 Drachmen auf. Er enthält fast die Hälfte Kristallisationswasser, und deswegen schmelzt er so leicht, wenn er dem Feuer ausgesetzt wird: nach Verdunstung des Wassers blähet er sich in Blasen auf, verwandelt sich in eine leichte, weiße schwammichte Masse, welche **gebrannter Alaun** genennet wird, und etwas schärfer ist, als der Alaun zuvor war. Dabey geht also fast die Hälfte am Gewichte verloren. Der **römische Alaun** unterscheidet sich durch eine sehr blasse röthlichte Farbe, die von einem zarten eingesprengten Eisenocker herrührt.

Borax. **Borax.** Dieses Salz ist nach seinem Ursprunge lange unbekannt gewesen. Jetzt weis man aber mit Zuverlässigkeit, daß es in dem Tibethanischen Gebirge aus dem Wasser eines Sees erlanget wird, das man daselbst in Gruben leitet und darinn verdunsten lässet. Von da wird es in schmutziger kristallinischer Gestalt nach Indostan zum Verkauf gebracht, und so weiter nach Europa verführt. In dasiger Landessprache wird es Swagah, und von den Chinesern Pounxa genennet. In Europa ist der rohe Borax unter dem Namen **Tinkal** bekannt. Ehedem wurde er einzig in Venedig, jetzt aber am meisten in Holland raffinirt. Er schießt in sechsseitigen starken Säulen an, davon 2 breiter sind, als die andern; die Endspitzen sind dreyseitig pyramidalisch. In warmer Luft zerfällt er zu einem weißen Pulver; im Feuer schäumt er, wie Alaun, schmelzt aber endlich zu einer glasähnlichen Masse. Er bestehet aus Mineralalkali, das ohngefähr nur zur Hälfte mit Boraxsäure

raxsäure (Sedativsalz) gesättigt ist; daher schmeckt er bitterlich alkalisch, verändert auch die blauen Farben verschiedener Blumen in Grün, brauset aber, welches merkwürdig ist, dennoch mit keinen Säuren auf.

NITRUM. ALKALI NITRATUM. **Salpeter.** Dies Salz wird in verschiedenen Ländern Ostindiens aus der blossen Erde in erstaunender Menge ausgelaugt und nach Europa verführt. Man behauptet, daß nur allein die Holländer jährlich über 100000 Zentner von daher einbringen. Auch hat man vor wenigen Jahren in Sicilien eine Grube entdeckt, worinn dies Salz ebenfalls vollkommen in seiner Natur angetroffen worden ist. Gewöhnlich muß der Salpeter in Europa erst aus leimichten Erdarten, die mit urinösen faulichten Materien angeschwängert sind, als Erde aus den Viehställen, mit Zusatz von Holzasche, in den deswegen angelegten Salpetersiedereyen fabrikmäßig bereitet werden. So wie er aber gemeiniglich daher erhalten wird, ist er noch mit fremdartigen Salzen, als Kochsalz und salzsaurer Kalch- und Bittererde verunreinigt, davon er durch wiederholte Kristallisirung gereiniget werden muß. Die Kristalle des ersten Anschusses sind die reinsten. Ihre Figur ist prismatisch, sechsseitig, gestreift, mit sechsseitigen pyramidalischen Endspitzen. Er ist ein vollkommnes Mittelsalz, und bestehet aus der Verbindung des gemeinen Alkali mit Salpetersäure gesättigt. Hundert Theile enthalten 52 Theile Alkali, 33 Salpetersäure und 15 Theile Kristallisationswasser. Auf Kohlen geworfen muß der reine ohne Platzen mit lebhaftem Geräusch abbrennen. Im Feuer fließt er glühend wie Wasser, wird aber dabey im Weißglühfeuer ganz zersetzt,

setzt, so, daß nur das alkalische Salz davon überbleibt. Er ist das einzige Salz, das die besondere Eigenschaft hat, bey Glühfeuer mit brennbaren Körpern in Detonation auszubrechen. Der Geschmack ist besonders scharf, etwas bitterlich, mit starker Empfindung von Kälte begleitet. Vom kalten Wasser wird ohngefehr sechsmal so viel zu seiner Auflösung erfordert; sehr reichlich löst er sich aber in kochendem Wasser auf.

Sal ammoniacum. Alkali volatile muriaticum. **Salmiak.** Ehedem wurde dieses Salz einzig aus Egypten nach Europa gebracht. Zu Kairo und noch an einigen andern Orten mehr wird es fabrikmäßig aus dasigem Ruße, ohne sonstigem Zusatz, sublimiret. Man erhält ihn daher in großer Kuchenform, wie er sich in den gläsernen Ballonen oben gesammlet hat, mit viel rußigem Schmuz verunreiniget. Dieser unreine Salmiak ist nun entbehrlich worden, seitdem die Herren Gebrüder **Gravenhorst** in Braunschweig die erste Salmiakfabrike in Deutschland angeleget haben, der nun mehrere nachgefolgt sind, welche insgesammt ganz weißen reinen Salmiak liefern. Er wird in diesen Fabriken entweder durch bloße Abdunstung der Lauge in Form der Zuckerhüte gebracht, oder auch in fester sublimirter Gestalt geliefert. Bey der letztern Form ist keine Verfälschung zu besorgen; von den erstern aber wird die vorzüglichste Güte daraus erkannt, wenn er ganz ohne Rückstand sublimiret werden kann. Dessen Bestandtheile sind Salzsäure und flüchtiges Alkali, im gesättichten Zustande, nach welchen er ein vollkommenes flüchtiges Mittelsalz ausmacht, das man mit unter die mineralischen Salze deswegen rechnen kann,

weil das flüchtige Alkali ursprünglich schon im Mineralreiche vorhanden ist.

SAL ANGLICANUM AMARUM. SAL EPSONIENSE. MAGNESIA VITRIOLATA. **Bittersalz. Englisches Laxiersalz.** Seit 1695. wurde es durch Veranstaltung von **Nehemias Grew**, aus dem Mineralwasser zu Ebsham, durch Verdunstung und Kristallisation erlanget. Im Anfange des jetzigen Jahrhunderts machte aber Dr. **Hoy** für England die wichtige Entdeckung, solches aus der Mutterlauge von allen Salzwerken, wo das Kochsalz aus dem Meerwasser geschieden worden war, **ohne Zusatz**, blos durch weitere Verdunstung zu bereiten. Und auf diese Art wird es noch bis auf den heutigen Tag in großer Menge in England bereitet, und nach allen Ländern verführt. Eben dies Salz wird auch auf der Saline zu Creuzburg aus der Mutterlauge auf gleiche Art bereitet, und könnte ebenfalls, aus der Mutterlauge unserer Sächsischen Salinen gezogen werden. Es wird auch aus verschiedenen Mineralwässern in Böhmen, Deutschland u. a. m. wovon das **Sedlitzer** und **Saydschützersalz** zu Beyspielen dienen, nur in weit geringerer Menge erlanget. Es gehöret unter die erdigten Mittelsalze, und bestehet aus der mit Vitriolsäure gesättigten Bittererde. Deswegen unterscheidet es sich von dem bisweilen aus Glaubersalze nachgekünstelten Bittersalze, daß aus dessen Auflösung mit aufgelöstem fixen Alkali eine starke Niederschlagung einer zarten weißen Erde (Magnesia) erfolgen muß. Es schießt in zarten spießigen Kristallen an, die von einer ganz weißen Farbe sind, sich in Wasser leicht auflösen, und in warmer Luft verwittern.

SAL

Sal gemmae. Soda muriatica. **Steinsalz.** Es findet sich dieses Salz in verschiedenen Ländern in ungeheurer Menge in der Erde, als in Gallizien bey Wieliczka und Bochnia, in Siebenbürgen, in Englang bey Northwich, in Steyermark und v. a. m. Es wird gemeiniglich in großen Massen ausgefördert, die bald eine weiße, gelbe, rothe, grüne oder blaue Farbe haben, und oft beym Zerschlagen in regelmäßige Würfel zerfallen. Nach vorgegangener Verkleinerung wird es leicht und reichlich in kaltem Wasser aufgelöst. Seiner Natur nach besteht es, nach Abscheidung der farbichten Theile, aus reinem Kochsalze, dessen Bestandtheile Mineralalkali und Salzsäure sind, und als solches wird es auch verbraucht.

Sal Saidschuitzense. **Saydschützer Salz.** Und

Sal Sedlicense. **Sedlitzer Salz.**

Sind beyde vom englischen Bittersalze nicht unterschieden. Sehr oft verkaufen aber die böhmischen Fuhrleute ein Salz unter diesem Namen, das in der Gegend des Serpinasumpfes natürlich vorkommt und gereinigt wird, und ohngefähr aus zwey Drittheilen Glaubersalz und einem Drittheil Bittersalz bestehet. Chem. Annalen 1791. B. II. S. 18—27.

Vitriolum album. Vitriolum Zinci. **Weißer Vitriol. Galitzenstein.** Er wird bey Goßlar aus dem Rammelbergischen Zinkhaltigen Erze durch Röstung, Auslaugung und Kristallisiren erhalten. Der angeschossene weiße Vitriol wird hernach in kupfernen Kesseln geschmolzen, bis zu einer gewissen Dicke abgeraucht, und endlich in hölzerne Forme von der Figur der Zuckerhüte geschlagen. Seiner Natur

nach ist er eigentlich **Zinkvitriol**, aus Zinkkalch und Vitriolsäure bestehend. Wie er aber gemeiniglich im Handel vorkommt, ist er noch ziemlich stark eisen- und kupferhaltig. Wenn er zum innerlichen Gebrauch angewendet werden sollte, müßte er erst aufgelöst mit gekörnten metallischen Zink eine Zeitlang gekocht werden, bis davon jene fremde Theile ausgeschieden worden. Er hat einen sehr widerlichen scharfen zusammenziehenden Geschmack.

VITRIOLUM CAERULEUM. VITRIOLUM DE CYPRO. **Blauer Vitriol. Kupfervitriol.** Er wird im Großen aus gerösteten Kupferkiesen durch Auslaugen und Abdunsten der Lauge in kupfernen Kesseln, und nachheriger Kristallisation erhalten. Er schießt in sehr schönen dunkelblauen starken Kristallen an, die aus schiefwinklichen Würfeln bestehen, daran 2 Flächen viereckig, 4 sechseckig, und 6 rautenförmig sind. Im Hundert enthalten solche ungefähr 26 Theile Kupferkalch, 46 Theile Vitriolsäure und 28 Theile Kristallisationswasser. Gemeiniglich führt er noch etwas Eisen bey sich, welches sich entdecken läßt, wenn man eine Auflösung desselben mit kaustischem Salmiakgeist sättigt. Ist er von Eisen frey, so wird zuletzt aller Niederschlag völlig wieder aufgelöst; im entgegengesetzten Fall aber bleibt ein schmuziger Niederschlag zurück.

VITRIOLUM VIRIDE. VITRIOLUM MARTIALE. **Grüner Vitriol. Eisenvitriol. Kupferwasser.** Es wird solcher aus verrösteten Schwefelkiesen durch Auslaugen, Versieden und Kristallisiren im Großen bereitet. Er schießt in seladongrünen schrägwürflichten Kristallen an, die im Hundert 20 Theile Eisen, 36 Theile Vitriolsäure und 44 Theile Kristal-

Kristallisationswasser enthalten. Man verfertigt ihn in vielen Ländern, Sachsen, Hessen, Ungarn, England u. a. m. Wie er im Handel gemeiniglich vorkommt, ist er zwar größtentheils Eisenvitriol; aber er ist doch meist in allen Ländern zufällig verschieden. Der Unterschied bestehet darinn, daß er ausser dem Eisengehalt, mehr oder weniger Kupfer und Zink bey sich führet. Vom Kupfer kann er leicht, aber nicht vom Zink befreyet werden. Darum darf er nie, auch nicht bey der besten Reinigung, zum innerlichen Gebrauch angewendet werden. Je bläulichter er sieht, destomehr enthält er Kupfer, und dies entdeckt sich sinnlich, wenn man reines Eisen in dessen erwärmte Auflösung legt.

3) Brennbare Körper. (Inflammabilia.)

Asphaltum. Bitumen Asphaltum. **Judenpech.** Ist ein schwarzbraunes Erdharz, das ehedem vom todten Meere aus Judäa gebracht wurde, jetzt aber in verschiedenen Ländern Europens gefunden wird, als in Schweden, Frankreich, in der Schweiz, auch hin und wieder in Deutschland. Es ist hart, zerbrechlich, von einem eigenthümlichen schwachen brandichten Geruch, der doch nicht dem gemeinen Schiffpeche ähnlich seyn muß, womit es wohl zuweilen verfälscht werden mag. Lezteres giebt sich durch einen schwarzen Rauch zu erkennen, den man am reinen Asphalt nicht so bemerkt. Weingeist und Aether wirken wenig darauf.

Naphtha. Oleum Petrae. **Steinöl. Bergöl.** Die Küste des kaspischen Meeres und die Halbinsel Okesra werden für das eigentliche Vaterland des Bergöls ausgegeben. Auch wird es häufig

an der persischen Grenze bey Backu, wie auch in Italien im Herzogthume Modena, und im Parmesanischen, auf Wasserquellen schwimmend, angetroffen. Das **weiße Bergöl**, welches eigentlich **Naphtha** genennet wird, aber selten zu haben ist, hat einen durchdringenden flüchtigen nicht unangenehmen Geruch, der dem rektificirten Bernsteinöl ähnlich ist, löset sich aber im Weingeist nicht auf. Das **gelbe Bergöl** ist etwas dicklicher, ähnlicht ebenfalls im Geruch und Geschmacke dem Bernsteinöl, und wird eben so wenig, als jenes, im Weingeiste aufgelöset. Die oft vorkommende Verfälschung mit Terpentinoel oder mit einem fetten Oele zu entdecken, hat Hr. Dr. **Hahnemann** auf folgende Art angegeben. Der erstere Fall wird erkannt, wenn das Oel in einem Löffel erwärmt wird, da sich der Geruch des Terpentinöls bemerken läßt. Wird auf Vermischung mit Weingeist eine Verminderung am Oele bemerkt, so ist eben dies die Folge, daß hierbey das Terpentinoel aufgelöst worden, weil sich das ächte Steinöl nicht auflöst. Der andere Fall entdeckt sich, wenn das Oel mit Vitriolöl zu gleichen Theilen vermischt wird, und die Vermischung schwarz, dick und undurchsichtig wird, und starken Schwefelgeruch ausstößt. Durch zugegossenes Wasser scheidet sich dann das reine Bergöl auf die Oberfläche ab, daß man es abnehmen und wiegen kann. Denn Vitriolöl macht im ächten Bergöl keine Veränderung der Farbe, läßt sich ohne Hitze damit zusammen schütteln, und sinkt unter das Bergöl zu Boden.

Succinum. **Bernstein, Agtstein.** Ein sehr hartes Erdharz, das sich von andern Harzen durch die starke Elektricität unterscheidet, indem es nach gelinder Reibung leichte Körper stark anziehet. Im Was-

ser

ser sinkt es unter, auf Kohlen geworfen giebt es einen eigenthümlichen nicht unangenehmen Geruch von sich. Der stärkste Weingeist kann nur einen sehr geringen Theil davon ausziehen, und der überbleibende Theil ist dann nicht weiter auflösbar. Bey der Schmelzung über dem Feuer wird es zugleich brandicht und zum Theil zerstört. Seine Stücke sind von verschiedner Größe, von unbestimmter Figur, deren Farbe weiß, gelb oder braun ist. In manchen Stücken findet man Ameisen und Mücken eingeschlossen, woraus zu urtheilen ist, daß es ehedem flüssig gewesen seyn müsse. Die größte Menge des Bernsteins wird, wenigstens in Europa, im Königreich Preußen am Kurischen und frischen Haff gefunden, und mit kleinen Netzen ausgefischt. Hin und wieder wird es auch dort ausgegraben, worzu besonders seit einigen Jahren eine neue Veranstaltung getroffen worden ist, wodurch beträchtlich große Stücke, von einem Pfunde und drüber, in Menge aus der Erde gefördert worden sind. Sehr wahrscheinlich hat der Bernstein seinen Ursprung dem in der Erde stockend verbliebenen und verdickten Steinöl zu verdanken, das von Steinkohlen, bey entstandener starken Erhitzung, nach der Oberfläche der Erde aufgetrieben worden; daher die Verschiedenheit der Farbe im Bernstein, wie im Bergöl, abgeleitet werden kann.

Sulphur. **Schwefel.** Ein bekannter brennbarer Körper von hellgelber Farbe. Er wird von der Natur erzeugt, und macht einen Bestandtheil der Schwefelkiese aus, von welchen er durch verschiedne Veranstaltung vermittelst mäßiger Hitze ausgeschieden wird. Von der gelinden Wärme der Hand läßt er ein schwaches Knistern bemerken, zerspringt auch wohl dabey

dabey in Stücke. Bey mäßiger Hitze schmelzet er zu einer durchsichtigen rothen Flüssigkeit, bey zunehmender stärkern Hitze entzündet er sich, brennt mit einer blauen Flamme und stößt dabey einen erstickenden sauren Dunst aus. In genau verschlossenen Gefäßen wird er bey gelinder Hitze sublimiret, wobey er sich an dem obern kühlern Theile in lockerer pulverichter Gestalt anlegt, und den Namen **Schwefelblumen** (*Flores sulphuris*) erhalten hat. Diese werden aber gewöhnlich in Apotheken nicht bereitet, sondern in besondern großen Werkstätten im Großen bearbeitet. Sie sind eigentlich nichts anders als gereinigter Schwefel. Er ist weder in Wasser noch Weingeist auflösbar, wohl aber wird er am meisten in fetten Oelen, weniger in ätherischen Oelen aufgelöset. Unter dem Namen **Roßschwefel**, (*Sulphur caballinum*) verkauft man von den Schwefelhütten einen schwärzlichten pulverichten Körper, der den Rückstand ausmacht, welcher von der ersten Reinigung des Schwefels überbleibt, und aus unreinem Schwefel, mit noch vieler Eisenerde vermengt, bestehet, und unter Pferdepulver verbraucht wird.

4) Metalle. (Metalla.)

Nach der ganzen Anzahl sind zur Zeit überhaupt 18 Metalle bekannt geworden, als **Uranium**, **Molybdänum**, **Wolfram**, **Braunstein**, **Kobold**, **Arsenik**, **Nickel**, **Spießglanz**, **Zink**, **Wismuth**, **Queckſilber**, **Platinum**, **Eisen**, **Bley**, **Zinn**, **Kupfer**, **Silber** und **Gold**. Von allen diesen werden nur einige zu Arzneymitteln angewendet, einige zu andern Behuf vorräthig gehalten, und noch einige sind in der pharmaceutischen Materie gar nicht eingeführt. Die letztern sollen auch deswegen in nachfolgen-

folgender Beschreibung übergangen werden, wobey man sich hier nicht an die alphabetische Ordnung gebunden, sondern diese Körper lieber nach obiger Ordnung vorgetragen hat.

Magnesia nigra. Magnesium. **Braunstein.** Ein sehr sonderbarer metallischer Körper, der erst in der neuern Zeit für ein besonderes Metall anerkannt worden ist. In Deutschland wird er am meisten bey Ilmenau und Ilefeld gefunden. Nach der äusserlichen schwarzgrauen Farbe ähnlichet er dem Spießglanz, bey näherer Betrachtung aber weichet er davon sehr ab. Seine Kristallisation kann im allgemeinen sternförmig genennet werden, weil man in allen Fällen bemerken kann, daß die Strahlen aus einem Punkte sich nach allen Seiten verlaufen. Er ist viel härter als Spießglanz. Wegen der reinsten Lebensluft, die durch Glühfeuer von ihm in verschlossenen Gefässen, unter gehöriger Anstalt, erlanget werden kann, und wegen dessen Anwendung zur versüßten Salzsäure ist er in der pharmaceutischen Sammlung roher Materialien unentbehrlich.

Arsenicum. **Arsenik.** Findet sich in der Natur bald gediegen, bald verkalcht, am meisten aber, im vererzten Zustande, mit andern Körpern verbunden. Reichlich kommt er im Sächsischen Erzgebirge vor. Bey den Bergleuten heißt er gemeiniglich, wiewohl unrechtmäßiger Weise, Kobold. Demnach ist der in krummschaaligen Stücken vorkommende **Scherbenkobold** nichts anders, als reines Arsenikmetall. Dessen Farbe ist eigentlich im frischen Bruche bleygrau, die aber in sehr kurzer Zeit gelb, blau und braun anlauft, endlich sich in eine dunkelschwarze verändert. Vieler Arsenik wird bey Röstung der Zinnerze

erze mit besonderer Anstalt, als ein graulichtes Mehl aufgefangen, das hernach in besondern Oefen, mit Zusatz von Asche oder etwas Pottasche, nachmals sublimirt wird. Dies ist dann der **weiße Arsenik**; ein gereinichter Arsenikkalch. Wird der graue noch unreine Arsenik mit dem 4 oder 5ten Theile Schwefel versetzt, und sublimiret, so bekommt man den **rothen Arsenik** oder **Rauschgelb**, mit dem 8 oder 10ten Theile Schwefel versetzt, wird, auf gleiche Art behandelt, **gelber Arsenik** erlanget, der dem natürlich gewachsenen **Auripigment** gleichet, das ein mit Schwefel verbundenes Arsenikalerz ist. Der weiße Arsenik ist eines der gefährlichsten Gifte; der Scherbenkobold ist etwas milder, mehr der gelbe und noch mehr der rothe Arsenik, doch immer noch als Gift gefährlich. Bey dem Verkauf und Gebrauch dieser Giftarten muß also die größte Vorsicht angewendet werden. Unreine arsenikhaltige Erden kommen unter dem Namen **Fliegenstein** oder **Schwabengift** vor.

ANTIMONIUM. STIBIUM. **Spießglanz.** Das unter diesem Namen in Apotheken vorkommende Mineral ist eigentlich die vom Gestein durch eine bloße Ausschmelzung gereinigte Spießglanzminer. Es bestehet ohngefähr aus drey Theilen reinem Spießglanzmetall und einem Theile Schwefel. Das reine Metall kommt sehr selten in der Natur vor, sondern muß gemeiniglich, benöthigten Falles, durch Abscheidung des Schwefels, aus dem Spießglanze zu erhalten gesucht werden. Der erwähnte rohe Spießglanz hat meistens eine stahlgraue Farbe, ist sehr brüchig, zeigt lange weißgrau metallisch glänzende, nadelförmige Streifen. Aus der Mehrheit derselben und der vorzüg-

vorzüglichern Schwere wird die Güte dieses Minerals beurtheilet. Das bundfarbig angelaufene besitzt keinen wesentlichen Vorzug vor andern nicht so angelaufenen. In Ungarn, Siebenbürgen, Kärnthen und Böhmen, ingleichen in Auvergne in Frankreich, wird es am häufigsten gefunden; auch in Sachsen bey Bräunsdorf, u. a. O. m. wird solches angetroffen. Es wird bey der ersten Ausschmelzung in stumpfe kegelförmige Massen gebracht, daran der Unterschied noch zu bemerken ist, daß gemeiniglich am obern breiten Theile derselben der Spießglanz mehr unrein, weniger spießig, schwefelreicher und schlackenartig befunden wird. Deswegen muß diese Portion abgeschlagen, und nur zu solchem Behufe angewendet werden, worzu ihre Beschaffenheit nicht nachtheilig ist, z. B. zu Pferdepulvern, zur Spießglanzleber u. d. m.

Zincum. **Zink, Spiauter, Tutanego.** Ein blaulichtweißes ziemlich dehnbares Halbmetall, das seine Kristallisation offenbar auf den Bruch bemerken läßt. Europa erhält den meisten Zink aus Ostindien und China; der goßlarische Zink ist viel unreiner. Seine specifische Schwere ist 690 — 700 : 100. Er schmelzt noch vor dem Glühen, bey stärkerm Glühen aber fängt er an zu brennen, und verändert sich nach und nach in einen weißlichten Kalch. Im verschlossenen Gefäße wird er bey starkem Feuer metallisch sublimiret. Der metallische Glanz desselben wird an der Luft matt, aber es erfolgt doch keine eigentliche Verkalchung oder Verrostung. Gediegener Zink ist noch nie in der Natur angetroffen worden. Zinkspat, Blende und Galmey sind die gewöhnlichen Erze desselben. Von diesen wird **Galmey** (Lapis calaminaris. Cadmia fossilis) auch besonders als Material geführet.

führet. Es wird solcher in verschiedenen Ländern, in Frankreich, England, Pohlen, Kärnthen und Deutschland, vorzüglich bey Aachen, gebrochen. Er erscheinet in steinigter Form, von gelblichtgrauer, gelber, röthlichter auch rothbrauner Farbe, nach der verschiedenen Menge des Eisenockers, den er bey sich führt. Dessen specifische Schwere, beträgt 450—500 : 100. Zinkkalch, Eisenocker, Thon und Kieselerde sind dessen gewöhnliche Bestandtheile, unter welchen der Zinkgehalt von 30 bis 60. im Hunderte betragen kann. Der meiste wird zum Messing verbraucht. Ausser diesem kommen unter den pharmaceutischen Materialien auch noch folgende Zinkkalche vor: NIHILUM ALBVM. POMPHOLYX. CALX ZINCI. **Weißes Nichts.** Ursprünglich ist darunter ein weißer Zinkkalch verstanden worden, der sich in dem Schornsteine derjenigen Oefen, worinn Messing geschmolzen wird, anzulegen pflegt. Was man aber jezt unter diesem Namen gemeiniglich von Materialisten erhält, ist dies gar nicht, sondern eine bloße Kalch- oder Gipserde. Wie unschicklich und schädlich ist es demnach dies Material unter Augenwasser zu mischen? TUTIA. POMPHOLYX GRYSEA. CADMIA FORNACUM. **Graue Tutie.** Ist eine Art Ofenbruch, oder ein halb verkalchter im Rauch aufgestiegener Zink. Sie wird in grauen rindenförmigen Stücken erhalten, die auf der äusserlichen Oberfläche rauh und mit kleinen Erhabenheiten besetzt, inwendig aber glatt sind. Sie ist schwer und sehr hart. Sie wird theils in den Oefen, worinn Messing geschmolzen wird, an den Seitenwänden gefunden, oder als ein Ueberzug an den Walzen angetroffen, welche die Gelbgiesser in ihren Schmelzöfen angebracht haben. Wegen ihrer Unreinigkeit und Härte sollte sie, sammt dem

dem weißen Nichts, von den Augenmitteln verbannet werden, da der reine Zinkkalch in allen Rücksichten nützlicher angewendet werden kann.

Bismuthum. Marcasita. **Wismuth, Markasit.** Ein röthlicht weißes Halbmetall, das in starkglänzenden Blättern kristallisiret, und so spröde ist, daß es pulverisiret werden kann. Die specifische Schwere desselben verhält sich gegen das Wasser, wie 9600—9700 : 1000. Ist sehr leichtflüssig, brennt bey starkem Feuer mit einer kleinen Flamme, verraucht dabey zum Theil, und verwandelt sich in einen gelblichten Kalch, der auch bey anhaltender Hitze eine rothe Farbe erhält, endlich aber zu einem gelbbraunen Glase schmelzt. Es wird dies Metall aus besondern Erzen, die gemeiniglich koboldhaltig sind, ausgeschmolzen, welche, ausser andern mehrern Ländern, in England, Böhmen und Sachsen brechen. Man wendet es zur Bereitung eines Schminkmittels an, das auch seit kurzen zum innerlichen Gebrauche empfohlen worden ist

Argentum vivum. Mercurius vivus. Hydrargyrum. **Quecksilber.** Ein flüssiges Metall, von glänzender Silberfarbe, das auf unserer ganzen Erde in allen natürlichen Temperaturen stets flüssig bleibt, dennoch aber durch künstlich erhöhete Grade von Kälte, 40 Gr. unter o. nach Fahrenheit, zu einem festen silberfarbigen Metall gebracht werden kann. Es findet sich in der Natur theils gediegen, theils im verkalchten Zustande, theils mit Schwefel vererzt, woraus er nach chemischen Grundsätzen, durch schickliche Zuschläge, in verschloßnen Gefässen geschieden werden muß. Das meiste kommt aus Ostindien, ausserdem wird es sehr häufig zu Alma-

den in Spanien, in Idria, in der Pfalz, und im Zweybrückischen aus der Erde gefördert. Dessen specifische Schwere verhält sich gegen Wasser wie 14,110:1000. Es hat weder Geruch noch Geschmack, und ist im Feuer ganz flüchtig. Es vereinigt sich mit den meisten Metallen, am vorzüglichsten aber mit Gold, Bley, Zinn und Wismuth, und kann mit letztern auch leicht verfälschet werden. In solchem Falle wird es leicht matt auf der Oberfläche, dehnt sich im Laufen, und hinterläßt bey langsamer Verrauchung in einem eisernen Löffel, den man auf glühende Kohlen legt, unter einem Schornsteine, das enthaltene Metall. Reines Queckſilber raucht ganz ohne Rückstand weg. Durch bloßes Schütteln an der Luft verliehrt es den metallischen Glanz und die laufende Gestalt, und verändert sich in einen schwärzlichten Staub, der für einen unvollkommnen Kalch angesehen werden kann. Durch anhaltenden Feuersgrad wird es, mit Beyhülfe der Luft, zu einem vollkommnen hellrothen Kalch von ätzender Wirkung, der ohne andern Zusatz wieder durch verstärkten Feuersgrad in den laufenden Zustand zurück gebracht werden kann.

Alle bisher angeführte Metalle werden **Halbmetalle** deswegen genennet, weil sie die vorzüglichsten metallischen Eigenschaften, worzu die Dehnbarkeit hauptsächlich gehört, nicht in dem Grade als die nachfolgenden Metalle besitzen, die deswegen **ganze Metalle** genennet werden.

Ferrum. Mars. **Eisen.** Dieses sehr bekannte weißgraue Metall besitzt vor allen andern die Eigenschaften, daß es sehr elastisch ist, vom Magnet angezogen wird, und von der Feuchtigkeit sehr geschwind

schwind verrostet oder in verkalchten Zustand übergehet. Zur Schmelzung erfordert es das stärkste Weißglühfeuer. Die specifische Schwere desselben beträgt 7600 bis 8000. Es wird von allen Säuren aufgelöst, und dann bilden dessen Auflösungen mit Gallusdecoct oder andern ähnlichen zusammenziehenden Flüssigkeiten eine schwarze Farbe, mit phlogistisirten Alkali aber einen blauen Niederschlag. Sehr selten kommt es in der Natur im metallischen Zustande vor, deswegen kann man behaupten, daß alles Eisen erst durch Kunst ausgeschmolzen werden müsse. Die Mineralien, welche hierzu am nützlichsten angewendet werden können, werden zum Theil **Eisensteine**, zum Theil **Eisenerze** genennet, nach Beschaffenheit der Vermischung, worinn sich das Eisen befindet. Diese Mineralien sind vor allen andern am meisten auf der ganzen Erde ausgebreitet, so, daß wenige Länder vorhanden sind, worinn kein Eisen sollte aus der Erde gezogen werden können. Weil aber dasselbe währender Ausschmelzung unvermeidlich mit verschiedenen Körpern in Verbindung tritt, die hernach schwer wieder davon abgeschieden werden können, so geschieht es, daß das meiste ausgeschmolzene Eisen die nachtheilige Eigenschaft hat, daß es entweder im kalten oder im Glühfeuer spröde ist, und dann deswegen **kaltbrüchiges** oder **rothbrüchiges Eisen** genennet wird. Von den verschiedenen Eisensteinen kömmt eine einzige Sorte unter der Sammlung der pharmaceutischen Materialien vor, welche, der Farbe wegen, den Namen **Blutstein**, LAPIS HAEMATITES, erhalten hat. Es wird darunter ein rothbraunes dichtes und schweres Mineral verstanden, das im Innern durchaus aus ungetrennten pyramidalförmigen Strahlen, bestehet, die von einem gemeinschaftlichen Mittel-

punkte aus- oder von aussen in eine Spitze zusammenlaufen. Beym zerreiben wird die rothbraune Farbe mehr erhöhet. Der allergrößte Theil desselben bestehet aus vollkommen verkalchten Eisen, mit 25 oder 30. Theilen Erde im Hundert verbunden.

PLUMBUM. SATURNUS. **Bley.** Ein genug bekanntes Metall von blaulichtweißer Farbe, dessen Metallglanz an der Luft sehr bald unscheinbar wird. Es ist ziemlich dehnbar, aber unter allen Metallen am wenigsten zähe. Das eigenthümliche Gewicht desselben ist 11,350 — 11,400 : 1000. Beym Reiben giebt es einen sehr unangenehmen Geruch von sich. Es schmelzt in mäßiger Hitze, noch ehe es glühet, und verändert sich dann nach und nach in einen grauen Kalch, der **Bleyasche**, CINIS PLUMBI, genennet wird. Dieser Kalch nimmt bey stärkerer Hitze eine gelbe Farbe an, und heißt dann **Bleygelb, Massikot.** Bey noch stärkerm Glühfeuer erlangt dieser Bleykalch eine hellrothe Farbe, und den Namen **Mennige**, MINIUM. Letzteres Präparat ist ein bekanntes Farbematerial, das fabrikmäßig am vorzüglichsten in England, in der Grafschaft Derby, bereitet wird. In ganz Deutschland ist nur eine eizige unbeträchtliche Fabrik davon in Rollhofen bey Nürnberg. Ihre Verfälschung, mit fremdartigen wohlfeilen rothen Pulvern, kann durch guten Weinessig entdeckt werden, weil die reine Mennige ohngefehr mit 8 oder 10 mal so viel Weinessig aufgelöset wird, die fremdartigen Zusätze aber dabey unaufgelöst zurücke bleiben. **Bleyglätte, Silberglätte,** LITHARGYRIUM, ist auch eine Art Bleykalch, der aber schon sich zu verglasen angefangen hat. Er besteht aus zusammengebackenen Schuppen von gelbröthlichter Farbe, ist sehr schwer,

und

und wird beym Abtreiben des Bleyes auf den Treibheerden zufällig erhalten. Vorsetzliche Verfälschung ist dabey nicht zu befürchten, nur ist gemeiniglich ein kleiner Kupfergehalt darinn zu bemerken. Aus reinem Bley wird sie niemals absichtlich verfertiget. Noch ein anderer Bleykalch ist das Bleyweiß, CERUSSA, welches in großen Fabriken, in England und Holland, auch an einigen Orten in Deutschland, bereitet wird. Es werden hierzu zusammengerollte Bleyplatten in irrdene Töpfe, auf deren Boden sich etwas Biereßig befindet, dergestalt auf ein hölzernes Gestell gebracht, daß sie den Eßig selbst nicht berühren, und oben mit Bleyplatten zugedeckt. Dergleichen Töpfe werden alsdann zu einem und mehrern Tausende schichtweise mit Mist, unter einem großen Schoppen, belegt, und so 4 bis 6 Wochen in gelinder Wärme erhalten. Dabey werden die Bleyplatten durch den Eßigdunst zerfressen und in einen weißen Kalch verwandelt, welcher hernach von noch übrigen unzerfressenen Bley abgesondert, gemahlen und in die gewöhnliche Form gebracht wird. Merkwürdig ist dabey, daß dennoch das Bleyweiß keine Eßigsäure enthält, sondern aus luftsauren Bleykalch bestehet. Wahrscheinlich gründet sich dies auf eine dabey vorgegangene Zersetzung der Eßigsäure. Weil das meiste Bleyweiß, nach einer sehr üblen eingeführten Gewohnheit, mit Kreide verfälscht wird, um es in wohlfeilern Preiß verkaufen zu können, so muß derjenige, der ächtes verlangt, solches nicht im wohlfeilen erwarten, sondern das theuerste einkaufen, das seine Aechtheit durch eine vorzügliche Schwere anzeiget, und daß es in Weineßig gänzlich aufgelöset werden muß. Reines gediegenes Bley ist noch niemals in der Natur angetroffen worden, sondern es muß aus

seinen Erzen, die ausser England und Deutschland noch in vielen andern Ländern gefunden werden, und unter dem Namen **Bleyglanz** bekannt genug sind, durch kunstmässige Behandlung ausgeschmolzen werden.

STANNUM. JUPITER. **Zinn.** Dieses Metall findet man nirgends in der Erde rein metallisch gewachsen, sondern muß, wie die meisten, aus seinen Erzen geschmolzen werden. Das allermeiste wird aus Ostindien von Banca, Malakka, Mexiko und Chili nach Europa gebracht, nächstdem aber in England, Böhmen und Sachsen in ansehnlicher Menge angetroffen. Es hat, wie bekannt, eine eigene der Silberfarbe am nächsten kommende weiße Farbe, die sich an der Luft weniger, als beym Bley, verändert. Es ist dehnbarer und zäher als Bley, weich und von geringer eigenthümlicher Schwere, indem es sich gegen das Wasser verhält, wie 7150—7200 : 1000. Es hat die besondere Eigenschaft, daß es ein Geräusch und Knistern bemerken läßt, wenn es hin und her gebogen oder zwischen den Zähnen zusammengebissen wird. Auch giebt es einen ganz eigenen Geruch zu erkennen, wenn man es anreibet. Es schmelzet bey einer sehr schwachen Hitze, lange zuvor, ehe es glühet. Nach dem Glühen wird es sehr bald zu einem grauen Kalche verändert, der sehr schwerflüssig ist, und **Zinnasche**, CINIS STANNI s. JOVIS, genennet wird. Von schwachen Gewächssäuren wird es wenig angegegriffen. Die Zinngießer versetzen es zu ihren meisten Arbeiten mit Bley und verschlechtern es dadurch der Wohlfeilheit wegen auf eine nachtheiliche Weise.

CUPRUM. VENUS. **Kupfer.** Ein bekanntes sehr brauchbares rothes Metall, dessen Glanz von der Luft

Luft sehr bald verdunkelt, von der Feuchtigkeit aber nach und nach zu grünem Roste zerfressen wird. Bey bloßer Reibung giebt es einen eigenthümlichen sehr unangenehmen Geruch zu bemerken. Es ist sehr dehnbar, zähe, hart und elastisch. Die specifische Schwere desselben ist 8700 – 9000 : 1000. Es wird nicht nur von allen Säuren, sondern auch von alkalischen Saltzen, auch besonders von ammoniakalischen Mittelsalzen, angegriffen. Beym schmelzen theilt es dem Feuer eine schöne grüne oder blaue Farbe mit. Eben diese Farbe erscheint auch in dessen Auflösungen. Fast in allen Gegenden der Erde wird dies Metall angetroffen, und kommt auch an verschiedenen Orten in reinem metallischen Zustande vor; doch wird das meiste aus dessen eigenen Erzen, davon es verschiedene Arten giebt, ausgeschmolzen. Unter andern wird dieses Metall auch zu einem künstlichen Material verarbeitet, das unter der Sammlung der pharmaceutischen Waaren aufgenommen werden muß. Dieses ist der **Grünspan**, AERUGO, VIRIDE AERIS. Es wird solcher fast einzig in der Gegend von Montpellier im Großen fabrikmäßig bereitet, weil der Languedokische Weinbau dieses Produkt begünstiget. Man legt Kupferplatten zwischen die ausgekelterte Weintrebern so lange, bis sie stark genug mit Grünspan beschlagen sind. Alsdann wird er von den Blechen abgekratzt und aufbewahret. Es ist demnach solcher ein durch Essigsäure zerfressener Kupferkalch, von dem auch die Essigsäure wirklich wieder abgeschieden werden kann. Andere Fabrikanten dasiger Gegend lösen Grünspan wieder in destillirtem Essig durch Kochhitze auf, filtriren die Flüssigkeit, lassen sie bis auf einen gewissen Grad verdunsten, und stellen sie zum Kristalliſiren bey Seite. Auf solche Art erlangen sie kristal-

lisirten Grünspan, AERUGO CRYSTALLISATA, der gemeiniglich, wiewohl sehr unschicklich, unter dem Namen FLORES AERUGINIS, oder destillirter Grünspan bekannt ist.

ARGENTUM. LUNA. **Silber.** Eines von den edlen Metallen, darinn alle metallische Eigenschaften im höhern Grade anzutreffen sind. Es hat einen schönen eigenthümlichen weißen Glanz, der auch an der Luft lange unverändert bleibt. Es ist wie das Gold vollkommen feuerbeständig, auch nach demselben am meisten dehnbar. Nach Eisen und Kupfer hat es die größte Härte und Elasticität, auch den angenehmsten Klang. Die specifische Schwere desselben verhält sich gegen das Wasser, wie 10600 — 11000 : 1000. Es wird gediegen und vererzt in der Natur, ausser Ost- und Westindien auch in Europa an vielen Orten gefunden. Weil das Silber zum Höllenstein angewendet werden muß, und das in Blättgen geschlagene zur Versilberung der Pillen nöthig ist, muß ihm eine Stelle unter der pharmaceutischen Materie vergönnet werden.

AURUM. SOL. **Gold.** Das schätzbarste vor allen Metallen von der schönsten hochgelben Farbe und dem lebhaftesten Glanze, den es auch an der Luft, im Wasser, auch selbst im Feuer nicht so verliehrt, wie andere Metalle. Es besitzt die stärkste Ausdehnung vor allen Metallen. Die Platina ausgenommen, ist es der schwerste Körper in der Natur; denn seine specifische Schwere verhält sich gegen das Wasser wie 19540 : 1000. und dessen Feuerbeständigkeit geht ohnstreitig über alle Metalle. Reiner Schwefel, der sich mit allen übrigen Metallen verbindet, geht mit dem Golde keine Vereinigung ein. Es

läßt

läßt im Reiben nicht den geringsten Geruch bemerken, ist wenig elastisch und verursacht deswegen auch wenig Klang. Alles Gold, das nicht in größerer Gesellschaft anderer Metalle unter deren Vererzung versteckt liegt, kommt immer im gediegenen Zustande vor, doch gemeiniglich mit Silber vermengt. Das meiste Gold kommt aus andern Welttheilen, vornehmlich aus Asia und Amerika, nach Europa. Obgleich die Goldtinkturen und Goldpulver nicht mehr gebräuchlich sind, so erhält dies kostbare Metall doch noch deswegen hier einen Platz, weil das in Blättgen geschlagene bisweilen noch, um das äuserliche Ansehen zu verschönern, zur Vergoldung der Pillen gebraucht, und wegen des immer noch dauernden Vorurtheils des gemeinen Mannes, unter einige Pulver und Wässer geschlagen werden muß.

II.

Aus dem Pflanzenreiche.

1) Schwämme (Fungi). Meergewächse (Algae). Moose (Musci).

AGARICUS ALBUS. FUNGUS LARICIS. Lerchenschwamm. Boletus pini laricis *Linnaei*. Dieser Schwamm entstehet nur an dem Lerchenbaume, und wird daher genommen. Er sitzt am Stamme, manchmal an den Aesten desselben, ohne Stiel fest, in mancherley Formen, von der Größe einer Faust, bisweilen eines Kindeskopfes, auch wohl noch größer. Im rohen natürlichen Zustande, wenn dieser Schwamm vollkommen erwachsen, ist er flach gewölbt, grau gefärbt, auf seiner Oberfläche hin und wieder mit Höckern und horizontalen Furchen, und unterwärts mit sehr feinen Löchern versehen, welche letztere beym Trocknen leicht verschwinden. Hinterwärts ist er ausgehöhlt, welches von der Lage herrührt, in der er an dem Baume sitzet, in welcher Aushöhlung zuweilen man noch ein Stück von der Baumrinde findet: vorne hat er parallele Furchen, zwischen welchen bald flache bald erhöhete Hervorragungen befindlich sind. Er ist specifisch sehr leicht. Mit einer mehr als einen Zoll dicken Rinde, die voller Risse und sehr dichte und feste ist, ist er umgeben, welche äusserlich aschfarben, inwendig aber gelblicht ist. Unter dieser Rinde befindet sich der markichte Theil

dessel-

desselben, der höchst weiß, und theils schwammicht theils auch etwas zasericht ist, sich leicht mit dem Messer zerschneiden und mit den Fingern, die er weißlich färbt, zerreiben läßt. Der markichte von der Rinde gereinigte Theil, welcher mit dem Hammer weich geschlagen worden, wird gemeiniglich nur versendet und in die Offizinen gebracht. Er hat keinen Geruch; sein Geschmack aber ist anfänglich süß, nachher ekelhaftzusammenziehend, scharf und bitter. Den besten glaubt man aus Aleppo zu erhalten, wiewohl auch in vielen andern Gegenden ein guter Lerchenschwamm von der Lerchentanne gewonnen wird: nur muß man den, welcher leicht, schön weiß, leicht zerreiblich ist, und den eigenthümlichen Geschmack hat, vor andern auswählen. Da beym Stossen desselben zu Pulver der davon leichte aufsteigende Staub Husten, Niesen und Thränen der Augen erreget; so wird sowohl dieserhalb, als auch daß er sich leichter zum Pulver bringen lasse, derselbe vorher mit Tragantschleime zu einem Teige gequetschet, und wieder getrocknet. Richtige Abbildung findet man in Jacquin Miscellan. Austriac. &c. Vol. I. Tab. 20.

Agaricus muscarius. **Fliegenschwamm. Gemeiner Mückenschwamm. Gefeinelter Blätterschwamm.** Agaricus muscarius *L.* Wenn dieser giftige Schwamm noch nicht völlig entwickelt ist, an welchem die Hülle die an der untern Fläche sich befindende Blätter noch bedecket, so ist er fast wie eine Kugel auf dem Stiele gestaltet; darauf nimmt er einigermaßen die Gestalt einer Glocke an; nachher wird der Huth blos gewölbt, und zuletzt ganz flach, wie ein Teller, nur daß der Rand ungerollt bleibt. Die Oberfläche dieses Schwammes ist oft ganz gleich blutroth,

roth, und nur am Rande weißgelb, oder gestreift; sie wird aber mit der Zeit entweder goldgelb oder sehr blaßgelb: zuweilen ist sie mennigroth, und hin und wieder mit weißen Warzen besetzt, und dabey manchmal nach dem Rande zu hellbraun und gestreift. Diese Warzen sind aber nicht immer oder bey allen gegenwärtig. Das Fleisch desselben ist gemeiniglich gelblicht, zuweilen weiß, oder röthlich. Die Blätter an der untern Fläche stehen ganz gedrängt in großer Menge beysammen; Anfangs weiß, aber wenn der Schwamm alt wird, braun oder gelblicht. Der Stiel ist fleischfarbweißlicht. Man trift diesen Schwamm vom August bis öfters in den spätesten Herbst auf trockenen, sandigen, bergichten Wiesen und Wäldern an. Der Geschmack desselben ist scharf, und sein Geruch widerlich. Zum arzneylichen Gebrauch wird im Anfange des Herbstes blos von den jungen Schwämmen die Wurzel, oder der Theil des Stieles, der in der Erde stecket, gesammelt, und, nachdem sie gereiniget und geschälet worden, an der Luft oder am Ofen langsam getrocknet: dann werden sie auf dem Reibeisen zu Pulver gerieben; dies Pulver aber muß an einem warmen, trockenen Orte aufbewahrt werden. Abbild. S. Kerners giftige und eßbare Schwämme, Tab. 7.

Bovista. Crepitus lupi. Fungus chirurgorum. **Bovist.** Lycoperdon Bovista *L.* Dieses ist ein runder Schwamm, der im August und September auf Wiesen und unfruchtbaren Aengern hervor wächst. Anfänglich ist er weiß, nachher wird er bleichfarbig. Die Größe ist verschieden: von einer Nuß bis zu einer Faust, und noch größer. In feuchter Witterung und fettem Boden kommt er zu

auffer-

ausserordenlicher Größe. Er ist mit drey Häuten umgeben, die den markichten Theil von ihm einschließen, welcher beym jungen Schwamme gelblicht und fest ist, sich aber allmählich in ein zellichtes Gewebe verwandelt, in dem sich ein dunkelgrüner oder brauner Staub erzeuget, der aus der Oefnung, die von selbst oben auf dem Schwamme entstehet, heraus fährt, vorzüglich wenn der Schwamm gedrückt wird. Drückt man ihn, wenn er noch ganz ist, mit den Fingern, oder tritt ihn mit den Füssen; so zerplatzt er mit Geräusch oder Knall, daher er seinen Namen hat. Zum Gebrauche muß er nicht eher eingesammelt werden, bis jene markichte Substanz sich in das staubichte Wesen verwandelt hat. Dieser trockene Schwamm, den man an einem trockenem Orte aufbewahret, ist leicht, aschfarben, und mit einem braunen Staube angefüllt; er hat dann weder Geruch noch Geschmack. Kommt der Staub daraus in die Augen, so erregt er heftige Augenentzündung. Hr. **Scopoli** versichert, durch die Destillation aus diesem Schwamme eben soviel flüchtiges Alkali erhalten zu haben, als aus irgend einer thierischen Materie. Abbild. S. *Schaeffer* Fung. Bavar. &c. Tom. III. Tab. 294.

FUNGUS QUERNUS CRUDUS. AGARICUS CHIRURGORUM. AGARICUS QUERCINUS. **Eichenschwamm. Zunderschamm. Feuerschwamm.** Boletus igniarius *L.* Es wächset dieser Schwamm, der ohne Stiel, gepolstert und glatt ist, und sehr feine zarte Oefnungen und Gänge hat, an den Stämmen verschiedener alter Bäume, in deren holzichten Theil er tiefe Wurzeln schläget. Dem von den Eichen wird aber der Vorzug gegeben. Die Einsammlung geschiehet in den Monaten August und September.

ber. Dieser Schwamm bedarf zu dem Behuf, zu welchem er in den Offizinen vorräthig seyn muß, keiner andern Zubereitung, als daß man ihm ober und unterwärts die harte Rinde abnimmt, die mittlere weiche Substanz in kleinere Stücke zerschneidet, und solche mit einem Hammer weich klopfet. Abbild. S. Flora Danica. Tab. 953.

FUNGUS SALICIS. BOLETUS SALICIS. **Weidenschwamm. Wohlriechender Löcherschwamm.** Boletus suaveolens *L.* Dieser Schwamm wächst blos an den Weiden, an der Bruchweide, der weißen Weide, der gelben Weide, der Weide mit dem Mandelbaumblatte, und zwar an der Rinde derselben durchgängig auch in Deutschland. Im Herbste und zwar im Oktober entstehet er, und kann den ganzen Winter hindurch eingesammelt werden; im folgenden Frühjahre aber fängt er gemeiniglich an allmählig zu faulen, und wird von Würmern zerfressen. Er ist ohne Stiel und Wurzel. Anfänglich ist er mit feinen Haaren überzogen, die sich aber nach und nach verliehren, so, daß er glatt erscheinet: bisweilen ist er auch oberwärts mit Warzen besetzet. Die obere Fläche ist weiß oder weißgelblicht, die untere bisweilen gelbbräunlicht; die innre Substanz aber weiß und gelbbräunlich untermischt. Er hat einen nicht unangenehmen Geruch, indeß frisch einen stärkern als getrocknet. Der Geruch wird mit dem bald von Violen, bald von florentinischer Violenwurzel auch bald mit dem Geruche des Anises verglichen. Dieser Geruch unterscheidet diesen Schwamm von einem andern, der auch an den Weiden getroffen wird, und dem Feuerschwamme ähnlich ist. Durch langes Kauen empfindet man zuweilen einen säuerlichen Geschmack, der zuletzt gelinde bitter wird, bey einigen

nigen aber blos eine gelinde Bitterkeit. Zur bequemen Pülverung desselben muß man ihn mit Tragantschleime überziehen, und mit diesem trocknen, oder man muß ihn, wenn er mäßig getrocknet, während dem Reiben, mit höchst gereinigtem Weingeiste anfeuchten. Abbild. S. *Enslin* diss. de Boleto suaveolente *L.* Erlang. 1784. beygef. Kupfert.

Helminthochorton. Conferva helminthochortos. Corallina corsica. Corallina rubra. Corallina melitocorton. **Corsikanisch Moos. Wurmmoos. Wurmconferve. Wurmtang.** Fucus Helminthochorton *L.* Bis itzo hat man diesem Moose blos Corsika als Vaterland zugeeignet, wo es auf Felsen, die vom Meere benäßt werden, wächset: zuweilen findet man es auch auf Steinen und Muscheln, die das Meer ans Ufer geworfen hat. Es ist ein ohngefähr einen Zoll langes Aftermoos, das aus vielen zähen, dünnen, nicht hohlen Zasern bestehet, die einen Bündel bilden: diese Zasern sind gelbbräunlicht oder braunroth von Farbe, ästig in einander geschlungen, an ihrer Basis liegen sie horizontal, oberwärts sind sie aufgerichtet; ihre Spitze ist zwey- oder dreyspaltig, und da, wo sie sich theilt, knoticht. Mit kleinen Kalkstückchen und Muscheln ist es gemeiniglich vermischt. Der Geschmack ist salzicht und ekelhaft, der Geruch dumpfig und etwas flüchtig. Mit dem Lichen castaneus *Leersii* kann es wohl verfälscht werden, das aber leicht zu erkennen, da letzteres ganz braun, spitzig, hohl und mit Mark angefüllt ist.

Lycopodium. Muscus clavatus. **Bärlapp.** Lycopodium clavatum *L.* Dies Kolbenmoos

ist

ist eine ausdauernde Pflanze und wächset in Tannenwäldern und auf sandigen Heiden. Es kriecht auf der Erde mit dünnenlangen Stengeln, welche mit schmalen, spitzigen, bleichgrünen Blätterchen besetzt sind, und sich in verschiedene Aeste theilen. An den Enden derselben kommen die runden gestielten, paarweis zusammensitzenden Aehren hervor. Aus den Staubbeuteln derselben erhält man ein sehr zartes blaßgelbes Pulver, das zwischen den Fingern sich weich und fettig fühlen läßt, und sich an die Finger anhängt, und das, wenn es durch eine Lichtflamme geblasen wird, sich mit Geräusch entzündet, auf glühenden Kohlen aber nur langsam und rauchend verbrennet. Dieser Staub oder Mehl, unter den Namen, **Klopfpulver, Plitzpulver, Hexenmehl** bekannt, hat weder Geruch noch Geschmack. Dieser Staub streuet sich aus den von sich selbst öfnenden Kapseln oder Staubbeuteln aus; will man ihn aber einsammeln, so muß man das Moos, bevor sich jene Behältnisse öfnen, abschneiden, es trocknen lassen, und alsdenn ausklopfen. Reif ist er im August oder September. Bisher hat man diesen Staub immer Semen Lycopodii genennt, da er doch Pollen Lycopodii heissen sollte. Abbildungen S. *Blackwell* Herbarium, Tab. 535. und *Zorn* Icon. plantar. medicinal. Tab. 54.

MUSCUS ISLANDICUS. LICHEN ISLANDICUS. **Isländisches Moos. Isländische Flechte.** Lichen islandicus *L.* Diese Flechte wächst in vielen Ländern unter verschiedenen Himmelsstrichen, auch in Deutschland, besonders in den Harzwäldern und auf dem Brocken auf der Erde und an Steinen. Am häufigsten mag sie wohl in Island wachsen, daher sie auch den Beynamen hat. Sie ist ein trockenes, leder-

lederartiges, gerissenes, aufgerichtetes Blatt, mit aufrechtem gefranzten Rande, bleich olivenfarbig, auch weißgrau. Sie hat keinen eigenen, sondern den allen Moosen und Aftermoosen gewöhnlichen Geruch, aber einen nicht unangenehmen bittern und etwas zusammenziehenden Geschmack, den sie dem Wasser durchs Kochen mittheilet. Die Abkochung mit Milch mildert die Bitterkeit etwas, und die Milch wird durch sie drey Tage und länger am Gerinnen behindert. Beyde, Wasser und Milch, ziehen daraus durchs Kochen vielen Schleim aus. Bey feuchter oder regnichter Witterung muß sie eingesammelt werden, weil sie bey trockenem Wetter oder unter Sonnenschein beschwerlich von ihrem Standorte zu trennen, leicht zerbricht, und durch ihre scharfen Ränder die Hände verletzt. Zu ihrer vollkommenen Reife glauben die Isländer, daß drey Jahre erforderlich sind, indem sie im dritten Jahre an demselben Orte ihre Einsammlungen wieder anstellen. Abbildungen S. Flora Danica Tab. 155. *Blackwell* Herbar. Tab. 599. *Zorn* Icon. plant. Tab. 138.

Muscus pulmonarius. Pulmonaria arborea. Muscus pulmonarius quercinus. **Eichenlungenmoos. Lungenmoos. Lungenflechte.** Lichen pulmonarius *L.* Diese Flechte bestehet aus einzelnen Blättern, die lederartig weich, am Rande lappig zerrissen sind, und stumpfe Spitzen haben. Die obere Seite ist glatt, hin und wieder vertieft, und grün oder braungrün: die untere zeigt dagegen Bläschen oder Blattern, zwischen welchen eine dünne Wolle bemerkt wird, und ist gelblich. Nahe am Rande der Blätter finden sich auf der obern Seite oft rundliche, harte, braunschwärzliche, schild-

förmige Körper. Sie wächst an den Stämmen alter Bäume; von den Eichen wird sie aber vorzüglich eingesammelt. Sie hat keinen besondern Geruch, aber einen moderichten, etwas salzigen, bitterlichen und zusammenziehenden Geschmack. Die Sibirische ist bitterer, so, daß man sie daselbst dem Biere, statt des Hopfens, zusetzt. Ausser der Bitterkeit besitzt sie auch einen Schleim, den sie durchs Kochen dem Wasser mittheilet. Abbild. S. *Zorn.* Icon. pl. med. T. 494.

Muscus pyxidatus. Herba ignis. **Becherflechte. Feuerkraut. Fiebermoos.** Lichen cocciferus *L.* Es entstehet in sterilen Wäldern, an den Stämmen und Wurzeln faulender Bäume aus feinen übereinander gelegten Blättchen, die etwa Zoll lange, walzenförmige Stiele treiben, welche sich oben in Gestalt eines kleinen Bechers erweitern, dessen Rand ganz, und mit scharlachrothen Knöpfchen, die mit der Zeit grau werden, besetzt ist. Der Geschmack dieser Flechte ist schleimicht, wenig zusammenziehend und etwas bitterlich. Abbild. *Zorn* Icon. pl. med. Tab. 491. und *Dillen.* diss. de lichene pyxid. in *Schlegel* Thesaur. mat. med. etc. Tom. I. Tab. Fig. 3.

Quercus marina. **Meereiche. Seeeiche. Steinkraut. Blasiger Tang.** Fucus vesiculosus *L.* An den Ufern des Balthischen Meeres und des Oceans wächst dieser Tang sehr häufig, wo er sich an die Felsen und Steine anhängt. Gemeiniglich ist dieses Gewächs klein, bisweilen erlangt es die Höhe von zwey Fuß. Es breitet sich in Zweige aus, hat flache, zweyzeilige, gerippte, glatträndige Blätter, und in den Blattwinkeln sitzen paarweise Bläschen, von welchen die obersten höckericht sind. Um die Tag- und

Nacht-

Nachtgleiche im Frühlinge schwellen die Bläschen, wodurch sich dieser Tang unterscheidet, von einem seifenartigen Safte auf, der nach und nach bis zum Monate Julius hin dicker wird, bis die Bläschen zerplazzen. Mit der Zeit wird dieser gallertartige Saft stinkend und scharf. Im frischen Zustande ist dieses Gewächse von gelbgrünlichter Farbe, zähe und biegsam; getrocknet aber, wie es zu uns gebracht wird, ist es von schwarzer, auch brauner Farbe, und von fast hornartiger Substanz. Aus diesem blasigen Tang wird zwar auch eine Soda bereitet, die aber von schlechter Sorte ist. Zum Pflanzenmohr wird dieser Tang besonders bey uns gebraucht. Abbild. S. *Baster* opusc. subseciv. Tom. II. Tab. 11. Fig. 1. 2. und *Russel* de tabe glandulari. Tab. 7. Fig. 1.

SPONGIA MARINA. **Schwamm. Bade- oder Waschschwamm.** Spongia officinalis *L.* Dieses Gewächs wird häufig im rothen und mittelländischen Meere gefunden. Bisher hat mans immer ganz zum Thierreiche gerechnet; es scheinet aber doch mehr vegetabilische als thierische Eigenschaften zu besitzen, und nur die Wohnung gewisser Polypenarten zu seyn. Die weiche, durchlöcherte Substanz ist, wenn sie angefeuchtet wird, elastisch. Je weicher nun dessen Substanz, je heller die Farbe, die von der blaßgelben bis zur gelbbraunen an diesem Gewächse ist, und je kleiner die Löcher sind, desto mehr ist sie zu schätzen. Die frischen noch nicht gereinigten Schwämme sind gewöhnlich mit kleinen steinigten Massen angefüllt, welche in den Offizinen unter dem Namen Schwammsteine (Lapides spongiarum) bekannt sind, diese sind nichts als kalcherdigte Concremente, die von den kalcherdigen Theilen des Seewassers, wel-

che dahin abgesetzt worden, nach und nach entstanden sind. Abbild. S. Espers Pflanzenthiere, von den Saugschwämmen, Spongiae, Tab. 15—17.

Allgemeine Regeln.

1) Die Schwämme und Moose, wenn sie von den anhangenden fremden und eigenen unnützen Theilen gehörig gereiniget worden, müssen, besonders die erstern, in kurzer Zeit getrocknet werden, worzu manchmal auch eine mäßige Ofenwärme nöthig ist.

2) Der Ort, an welchem solche aufbehalten werden, darf ja nicht feucht, sondern muß trocken seyn, weil sie leicht Feuchtigkeiten an sich ziehen, wornach sie bald verderben können.

2) Wurzeln (Radices).

ALKANNAE s. ALCANNAE SPURIAE radix. **Alkannawurzel. Rothe Ochsenzungenwurzel.** Anchusa tinctoria *L.* Perennirt. Diese Wurzel ist fast walzenförmig, von der Dicke eines Gänsekiels. Die äussere Rinde muß dunkelroth seyn: die innwendige holzige Substanz ist weißlich. Sie ist ohne Geruch. Der Geschmack derselben ist etwas süß; das geistige sowohl als wäßrige Extrakt aber von ihr schmeckt bitterlich. Sie wächst in Spanien und in den südlichen Theilen von Frankreich, vorzüglich in Languedock. Man bedient sich ihrer in den Apotheken um einigen, besonders ölichten oder fetten, Präparaten eine rothe Farbe zu geben, weswegen sie auch hier mit aufgenommen worden; das Farbewesen steckt aber blos in ihrem rindichten Theile. Diese Alkanne wird gemeiniglich in den Offizinen gefunden. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 446. Es giebt auch noch eine Alkanna, welche die **wahre** oder **orientalische** (Alkanna

kanna vera s. orientalis) ist, die auch **Mundholz** genennt wird. Diese Wurzel kommt von dem Strauche (Lawsonia inermis *L.*), der in Ostindien, Sirien, Aegypten und andern Morgenländern wächset, welche letztere Wurzel stärker ist, und dunkelröther färbet; man wird sie aber bey uns nirgends antreffen, und sie ist, da ihr Nutzen nicht wichtiger, wohl entbehrlich. Statt der ersten oben angeführten Alkanne wird bisweilen auch die gemeine Ochsenzungenwurzel (radix Buglossi, Anchusae officin. *L.*), welcher man mit dem Fernabockdekokt eine rothe Farbe gegeben, betrügerischer Weise verkauft, welcher Betrug leicht auszumitteln, da diese erst gefärbte den ausgepreßten Oelen und den Fetten ihre rothe Farbe nicht mittheilet.

Allii radix. **Knoblauch.** Allium sativum *L.* Diese Wurzel ist eine fast runde Zwiebel, die aus mehrern kleinen Zwiebeln, die büschelweis in unbestimmter Ordnung zusammen sitzen, besteht: jeder Büschel hat seine eigene Haut, sämmlich aber, oder die ganze Zwiebel, ist in einer gemeinschaftlichen Haut eingeschlossen. Der kleinen Zwiebel, welche auch Zehen heißen, sind ohngefähr 5 oder 6, die länglich, gekrümmt, eyrund, scharf zugespitzt, auf der einen Seite flach auf der andern rund, und jede mit einer eigenen Haut überzogen. Sie haben ein festes, weißes, saftiges Fleisch. Der Geruch davon ist eigen, stark, durchdringend, unangenehm und flüchtig: der Geschmack scharf und etwas süß. Wird überall in Gärten gezogen.

Altheae, Bismalvae radix. **Eibischwurzel. Altheewurzel.** Althea officinalis *L.* Perennirt.

ennirt. Aus einer bald kürzern, bald längern, Hauptwurzel entstehen viele lange Aeste, die eines Gänsekiels oder Fingers dick sind; die äussere Oberrinde ist aschfarben, auch gelblicht; innwendig sind die Wurzeln weiß, und lassen sich leicht der Länge nach in Fasern zertrennen. In den Apotheken trift man sie gemeiniglich ohne erwähnter Oberhaut. Sie hat keinen Geruch, und giebt durchs Kauen vielen, etwas süßlich schmeckenden, Schleim. Durchs Kochen erhält man aus dieser Wurzel fast die Hälfte ihres Gewichts eines solchen Schleims, der ein sehr bequemes Auflösemittel der harzichten Körper vermittelst des Reibens abgiebt. In Frankreich, England, Holland, und andern Ländern, auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands, wächst sie wild; sie wird aber auch in Gärten gezogen. Abbild. der Pflanze S. Flor. Dan. Tab. 530. *Blackwell* Herbar. Tab. 90. *Zorn.* Icon. plant. Tab. 42.

ANGELICAE SATIVAE radix. **Angelik- oder Engelwurzel. Brustwurzel.** Angelica Archangelica *L.* Sie ist eine zweyjährige Pflanze, die aber, wenn man ihr die Zweige nimmt, länger dauern soll. Sie wächst in Lappland, Norwegen, in der Schweitz auf den Pyrenäen, Alpen, auch in einigen andern Ländern. Bey uns wird sie in den Gärten gezogen, wo sie gut fortkommt. Diese Wurzel ist groß, spindelförmig, auswendig graubraun, innwendig weiß: anfänglich schmeckt sie gewürzhaft und süß, und hat einen angenehmen bittern Nachgeschmack, und einen penetranten Geruch. Die Wurzel ist gewürzhafter, als die übrigen Theile der Pflanze: man muß sie im Frühjahre ausgraben, wenn sie zwey Jahr alt ist. Wenn man im ersten Frühjahr in die Wurzel einschneidet, so fließt aus ihrer innern Rinde ein gelblicher, schmieriger Saft,

der

der von gummiharzichter Beschaffenheit ist, und der sich in kleinen Rinnen, der Länge nach eingeschnittenen Wurzel, sammelt. Von Linnee hält die Lappländische, die im Frühjahre oder späten Herbste ausgegraben, vor die beste. Sie darf nicht mit der Wurzel von der Angelica sylvestris verwechselt werden, welche eine ausdaurende Pflanze ist, die in sumpfigten Gegenden wächset, welche letztere der erstern in der Wirkung bey weiten nicht gleich kommt. Die ächte Wurzel muß an einem trockenen Orte wohl verwahrt werden, weil sie leicht schimmlich und wurmstichig wird. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 206. *Blackwell.* Herbar. Tab. 496. *Zorn* Icon. plant. Tab. 273.

Ari s. Aronis radix. **Aronswurzel. Zehrwurzel. Deutscher Ingwer.** Arum maculatum *L.* Perennirt, und ist im gemäßigtern Europa, also auch in Deutschland, einheimisch, und wächst auf fruchtbaren feuchten Boden an schattigten Orten und Waldungen. Die Wurzel ist knollig, wenn sie frisch ist, eyrund, ohngefähr Fingers dick und unterwärts mit einigen Zasern versehen; unter einer bräunlichen Oberhaut enthält sie eine weiße mehlichte Substanz, die sowohl einen mehlicht milchigen, als auch einen wäßerichten Saft besitzt, davon letzterer sehr scharf, ersterer aber weit milder ist. Durchs Kauen erregt sie ein sehr heftiges Brennen im Munde, das anhaltend ist, durch fettige Mittel aber gemildert wird. Auf die Haut gerieben, erregt sie, wenn solche zart ist, Blasen, eine festere wird doch wenigstens davon roth gebeitzt. Eigentlich hat sie keinen Geruch, enthält aber doch ein flüchtiges Wesen, das die Nase und die Augen reitzet. Beym Trocknen der Wurzel verliehrt sie viel von ihrer Schärfe, und wird merklich milder, welches daher vorsichtig

geschehen muß, damit sie nicht am Ende alles Flüchtige verliehre, und gar unwürksam werde. Sie muß blos im Frühjahre oder Herbste gegraben und von den alten welken Wurzeln abgesondert werden. Im Keller im Sande erhält sie sich wohl ein Jahr bey ihren Kräften. Abbild. S. Flor. Dan. 505. *Blackwell* Herb. Tab. 228. *Zorn.* icon. plant. Tab. 75.

ARISTOLOCHIAE ROTUNDAE radix. **Runde Osterluzeywurzel.** Aristolochia rotunda *L.* Perennirt, und wächst in Italien, Spanien, dem südlichen Frankreich und Oesterreich wild. Diese Wurzel ist knoticht, einen Zoll und mehr dicke, von aussen mit einer braunen etwas runzlichen Haut umgeben, darunter eine feste weißgelbliche Substanz ist, quer durchschnitten enthält sie einen weiten markigen Kern. Sie hat einen starken Geruch, und einen bittern und gewürzhaften Geschmack. Abbild. S. *Blackw.* Herbar. Tab. 256. *Zorn* icon. plant. Tab 125.

ARISTOLOCHIAE VULGARIS s. TENUIS radix. **Gemeine, dünne Osterluzeywurzel.** Aristolochia clematitis *L.* Perennirt, und wächst auch da, wo vorhergehende, häufig wuchernd, so, daß sie oft in den Gärten lästig wird, und schwer auszurotten ist. Diese Wurzel ist bis kleinen Fingers dick, lang, kriechend, die äusserste Haut gelbgrau oder bräunlicht, das Innerste weißgelb, und hat auch in der Mitte einen weiten markigen Kern. Auf der äussern Haut hat sie verschiedene schuppicht-keimartige Ansätze, und aus ihr gehen dünne Zasern. Sie ist von unangenehmen, bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmacke; der Geruch ist stark und etwas kampherartig. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 255. *Zorn* icon. plant. Tab 98.

ARMO-

Armoraciae, Raphani rusticani radix. **Meerrettichwurzel.** Cochlearia Armoracia *L.* Perennirt, und wächst gerne an Gräben und Bächen, wird auch in Gärten und auf fruchtbaren Feldern gezogen. Diese bekannte Wurzel ist cylindrisch, einen und mehrere Zolle dick, und weiß. Frisch hat sie sehr scharfe und flüchtige Bestandtheile, welche sich durchs Trocknen oder Kochen verliehren. Im frischen Zustande oder wenn sie nur angebrühet worden, schmeckt sie so scharf, daß sie die Zunge und Gaumen heftig reizet, Thränen auspreßt, und starke Empfindung in der Nase verursachet. Wird sie auf dem Reibeisen gerieben, so reizt sie schon die Nase und Augen heftig: gerieben auf die Haut gelegt macht sie dieselbe roth. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 415. *Zorn* icon. pl. Tab. 457.

Arnicae radix. **Wolverley-Fallkrautwurzel.** Arnica montana *L.* Perennirt. Sie wächset auf freyen Hügeln und trocknen Wiesen in verschiedenen Ländern, auch häufig in Deutschland: die aus Böhmen und aus dem Vogtlande ist allgemein bey uns bekannt und im Werthe. Die Hauptwurzel ist etwa Pfeifenstiels dicke, holzig, theilt sich wenig ab, und ist, meistens nach einer Seite, mit vielen langen und starken Fasern besetzt. Von aussen ist sie braun, inwendig weiß. Hat einen starken Geruch, und einen scharfen, etwas aromatischen Geschmack. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 63. *Zorn* icon. plant. Tab. 30.

Asari radix. **Haselwurzel.** Asarum Europaeum *L.* Perennirt, und wächst häufig in Deutschland in schattichten Wäldern, oft unter Haselsträuchen, und überhaupt in lockerm wurzlichten Boden. Es ist eine kriechende Wurzel, von der Dicke eines schwa-

chen Federkiels und noch dünner, ist gegliedert, und hat viele dünne Zasern. Von Farbe ist sie ausserhalb aschgrau oder braun, innerhalb weiß; und hat einen ekelhaften, scharfen und bittern Geschmack, und nicht angenehmen Geruch, der dem von Baldrian nahe kommt. Nach dem Trocknen und mit der Zeit wird beydes vermindert, daher auch dann die Wirkung derselben gelinder. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 633. *Blackwell* Herbar. Tab. 383. *Zorn* icon. pl. T. 74.

ASTRAGALI EXSCAPI radix. **Schaftlose Astragelwurzel.** Astragalus exscapus *L.* Perennirt, wächst auf den Bergen in Thüringen, um Nordhausen, und andern Orten in Deutschland, und in Ungarn wild. Diese Wurzel ist einfach und nur am obern Ende verschiedentlich getheilt, senkrecht, zwey Fuß und drüber lang, läuft allmählig spitz zu und schlägt seitwärts Fasern. Getrocknet ist sie runzlich. Sie hat eine braune Oberhaut: unter derselben innerhalb kommt erst eine weiße, poröse Rinde, und diese schließt einen citrongelben holzigen Kern ein. Sie hat keinen Geruch, aber einen bitterlichen und ein wenig zusammenziehenden Geschmack. Der Absud davon wird bräunlich, und kommt in Ansehung des Geschmacks dem Aufgusse von Süßholz nahe. Mehrere Erfahrungen müssen entscheiden, ob diese Wurzel ferner einen Platz in den Apotheken verdienet. Abbild. S. *Zorn* icon. pl. Tab. 551. **Girtanner** von venerischen Krankh. B. 1. die beygef. Kpft.

BARDANAE s. LAPPAE MAJORIS radix. **Klettenwurzel. Großdeckenkrautwurzel.** Arctium Lappa *L.* Dauert zwey Jahre, und wächst aller Orten in Deutschland an den Wegen, und wo Gebäu-

Gebäude gestanden. Die Wurzel ist dick, einfach, cylindrisch-pfahlförmig, äusserlich mit einer schwärzlichen Haut umgeben, innwendig aber weiß und schwammicht. Sie hat keinen Geruch, aber einen süßlich-bitterlichen Geschmack. Diese Wurzel wird im May eingesammelt, und die alte holzichte als unbrauchbar davon geschieden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 117. *Zorn* icon. pl. Tab. 387.

Belladonnae radix. **Belladonna- Toll- kirschen- Teufelsbeer- Nachtschatten- Wurzel.** Atropa Belladonna *L.* Perennirt; wächst in vielen Ländern, besonders in der Schweitz, in Italien und Oesterreich u. a. in Wäldern und Sümpfen, auch in Deutschland an mehrern Orten wild, wird auch in Gärten gezogen. Die Wurzel ist einen und mehrere Zoll dick, und theilt sich in mehrere befaserte Aeste ab: ausserhalb ist sie schmuziggelb; innerhalb weiß, etwas weich und saftig: sie hat einen unangenehmen betäubenden Geruch, und einen süßlich etwas zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. *Flor.* Dan. Tab. 758. *Blackwell* Herbar. Tab. 564. *Zorn* icon. plant. Tab. 21.

Bistortae radix. **Natterwurzel.** Polygonum Bistorta. *L.* Perennirt, und wächst in bergichten Gegenden Deutschlands, als am Harze u. s. w.: in der Schweitz und England wächst sie auf feuchten Wiesen. Die Wurzel ist eines Fingers bis Daumens dick, zusammengedrückt, gebogen, mit ringelförmigen Runzeln umgeben, und häufigen Zasern auf ihrer Oberfläche versehen: äusserlich ist sie von Farbe gelblichtbraun, getrocknet dunkelbraun, innwendig aber fleischfarben. Sie hat einen sehr herben und zusamziehenden Geschmack, aber fast gar keinen Geruch.

Abbild.

Abbild. S. *Flor.* Dan. Tab. 421. *Blackwell* Herbar. Tab. 254. *Zorn* icon. plant. Tab. 92.

Britannicae s. Hydrolapathi radix. **Wassergrindwurzel. Wasserampferwurzel. Wasserrhabarber.** Rumex aquaticus *L.* Perennirt, und wächst auch in Deutschland an Wassergraben und Sümpfen. Die Wurzel ist stark, groß, durch mehrere Absätze ästig, ausserhalb schwärzlich, innwendig safrangelb mit einem holzigen weißlichen Ringe, und hat einen unangenehmen herben und bittern Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 490. *Zorn* icon. plant. Tab. 588.

Bryoniae radix. **Zaunrübe. Gichtrübe.** Bryonia alba *L.* Ist ausdaurend, und wächst in Deutschland hin und wieder, auch andern Ländern, an den Zäunen häufig. Die Wurzel ist spindelförmig, von der Dicke, wenn sie ausgewachsen, eines Armes, auch wohl noch dicker, hat, besonders unten, einige Aeste, und geht nicht sehr spitzig am Ende aus. Die frische Wurzel ist fleischicht und saftig, und in diesem Zustande stinket sie etwas, und hat einen sehr widrigen, bittern und scharfen Geschmack: getrocknet ist sie schwammicht, und mit Ringen und Strahlen in der Substanz bezeichnet. Beym Trocknen vergeht ihr der Geruch, und der Geschmack wird gemildert, doch bleibt letzterer immer noch bitter und scharf genug. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 37. *Zorn* icon. plant. Tab. 417.

Calami aromatici s. genuini, Acori veri radix. **Kalmuswurzel. Gute Ackerwurzel.** Acorus Calamus *L.* Perennirt, und wächst gerne in stille stehendem Wasser. Es giebt davon eine

ne doppelte Abart; die eine ist der acorus verus asiaticus, radice tenuiore, der Asiatische Kalmus, der aber, weil in den Europäischen Ländern selbst auch ein wahrer guter Kalmus wächset, in Deutschlands Offizinen nicht eingeführt ist. Unser wahrer Kalmus, der in Deutschland auch häufig von brauchbarer Güte gefunden wird, ist die bekannte Wurzel, welche lang, locker und flach im Schlamme hingestreckt lieget, von der Dicke eines Zolles und mehr; auf zwey entgegengesetzten Seiten ist sie etwas flach; sie ist an der äussern Schale mit schief übereinander liegenden, scheiden- und ringelförmigen Absätzen versehen, wodurch sie ein gegliedertes Ansehen erhält; ihre Oberfläche, aus welcher unterwärts viele kleine weiße Wurzelfasern hervor kommen, ist bräunlich grün, innerhalb ist sie schwammicht und weiß, an der Luft aber wird sie weißröthlicht; sie hat einen gewürzhaften, stechenden, angenehm bittern Geschmack, bey der getrockneten ist der Geruch angenehmer gewürzhaft, als bey der frischen. Sie muß entweder früh im Frühlinge oder spät im Herbste ausgegraben werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 466. *Zorn* icon. plant. Tab. 207.

CARICIS ARENARIAE radix. GRAMINIS MAJORIS s. RUBRI, s. SARSAPARILLAE GERMANICAE radix. **Sandriedgraswurzel. Deutsche Sarsaparille.** Carex arenaria *L.* Diese ausdaurende Wurzel wuchert in dem unfruchtbarsten Flugsande, den sie auf die nützlichste Weise haltbar macht, und zwar in Schweden, Dännemark, England, Holland, der Mark Brandenburg, Holstein und andern deutschen Ländern. Diese Wurzel ist lang, kriechend, ausserhalb bräunlich, innerhalb weiß, von der Dicke eines Taubenkiels, also dicker und holziger als die Gras-

Graswurzel, aber eben so in Absätzen oder Gliedern abgetheilt, welche mit häutigen Fortsätzen umgeben sind. Man siehet daran, daß die ausgesproßten Zweige, und die Wurzelfasern immer nur aus den Orten hervor kommen, wo sich die Glieder zusammen setzen, und daß das Glied selbst davon frey und glatt ist. Der Geschmack derselben ist mehlicht, harzig-bitterlich, der Geruch zwar nicht stark, aber doch wird die Nase davon angenehm und fein gereitzt, und dieser Geruch gleicht dem von der Fichte. Diese Wurzel muß man von der rauhen Segge (carex hirta) wohl unterscheiden. Denn diese letztere treibt nicht, wie jene erstere nur an den Scheidungsorten der Glieder, sondern überall, auch aus den übrigens glatten Gliedern selbst, Zweige und Wurzelfasern, woran man also auch noch im getrockneten Zustande den Unterschied machen kann.

CARLINAE, s. CARDOPATHIAE, s. CHAMAELEONTIS ALBI radix. **Eberwurzel, weisse Eberwurzel.** Carlina acaulis *L.* Perennirt, und wächst auf den Bergen in Italien, Deutschland und der Schweitz. Die Wurzel ist lang, eines Fingers und mehr dicke, ästig, runzlicht und auf der Oberfläche gleichsam wie von Würmern angenagt, ausserhalb bräunlich, innerhalb aber weißgelb, hat einen scharfen, bittern, gewürzhaften Geschmack und einen starken Geruch. Man muß die frische wählen, die weder durchnaget noch schimmlicht ist. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 532. *Zorn* icon. plant. Tab. 168.

CARYOPHYLLATAE radix. **Nelkenwurzel. Benediktwurzel.** Geum urbanum *L.* Sie ist aus-

ausdaurend, und wächst in Deutschland fast überall häufig an Hecken und schattichten Orten. Die Wurzel siehet äusserlich braunroth, inwendig aber weißröthlich aus. Bey einer ältern Pflanze bestehet sie aus einem kurzen länglichen, eines schwachen Federkiels dicken, Stamme, der viele längere, etwas dicke und am Ende dünne ausgehende Zasern hat: bey einer jungen Pflanze bestehet sie fast aus bloßen Zasern. Die frische Wurzel hat einen gewürzhaften, nelkenartigen Geruch, und einen ähnlichen etwas herben und bittern Geschmack. Den dickern Theil der Wurzel, die im Frühjahre dann, wann ihre Blätter eben hervor kommen, ausgegraben werden muß, schätzt man kräftiger als die Zasern; wenigstens muß die aus trockenen und bergichten Gegenden vorzüglich gewählt werden: die aus der Gegend um Naumburg in Sachsen hält man auch vor wirksamer. Sie muß nur an der freyen Luft und nicht bey Hitze getrocknet werden, weil letztere die riechende Theile verflüchtiget und sie unkräftiger macht. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 672. *Blackwell* Herbar. Tab. 255. *Zorn* icon. plant. Tab. 221.

CHELIDONII MAJORIS radix. **Wurzel des großen Schöllkrauts.** Chelidonium majus *L.* Perennirt, und wächst auch bey uns häufig an Mauern und Zäunen. Die Wurzel ist ästig, eines Fingers und drüber dicke, und hat viele lange Zasern. Wenn sie noch frisch ist, hat sie eine braunröthliche Farbe, getrocknet aber ist sie schwarz. Im frischen Zustande enthält sie einen safrangelben, offenbar scharfen, Saft. Sie hat auch einen starken widerlichen Geruch, der aber im Trocknen vergehet. Die ganze Pflanze verdiente mehr in Gebrauch gezogen zu werden, da sie gewiß

gewiß ein sehr wirksames Mittel ist, und einen vorzüglichen Platz in den Offizinen behauptet. Abbild. S. *Flor.*Danic. Tab. 542. *Blackwell* Herb. Tab. 91. *Zorn* icon. plant. Tab. 22.

Chinae radix. **Chinawurzel. Pockenwurzel.** Smilax China *L.* Perennirt und ist die Wurzel eines Strauches, der in China, Japan, dem nördlichen Persien, und auch in Jamaika wächset. Man unterscheidet sie in die **orientalische Chinawurzel** (rad. Chinae orientalis s. ponderosae), und in die **occidentalische** oder amerikanische Chinawurzel (rad. Chinae occidentalis). Die erstere ist knoticht, holzicht, schwer, äusserlich mit einer braunröthlichen Haut umgeben, unter welcher sie ein weißes Mark enthält, das etwas ins röthliche fällt. Sie hat keinen Geruch, und einen faden Geschmack. Diese erstere unterscheidet sich deutlich von der letztern, da diese hingegen eine dunkler gefärbte äusserliche Haut hat, und darunter ein schwammichteres Mark enthält, daher letztere ungleich leichter als erstere ist. Der erstern wird der Vorzug gegeben. Man hält auch dafür, daß letztere, die Occidentalische, von einem andern Strauche (Smilax Pseudochina), der in Neuspanien, Peru, Brasilien, und andern amerikanischen Ländern wächset, gesammelt werde. Beym Einkauf hat man sich besonders vor die wurmstichige Wurzeln in Acht zu nehmen, deren Löcher gewinnsüchtige Kaufleute, von denen man sie aus der ersten Hand erhält, mit rother Bolarerden oder einem noch schädlichern Gemische von Bleyglätte auszufüllen pflegen. Abbild. der erstern S. **Sam. Gottl. Gmelins** Reise durch Rußland ꝛc. Th. III. Taf. 6.

Cicho-

Cichorii sylvestris radix. **Wilde Hindläuftwurzel. Zichorien- Wegwartwurzel.** Cichorium intybus *L.* Sie dauert zwey Jahre und wächst überall an den Wegen, wird auch in den Gärten gezogen. Die Wurzel gehet gerade in die Erde, ist lang, eines Fingers dicke und hat viele kleine Zäserchen. Unter einem gelbbraunen Oberhäutchen hat sie ein weißes Fleisch. Im frischen Zustande enthält sie einen milchigen Saft, der in der wildwachsenden ungemein bitter, in der angebauten aber mehr schleimicht und weniger bitter ist, daher zum Arzneygebrauche erstere der letztern vorzuziehen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 177. 183. *Zorn* icon. plant. Tab. 37.

Colchici radix. **Zeitlosenwurzel. Lichtblumen- Herbstblumenwurzel.** Colchicum autumnale *L.* Perennirt, und wächst in dem gemäßigtern Europa auf feuchten Wiesen; in den nördlichen Gegenden findet man sie nicht. Die Wurzel bestehet aus zwo festen Zwiebeln, die beyde mit einer gemeinschaftlichen doppelten Haut umgeben sind, von denen die äussere lederartig und dunkelbraun, die innere aber zärter und von heller Farbe ist. Die Beschaffenheit beyder Zwiebeln, sowohl in Rücksicht ihrer Festigkeit als Größe, richtet sich nach der Jahreszeit. Im Frühjahre, nehmlich in der Mitte des Mayes, findet man die eine, welche im vorhergehenden Jahre den Fruchttragenden Schaft getrieben, und im Herbste geblühet hatte, welk und zusammengeschrumpft; die andere aber, welche eben Blätter und Fruchtbehältnisse träget, ist saftig und unterwärts mit Wurzelfasern versehen, auch hat diese schon auf der entgegengesetzten Seite eine kleine mit einem Keime versehene Zwiebel,

bel, die bestimmt ist auf dem Herbste die Blume hervor zu treiben. Die alte, welke und saftlose Zwiebel wird abgesondert, und nur die jüngere saftige, welche weiß und von der Größe einer Wallnuß ist, wird gewählet: denn je saftiger die Zwiebel je wirksamer ist sie, daher sie Baron **von Störck** zu Anfange des Sommers zu sammeln anrathet. Sie muß vom Geschmacke scharf seyn. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 566. *Zorn* icon. plant. Tab. 133.

COLUMBAE s. COLOMBAE radix. **Columbawurzel.** Die eigentliche Pflanze, von welcher diese Wurzel genommen wird, ist noch unbekannt; sie soll aber nach glaubwürdigen Zeugen auf dem festen Lande von Asien wachsen, von da sie nach der Stadt Columbo auf der Insel Zeylon verpflanzt worden, und von wo aus ganz Indien damit versehen wird. Sie wird entweder in dünnen Scheiben von einem halben Zoll, bis zu drey Zollen im Durchmesser, die ein Viertel- bis drey Zoll lang sind, versendet: seltener bemerkt man sie der Länge nach durchschnitten. Die Oberfläche der Scheiben ist sehr ungleich. Von aussen hat sie eine dicke runzlichte, dunckelbraune Rinde. Innwendig ist sie blaßgelb, und um den Mittelpunkt, welcher zusammengeschrumpft, und vermuthlich des Trocknens wegen durchbohrt ist, eingezogen, so, daß die Ränder hervorragen, und die Scheiben in der Mitte eine Höhlung bilden. An den Scheiben lassen sich deutlich drey verschiedene Lagen unterscheiden, nämlich die Rinde, der holzige Theil und das Mark, welches weißer und weicher ist, und, wenn es gekaut wird, eine Menge Schleim giebt. Wenn die Wurzel gepülvert wird, so bekommt sie eine grünliche Farbe, und zieht Feuchtigkeiten an. Wenn

man

man sie mit dem Messer schabt, so giebt sie einen gewürzhaften Geruch von sich. Sie hat einen unangenehmen, bittern und ein wenig stechenden Geschmack. Der Geruch verfliegt leicht, wenn man sie nicht in einem Glase oder Schachtel wohl verwahrt aufbehält. Sie wird auch leicht von Würmern angefressen.

CONSOLIDAE MAJORIS s. SYMPHYTI radix. **Beinwellwurzel. Schwarzwurzel. Wallwurzel.** Symphytum officinale *L.* Sie ist ausdaurend, und wächst im südlichen Europa sehr häufig auf sumpfichten Wiesen, an Gräben und Bächen. Die Wurzel ist ästig, lang, eines Zolls und drüber dicke; im frischen Zustande fleischicht und zähe, getrocknet aber und alt etwas schwammicht und mehlicht; auswendig schwarz, innerhalb weiß, ohne Geschmack und ohne Geruch. Wenn sie nicht zu sehr ausgetrocknet oder sehr lange aufbewahret worden, ist sie ungleich schleimichter als Altheewurzel, so, daß vier Unzen davon in Wasser gekocht an drey Unzen eines zähen unschmackhaften Schleims geben; der auch, obgleich die Wurzel innwendig weiß ist, durchs Kochen und Eindicken roth wird. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 664. *Blackwell* Herbar. Tab. 252. *Zorn* icon. plant. Tab. 137.

CONTRAJERVAE radix. **Bezoar- oder Giftwurzel. Contrajervenwurzel.** Es ist eigentlich noch nicht vollkommen ausgemacht, von welcher Pflanze die zu uns gebrachte Wurzel kommt: ob sie von Dorstenia Drakena *L.* oder Dorstenia Houstoni *L.* oder, wie **Linnee** will, von Dorstenia Contrajerva herrührt, davon Abbild. in *Blackwell* Herbar. Tab. 578—581. Indessen hat nur **Houstoun** einzig

die Pflanze nach lebendigen Exemplaren genau beschrieben, und die nach ihm benannte Dorstenia, die ausdauernd in Campechy in felsichten Gegenden wächst, vor die Mutter der in der Medicin gebräuchlichen Contrajervenwurzel gehalten. Die rechte und wirksame Wurzel muß äusserlich rothbräunlich, innwendig aber weißlich seyn. Aus einem knotichten kopfichten Stamme, der einen oder zween Zoll lang und ohngefähr einen halben Zoll dicke ist, schießt sie der Länge nach und abwärts viele lange, ästige, dünne, zähe, knotichte Zasern aus. Der Stamm macht, wenn er gekauet wird, eine scharfe und bittere Empfindung auf der Zunge, und erregt in dem Munde eine lang anhaltende Hitze und Reitz. Der Geruch davon ist gewürzhaft. In den Zasern ist beydes weit schwächer. Zum Gebrauche muß die nicht veraltete, nicht angefressene, die schwere und von den Zasern befreyte genommen werden.

Curcumae radix. **Curcumey. Gelbwurzel. Gelber Ingwer.** Curcuma longa *L.* Amomum Curcuma nach dem **Jacquin.** Ist ausdauernd in Ostindien einheimisch, und wird von den Indianern in China, am häufigsten zu Malacca, ferner in Java, in feuchten Gärten gezogen: die Fortpflanzung geschiehet ganz leicht, so wie die des Ingwers, durch abgeschnittene Stücke der Wurzel. Diese Wurzel ist im frischen Zustande mannichfaltig gestaltet, denn theils bestehet sie aus eyrunden, geringelten braungelben Knollen, die ohngefähr so groß wie ein Hühnerey sind, aus dem runde, drey bis vier Zoll lange, blaßgelbe, gleichfalls geringelte Aeste ausschiessen; theils bestehet sie aus langen, dicken Fasern, von denen einige am Ende wie eine Olive gestaltet,

andere

andere hingegen in einer scharfen Spitze sich endigen. Von dem faserichten Wesen wird sie gereiniget. In den Apotheken wird sie nach ihrer verschiedenen Gestalt mit dem Namen der runden, oder langen Curcumewurzel belegt. Beyde haben einen ziemlich scharfen und gewürzhaften Geschmack, aber nur einen sehr geringen oder keinen Geruch. Die zu uns in die Apotheken gebrachte Wurzel, sie mag gestaltet seyn, wie sie will, ist äusserlich blaßgelb, runzlicht, dicht, schwer, und innwendig hat sie eine dunkelsafrangelbe Farbe. Sie schmeckt ziemlich scharf, bitterlich und gelinde brennend. Insgemein giebt man der langen den Vorzug; man muß aber diejenige besonders wählen, welche entzwey gebrochen, harzige glänzende Theile hat, fest und schwer ist. Durchs Kauen läßt sie sich leicht erweichen, und färbt den Speichel safrangelb. Durch den Aufguß mit Wasser erhält man eine safrangelbe Tinktur, die durch hinzugesetztes Alkali braun wird. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 396. *Zorn* icon. plant. Tab. 421. Hr. Zorn liefert auch von einer Curcuma rotunda *L.* eine Abbild. S. ebendas. Tab. 254.

Cynoglossi radix. **Hundszungenwurzel.** Cynoglossum officinale *L.* Dauert zwey Jahre, und wächst auch bey uns auf alten Gemäuer und an den Wegen. Die Wurzel ist lang und oberwärts in einige Abtheilungen getheilet, unterwärts einfach, mäßig dicke, äusserlich rothschwärzlich, und innerlich weißlich. Im frischen Zustande riecht sie unangenehm, welcher Geruch sich beym Trocknen verliehret. Die getrocknete Wurzel hat einen schleimichten süßlicht faden Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 249. *Zorn* icon. plant. Tab. 396.

Cyperi rotundi radix. **Asiatische Cypergraswurzel. Runde Cyperwurzel.** Cyperus rotundus *L.* Perennirt, und wächst in Aegypten und Syrien, besonders in den sumpfichten Nilgegenden. Die Wurzel ist ein eyrunder Knolle, ohngefähr von der Größe einer Olive, ganz mit transversellen parallel laufenden Ringen umgeben: unter einem dünnen blaßbraunen Häutgen hat sie eine weißliche, zerreibliche Substanz. Sie hat einen ziemlich starken Geruch, und einen bittern und brennenden, anfangs campherartigen Geschmack. Wird selten mehr gebraucht. Sie muß sorgfältig in zugebundenen Gefässen verwahret werden, sonst verliehrt sie den Geruch, und wird leicht wurmstichig.

Dauci sativi radix. **Karotten. Gelbe Möhren.** Daucus Karotta *L.* Dauret zwey Jahre, und wird in Deutschland überall auf den Feldern und in Gärten gezogen, daher sie auch zum Unterschiede der wildwachsenden Möhre (Daucus sylvestris) die zahme Möhre genennt wird. Die Wurzel ist spindelförmig, dicke bis zu einem Arme, saftig, und hat entweder eine gelbe oder Pomeranzen-Farbe. Sie hat einen angenehmen süßen Geschmack, und ihr Saft ist sehr Zuckerartig. Diese Wurzel verdient, ob sie gleich schon als ein gesundes Nahrungsmittel häufig genossen wird, doch auch zum Arzneygebrauche verwendet zu werden. Die Abbildungen, die wir davon haben, stellen die Dolde der wildwachsenden Möhre dar.

Dentariae s. Dentillariae radix. **Zahnwurzel. Europäische Bleywurzel.** Plumbago Europaea *L.* Ist ausdaurend und wächst in Spanien, Italien und den südlichen Theilen von Frank-

Frankreich wild. Die Wurzel ist cylindrisch, ästig, geht tief in die Erde und breitet sich auch nach allen Seiten aus. Sie hat einen scharfen und brennenden Geschmack, und ist beynahe caustisch.

DICTAMNI ALBI, FRAXINELLAE, radix. **Weißer Diptamswurzel.** Dictamnus albus *L.* Perennirt, und wächst in bergichten Wäldern und auf felsichten Bergen in Frankreich, Italien, der Schweiß, Deutschland und den mittägigen Gegenden Rußlands und Sibiriens wild, auch wird sie oft in den Gärten gezogen. Die Wurzel ist dick, (die dickste hat ohngefähr einen Zoll im Durchschnitt) ästig, äusserlich blaßgelb, innerlich weiß, und, so lange sie frisch ist, hat einen eigenen, bockartigen, starken Geruch, und einen gewürzhaften bittern Geschmack. In den Apotheken behält man nur blos ihren rindichten Theil auf, der dick und schwammicht ist, und sich von selbst, wenn er von dem unwirksamen holzichten Marke getrennet worden, aufrollet. Je dünner aber die Wurzel ist, desto wirksamer ist sie. Die so getrocknete Wurzel wird weiß und behält ihren bittern und etwas gewürzhaften Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 75. *Zorn* icon. plant. Tab. 436.

ENULAE, HELENII radix. **Alantwurzel.** Inula Helenium *L.* Perennirt und wächst wild in England, Holland, der Schweiß und Schweden, auf feuchten Wiesen. Die Wurzel ist stark, lang, ästig, fleischig, von aussen geblich oder grau, innerhalb weiß. Sie hat einen bitterlichen, scharfen und etwas gewürzhaften Geschmack, und, wenn sie getrocknet, einen Geruch, der dem von Violen ähnlich ist. Die, welche in den Gärten gezogen worden, hat bey weitem

diese Eigenschaften und die wirksamen Arzneykräfte nicht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 473. *Zorn* icon. plant. Tab. 475. *Flor.* Danic. 728.

Eryngii radix. **Mannstreuwurzel. Brachdistelwurzel.** Eryngium campestre *L.* Ist ausdaurend und wächst bey uns auf dürren Feldern. Die Wurzel ist eines Daumens dicke, lang, zasericht, von aussen schwarz mit einigen Ringen umgeben, und innwendig weiß. Sie hat einen angenehmen, süßen, und, wenn man sie lange kauet, einen gelinden gewürzhaften, etwas scharfen Geschmack. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 554. *Blackwell* Herbar. Tab. 297. *Zorn.* icon. plant. Tab. 135.

Filicis maris radix. **Farnkrautwurzel.** Polypodium Filix mas *L.* Perennirt und wächst häufig in den europäischen Ländern, auch in den nördlichen. Die Wurzel ist länglicht, dick, aus vielen eyrundlänglichten, gekrümmten, nahe aneinander liegenden schwärzlichen Knollen, die mit trocknen, rostfarbichten Schuppen bedeckt sind, und ihr das Ansehen eines geflochtenen Zopfes geben, zusammengesetzt. Frisch hat sie eine blaßgrüne Farbe, die sich durch das Trocknen in eine weißlich röthliche verwandelt. Der Geschmack der trockenen Wurzel ist anfänglich süßlich, danach etwas bitter, zusammenziehend, und dabey etwas scharf. Der Geruch ist zwar schwach doch etwas unangenehm. Sie muß zu Ausgange des Herbstes eingesammelt, und von den Schuppen und Zasern wohl gereiniget werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 323. *Zorn* icon. plant. 497.

Filipendulae, Saxifragae rubrae radix. **Rothe Steinbrechwurzel. Neue Kraftwurzel.**

wurzel. Erdeichel. Spiraea Filipendula *L.* Ist ausdaurend, und wächst an nicht zu feuchten Orten auf Wiesen, in Wäldern, und Gebüschen. Die Wurzel besteht aus langen Zasern, die länglichte, auch rundliche Knoten haben, die fleischicht sind; äusserlich sieht sie braunschwärzlich und innwendig weiß aus. Diese fleischichte Knoten riechen im Herbste wie Orangeblüthen und schmecken süßlich: im Sommer haben sie diesen Geruch nicht, sind aber hingegen mehr bitter und trockner. Frisch zerrieben und mit kaltem Wasser vermischt färbet sie dasselbe roth, und es setzt sich darinne nach einiger Zeit ein feines Mehl ab, das durchs Kochen eine zähe Gallerte giebt. Die getrocknete Wurzel hat einen bitterlichen angenehmen Geschmach, und färbt im August daß Wasser dunkelroth. Abbild. S. *Flor* Danic. Tab. 635. *Blackwell* Herbar. Tab. 476. *Zorn* icon. plant. Tab. 394.

Foeniculi radix. **Fenchelwurzel.** Anethum Foeniculum *L.* Dauert zwey bis drey Jahre, und wächst in Frankreich, England, der Schweitz, Madera, auch südlichen Deutschland wild: bey uns wird sie gemeiniglich in Gärten gezogen. Die Wurzel ist weiß, spindelförmig, und hat die Dicke eines Fingers: sie hat einen eigenen angenehmen Geruch, und einen süßlichen etwas gewürzhaften Geschmack; beyde aber sind nicht so stark und auffallend als wie die vom Saamen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 288. *Zorn* icon. plant. Tab. 63.

Galangae minoris radix. **Kleiner Galgantwurzel.** Maranta Galanga *L.* Perennirt, und wächst in China wild, und wird auch in Ostindien besonders in Gärten gezogen. Die Wurzel des klei-

nen Galgant ist ästig, knotig, rund und geringelt, von der Dicke kaum eines kleinen Fingers. Gemeiniglich kommt sie in Zoll langen oder kürzern Stücken, die Wurzel querdurch geschnitten, in die Apotheken. Aus- und innwendig ist sie braunroth, und hat einen heißen, brennenden Geschmack, und einen, vorzüglich wenn sie zerschnitten oder zerstoßen wird, gewürzhaften Geruch. Es giebt von der nämlichen Pflanzenart auch eine größere Wurzel, die in Java und Malabar wild wächst, und ohngefähr eines Daumens dicke ist, die aber von Farbe weit blässer, von Geruch und Geschmack weit schwächer, und deren innere Substanz ziemlich schwammicht ist. Diese letztere darf nicht zum Arzneygebrauch genommen, sondern es sollte immer die kleinere, die festere und schwerere, nicht angefressene, dazu gewählt werden.

GENTIANAE RUBRAE radix. **Rother Enzian. Bitterwurzel.** Sollte eigentlich, auch in den Apotheken, **gelber Enzianwurzel** heißen. Gentiana lutea *L.* Perennirt und wächst auf den Alpen in der Schweiß, den Apenninen und Pirenäen, in Oesterreich, häufig. Die Wurzel des **gelben Enzian**, der eine gelbe Blume hat, ist einige Fuß lang, einige Finger dicke, walzenförmig, geringelt, runzlicht, mit einer dunkelbraunen Rinde überzogen, inwendig gelblich, und, wenn sie getrocknet worden, von lockerer Substanz. Der Geschmack davon ist äusserst bitter. Diese Wurzel hat man zwar immer unter dem pharmaceutischen Namen Gentiana rubra pharmaceut. oder Gentiana lutea *L.* verstehen sollen; aber gewiß selten hat man diese bekommen, da sie in wenigen deutschen Apotheken wird gefunden werden. Es giebt aber auch noch ein Enzian, der an den nämlichen

lichen Orten und auch in Norwegen gefunden wird, dies ist Gentiana purpurea *L.*, welcher auch eigentlich den Namen **rother Enzian** verdienet, da er eine rothe Blume hat, und dessen Wurzel in den Apotheken auch wohl aufbehalten wird. Diese Täuschung hat ohne Rüge geschehen können, da die Wurzel von diesem eigentlichen rothen Enzian auch sehr viele Bitterkeit besitzet. Die Wurzel von diesem rothen Enzian, die nur zwey Jahre ausdauern soll, ist einen Fuß lang, einen oder zwey Zoll dicke, ausserhalb braun, innerhalb gelbröthlicht, und auch sehr bitter. Die allzu runzlichte und schwärzliche taugt nichts. Abbild. S. von der Gentiana lutea *L.* *Zorn* icon. plant. Tab. 257. und von der Gentiana purpurea *L.* *Flor.* Danic. Tab. 50. *Zorn* icon. plant. Tab. 211.

Ginseng radix. **Ginseng. Nordamerikanische Kraftwurzel.** Panax quinquefolium *L.* Perennirt, und wächst in der Chinesischen Tartarey als auch in verschiedenen Ländern von Nordamerika. Die getrocknete Wurzel ist gemeiniglich so dick als ein kleiner Finger, aber auch dicker; sie ist der Petersilienwurzel nicht unähnlich; innwendig sowohl als äusserlich ist sie weißgelb, dabey runzlich oder geringelt, etwas zasericht, von dichter und beynahe hornartiger Substanz, und unterwärts, wo sie gewöhnlich in zwey Aeste abgetheilt ist, fast durchsichtig; bricht man sie entzwey, so zeigt sich in der Mitte ein harziger röthlicher Zirkel. Sie ist ohne Geruch, hat aber einen dem Süßholz ähnlichen aber angenehmern Geschmack, mit einer gelinden Bitterkeit und gewürzhaftem Wesen verbunden, wodurch die Zunge etwas gereitzt wird. Je größer und schwerer sie ist, desto höher wird sie geschätzt. Vor dem Trocknen wird sie zuerst in kochendem

dem Wasser abgewaschen; alsdann hängt man sie so, daß die Dämpfe von einer gewissen Art gekochter Hirse sie berühren; hierauf wird sie an der Sonne oder am Feuer getrocknet: davon bekommt sie die Härte und eine dunklere Farbe. Nur um der Kenntnis wegen ist ihr hier der Platz noch gegönnet worden, wenn etwa ein reicher Wollüstling, denn sie ist noch immer in sehr hohem Preiße, solche einmal verlangen sollte. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 513. *Zorn* icon. plant. Tab. 155.

Graminis radix. **Queckenwurzel. Graswurzel.** Triticum repens *L.* Diese ausdaurende Graspflanze wächst häufig in Deutschland bekannt genug an Zäunen, auch ist sie das gewöhnlichste und beschwerlichste Unkraut auf den Feldern und in den Gärten. Die Wurzel ist ziemlich ästig, breitet sich horizontal in der Erde allenthalben herum, ist fadenförmig, wenn sie frisch ist eines schwachen Strohhalms dick, lang, glatt, gegliedert, an den Gliedern oder Knoten mit Fasern versehen, und von weißgelblicher Farbe. Sowohl frisch als getrocknet hat sie einen süßlichen Geschmack. Sie muß nur im Frühjahre oder im Herbste eingesammelt werden. Abbild. S. **Schrebers** Beschreib. und Abbild. der Quecke, beygefügte Kupfert. *Blackwell* Herbar. Tab. 337. *Zorn* icon. plant. Tab. 460.

Hellebori s. Veratri albi radix. **Weiße Nieswurzel. Krätzwurzel.** Veratrum album *L.* Ist ausdaurend, und wächst auf bergichten Gegenden in der Schweitz, Italien, Oesterreich, Norwegen, Siberien u. s. w. Die Wurzel, wenn sie getrocknet, ist äusserlich aschfarben, innwendig aber weißlich;

weißlich; ihr markichter Theil ist grau und lockerer, der übrige rindichte Theil fester und blasser; sie ist ein länglichter Knollen, von etwa zwey Zollen, der eine kegelcylinderförmige Gestalt mit einer stumpfen Spitze hat, der, wo er am dicksten ist, ohngefähr einen Zoll im Durchmesser hält, und an welchem hin und wieder die Ueberbleibsel von herausgegangenen vielen Fasern zu sehen sind, oder noch statt finden. Frisch hat sie einen unangenehmen, getrocknet aber gar keinen Geruch, und im letztern Zustande einen scharfen, bitterlichen, brennenden Geschmack. Bey der Pülverung derselben muß man sich in acht nehmen, denn, wenn davon etwas in die Nase gezogen wird, erregt es Niesen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 74. *Zorn* icon. plant. Tab. 295.

Hellebori nigri veri s. Melampodii rad. l. fibrillae. **Aechte schwarze Nieswurzel. Christwurzel.** Helleborus niger *L.* Ist ausdaurend, und wächset auf den Pyrenäischen und Apenninischen Alpen wild. Diese gewiß sehr wirksame Wurzel wird nur zu ofte mit andern ähnlich wirkenden, leider! aber auch mit einigen, die entweder nachtheilige Wirkung oder ganz andere Wirkungen äussern, wie sattsam bekannt, verwechselt. Alles das hier zu rügen würde zu viel Raum wegnehmen: es soll daher nur die ächte genau charakterisirt, und eine andere, die der ächten, besonders in Deutschland am häufigsten substituirt wird, mit angeführt werden. Die Wurzel der ächten schwarzen Nieswurz schießt aus einem rundlichen Kopfe, der schwarz, gefurcht und von der Größe einer Muskatennuß ist, an allen Seiten kurze gegliederte Aeste, aus denen viele, fleischichte, glatte, runde Zasern entspringen, die in ältern Pflanzen sich ineinander verschlin-

schlingen. Diese Zasern, und zwar alter Wurzeln, sind einer Spanne bis zu einem Fuße lang, und Strohhalms dick. Getrocknet sind sie runzlich, zerbrechlich und um ein Drittheil dünner. Frisch sehen diese Wurzeln hellbraun, getrocknet aber braunschwarz, und innwendig weißlich aus. Die frische Wurzel hat einen ekelhaft scharfen Geschmack, und etwas widrigen Geruch; getrocknet schmeckt sie bitterlich und etwas scharf. Der bittere Geschmack wird beym Kauen bald, der scharfe aber später empfunden, der auch eine gute Zeit anhält. Versucht man durch den Geschmack diese Wurzel genau, so wird man bemerken, daß sie gleichsam eine Gefühllosigkeit und Erstarrung der Zunge zurücke läßt. Mit der Zeit verliehrt sie ihren Geschmack und sonach auch ihre Kräfte. Die Wurzelfasern übertreffen den Wurzelkopf, so wie am Geschmacke, also auch an Wirksamkeit; so ist auch der rindichte Theil der Fasern wirksamer, als der markichte Theil derselben, er läßt sich aber, besonders von den dünnen Fasern nicht gut trennen: wenigstens sollten doch die Fasern allein zum Arzneygebrauche genommen werden. Abbild. des Helleborus niger *L.* S. *Blackwell* Herbar. Tab. 506. *Zorn* icon. plant. Tab. 185. Die dieser ächten schwarzen Nieswurzel ähnlich wirkende Wurzel, welche auch wohl in den mehresten deutschen Apotheken angetroffen wird, ist die Wurzel des Frühlingsadonis, *Adonis vernalis L.*, die in Thüringen, in der Gegend von Halberstadt und im Magdeburgischen häufig gefunden und versendet wird. Der Unterschied zwischen der ächten schwarzen Nieswurzel und der letztern ist dieser, daß bey letztern die Fasern unmittelbar aus dem Wurzelkopfe kommen, ohne aus einer Zertheilung der Seitenäste zu entstehen. Abb. des Adonis vernalis *L.* S. *Zorn* icon. pl. T. 182.

JALAP.

JALAPPAE s. JALAPII s. GIALAPPAE s. MECHOACANNAE NIGRAE radix. **Jalappenwurzel.** Von welcher Pflanze eigentlich diese Wurzel genommen werde, sind die Stimmen getheilt, wie gleich angegeben werden soll. Zuerst hielten **Linnee** und andere die Mirabilis Jalappa *L.* (Abbild. S. *Zorn.* icon. plant. Tab. 241.) vor die Mutterpflanze dieser Wurzel; nachher wurde von ihm und von **Gleditsch** die Mirabilis longiflora *L.* (S. *Zorn* icon. pl. Tab. 242.) dazu angenommen; endlich erklärten sich **Linnee** u. a. dazu für Convolvulus Jalappa *L.*; und zuletzt hat **Bergius** in den neuern Zeiten durch angestellte Versuche sich bewogen gefunden, dafür die Mirabilis dichotoma *L.* zu bestimmen. Dem sey nun, wie ihm wolle; so soll doch hier die wirksame Jalappenwurzel nach gewissen Kennzeichen beschrieben, und kenntlich gemacht werden. Die Wurzel kam zuerst um das Jahr 1610. aus der Stadt Xalapa, die in Neuspanien liegt, nach Europa: itzo erhalten wir sie vorzüglich von den Maderainseln, Vera Crux, u. s. w. Die Wurzel ist dicht und schwer, auswendig schwärzlich und runzlicht, inwendig aber dunkelgrau mit schwarzen Strichen untermischt. Zu uns kommt sie entweder in runde Scheiben geschnitten, oder der Länge nach nur einmal gespalten; nach letzterer Spaltung ist ihre Gestalt Birnförmig. Sie hat einen auf der Zunge nur gelinde prickelnden Geschmack, den man aber hinten am Gaumen und im Halse weit stärker empfindet, und, wenn sie zu Pulver gerieben ist, einen etwas ekelhaften Geruch und Geschmack. Bey der Wahl muß man die schwersten und dicksten Stücke vorziehen, die äusserlich grauschwärzlich sehen, nicht zerfressen sind, die innerlich die meisten dunkle und glänzende Streifen zeigen, und einen prickelnden

Ge-

Geschmack haben; ferner die sich am schwersten in der Hand zerbrechen lassen, und dennoch leicht unter der Mörselkeule in Stücken gehn. Je leichter sich auch diese Wurzel am Lichte entzündet, je lebhafter sie fortbrennt, desto besser ist sie, und desto mehr harzichte Theile hat sie in sich. Diejenigen Stücke dagegen, die leicht, von aussen hellbraun, innerlich glanzlos und weißlich, schwammig und leicht in der Hand zerbrechlich sind, taugen nichts. Zuweilen wird die Jalappenwurzel mit Stücken oder Scheiben von der Zaunrübe verfälscht, ein Betrug, der leicht zu entdecken ist, da letztere von bläßerer, weißlicher Farbe, leichter, schwammiger und zerbrechlicher als die Jalappe, auch überdem an ihren eigenthümlichen Ringen kenntlich ist.

IMPERATORIAE, OSTRUTII radix. **Meisterwurzel.** Imperatoria Ostrutium *L.* Perennirt, und ist auf den Oesterreichischen und Schweizerischen Gebürgen einheimisch: sie wird zwar auch bey uns in den Gärten gezogen, die aber weit schwächer an Kräften ist. Die Wurzel ist rundlich, eines Zolles dicke, knotig, geringelt, auswendig grau, innwendig weiß. Sie hat einen brennenden, prickelnden, den ganzen Mund einnehmenden Geschmack, und einen besondern starken der Angelik ähnlichen Geruch. Im Winter und Frühling enthält sie einen milchichten Saft, der gelblich wird, und sehr scharf schmecket; um diese Zeit sollte sie auch nur zum Arzneygebrauche gegraben werden. Diejenige, welche beym Zerbrechen fasricht ist, taugt nichts. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 279. *Zorn* icon. plant. Tab. 24.

IPECACUANHAE, IPECACOANHAE VULGARIS s. GRISEAE s. CINEREAE radix. Ipe-

cacuan-

cacuanha. Brechwurzel. Ruhrwurzel. Welche Pflanze eigentlich die Mutterpflanze dieser Wurzel sey, ist noch nicht ganz entschieden. Ueberhaupt hat man auch drey verschiedene Sorten dieser Wurzel, nämlich die graue, die braune, und die weiße Ipecacuanha in Gebrauch gezogen; der grauen haben aber immer die mehresten Stimmen den Vorzug gegeben, daher man sie gemeiniglich in den Apotheken vor den andern findet, und als Mutterpflanze derselben haben die Neuern Psychotria emetica *L.* größtentheils angenommen, die im südlichen Amerika und vorzüglich in Mexico wächset. Diese Wurzel ist äusserlich von Farbe hellbraun oder aschfarbig: sie ist einige Zolle lang, zwey biß drey Linien dick, verschiedentlich gekrümmt und gewunden, mit tief eingeschnittenen ringförmigen Runzeln versehen, davon sie rauh anzufühlen. In der Mitte der Wurzel geht ein fadenförmiges, halzartiges Mark durch, von dem sich auch die Rinde, die zerreiblich ist, leicht absondert: dies markichte Wesen ist fast ganz unschmackhaft, und überzieht die Zunge mit einem schleimichten Wesen. Der Geruch ist schwach, wenn sie aber gepülvert worden, dumpfig. Der rindichte, runzlichte Theil, ist dicht, brüchig, sieht auf dem Bruche glatt und harzig aus, und hat einen bitterlichen etwas scharfen Geschmack. Man findet bisweilen eine untergeschobene Wurzel, die man leicht unterscheiden kann, da bey dieser die Kernfaser dunkelroth ist. Dem rindichten Theile sind, aller deswegen gemachten Widersprüche ungeachtet, doch wohl die mehresten Kräfte zuzueignen, daher derselbe besonders anzuwenden. Beym Zerstoßen und Durchsieben dieser Wurzel hat man sich in Acht zu nehmen, weil der davon aufsteigende feine Staub, die Augen, die

die Nase und die Lungen auf eine unangenehme Art und mit Folgen reitzet.

Iridis Florentinae radix. **Florentinische Violenwurzel.** Iris Florentina *L.* Ist ausdaurend und wächst in Italien, besonders in Florenz, ohne alle Mühe, an Mauern, Leimwänden, und an den Rändern der Aecker. Die Wurzeln, die im August und September gelegt werden, werden erst nach drey Jahren zum Gebrauch wieder ausgegraben; sie werden dann von ihrer rindigen gelbrothen Schaale gereiniget, und an der Sonne getrocknet. So erhalten wir sie in unsere Apotheken. Sie besteht aus dichten, schweren, zusammengedrückten, breiten oder länglichten, auf ihrer Oberfläche ungleichen Stücken von verschiedener Größe. Von aussen sind sie ganz weiß, innerhalb etwas gelblich. Sie haben einen Violengeruch und bitterlichen etwas scharfen Geschmack, der lange nach empfunden wird. Die frischen Wurzeln sollen sehr scharf und ätzend seyn, welches durchs Trocknen gemildert wird. Man muß sie sorgfältig aufbewahren, weil sie leicht wurmstichicht werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 414. *Zorn* icon. plant. Tab. 186.

Iridis nostratis radix. **Die Wurzel der blauen Lilie oder blauen Schwerdtlilie.** Iris Germanica *L.* Ausdaurend, wächst auf felsichten und bergichten Gegenden und an Zäunen in Deutschland u. a. Ländern, wird auch in Gärten gezogen. Die Wurzel läuft flach unter der Erde horizontal, sie bestehet aus langen Gliedern, und ist fleischicht, äusserlich aschfarben, innwendig weißlich, unterwärts hat sie viele Zasern. Frisch, hat sie einen unangenehmen

men Geruch, und einen scharfen ekelhaften Geschmack. Die getrocknete Wurzel riecht auch nach Violen, und schmeckt scharf und bitterlich. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 69. *Zorn* icon. plant. Tab. 188.

LAPATHI ACUTI, OXYLAPATHI radix. **Grindwurzel.** Rumex acutus *L.* Wächst ausdaurend an etwas feuchten Orten häufig auch bey uns. Die Wurzel ist spindelförmig, mehr oder weniger daumdick, bald einfach, bald mit mehrern Abtheilungen, äusserlich braun, innwendig gelblich. Sie hat keinen Geruch, aber einen etwas zusammenziehenden und gelinde bittern Geschmack. Beym Kauen färbt sie, wie die Rhabarber, den Speichel safrangelb. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 491. *Zorn* icon. plant. Tab. 587.

LEVISTICI, LIGUSTICI radix. **Liebstöckelwurzel.** Ligusticum Levisticum *L.* Perennirt, und wächst auf den Alpen, Apenninen u. a. Orten: bey uns wird sie in Gärten gezogen. Die Wurzel ist dicke, einen halben Fuß lang, in viele Aeste zertheilt, fleischicht, von aussen gelblich, innwendig weiß; sie hat einen scharfen, gewürzhaften, und süßlichen Geschmack, der aber doch nicht angenehm ist. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 275. *Zorn* icon. plant. Tab. 233.

LIQUIRITIAE, GLYCYRRHIZAE radix. **Süßholzwurzel.** Glycyrrhiza glabra *L.* Ist ausdaurend, und wächst von vorzüglicher Güte in Spanien, aber auch brauchbar in andern Ländern, z. B. auch in Franken und Böhmen. Die Wurzel ist lang, kriechend, aber doch auch tief in die Erde hinabgehend, zäh, daumdick oder dünner, äusserlich braungelb oder grau, innwendig aber gelblicht, und, wenn

sie getrocknet ist, runzlicht. In der getrockneten querdurchgeschnittenen Wurzel entdeckt man Saftröhren, die mit Hülfe eines Mikroscops in der Spanischen größer erscheinen, als in der Fränkischen Wurzel. Diese Wurzel, besonders die Spanische, und bey allen vorzüglich der rindichte Theil, hat einen süssen Geschmack, und ist etwas schleimicht; wird sie aber lange gekauet, so schmeckt sie dann etwas bitterlich. Durchs anhaltende Kochen wird sie unangenehm bitter. Die allzudünnen Wurzeln, und die einen dumpfigen Geruch haben, muß man als unnütze absondern. Abbild. der glatten Süßholzpflanze S. *Blackwell* Herbar. Tab. 495. *Zorn* icon. plant. Tab. 209. Die stachlichte Süßholzpflanze, welche in dem südlichen Rußland und Apulien wild wächst, Glycyrrhiza echinata *L.* liefert eine gleichwirkende Wurzel, die in Rußland statt der erstern gebraucht wird. Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 350.

Lobeliae radix. **Lobelienwurzel. Blaue Cardinalsblumenwurzel.** Lobelia siphilitica *L.* Wächst ausdauernd an feuchten Orten, an den Graben und Flüssen in Virginien wild, und da sie in Deutschland den Winter gut ausdauert, läßt sie sich hier bequem in Gärten ziehen. Die Wurzel besteht aus weißen Zasern, die eine Linie dick, und etliche Zoll lang sind. Sie schmeckt fast wie Tabac, welcher Geschmack lange auf der Zunge bleibt, und Erbrechen erreget. Im frischen Zustande soll die Pflanze in allen ihren Theilen, also auch die Wurzel, einen milchichten Saft enthalten: und wenn sie gerieben wird, widerlich riechen. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 368.

Lo-

Lopeziana radix. Lopezwurzel. Diese Wurzel führt den Namen von einem Portugiesen, Juan Lopez Pinneiro. Die erste Nachricht von ihr, findet man in einer Schrift des Franc. Redi, Experimenta circa varias res naturales überschrieben S. 138, die schon im vorigen Jahrhunderte erschienen ist. Lopez soll, wie Redi berichtet, diese Wurzel in Afrika, in der Provinz Zanguebar, an den Ufern des Flußes Cuama, gefunden haben. Nach dem Gaubius soll sie in Asien wachsen, und von Goa nach der Insel Malacca, und von da nach Batavia kommen; oder auf der Insel Malacca wachsen, und durch den Handel sowohl nach Goa in die Hände der Portugiesen, als nach Batavia in die Hände der Holländer gebracht werden. Die Gestalt und Größe der Wurzel beweisen wohl, daß sie die Wurzel eines Baumes seyn müsse, der aber noch unbekannt ist. Man bekommt sie in Stücken von verschiedener Größe und Stärke: diese sind wohl acht bis neun Zoll lang, und einen ja wohl zwey Zoll dick, oft auch dünner. Sie sind holzig, und das Holz hat eine Strohfarbe, ist leicht, und wenn man es queer durchschneidet, porös, bis auf den innern Theil, welcher härter, dichter und weißröthlich ist. Sie haben eine grobe, runzliche, weiche, dunkelbraune Rinde, auf welcher hin und wieder ein weiches, schwammichtes, gelbes Gewebe sitzet, welches der Ritter Murray über eine Linie dick gefunden. Die dünnern Stücken hat man wirksamer gefunden, als die dickern. Sie haben keinen Geruch, aber einen etwas bitterlichen Geschmack, welcher jedoch in dem schwammichten Wesen der äussern Rinde merklicher und deutlicher ist, welches auch Murray so gefunden. Vor wenigen Jahren noch stand sie in einem ausserordentlich hohen Preiße, der

aber seit einigen Jahren schon sehr gefallen ist. Mehrere Erfahrungen werden entscheiden, ob sie sich bey Credite erhalten wird.

MECHOACANNAE ALBAE radix. **Mechoacannewurzel. Weiße Jallappenwurzel.** Convolvulus Mechoacanna *L.* Ist perennirend, und wächst häufig in Wäldern und Aeckern in Amerika, vornämlich in Brasilien. Ihren Namen hat sie wahrscheinlich von der Provinz Mechoakan, die in Mexico liegt. Frisch enthält sie einen milchichten Saft, und ist äsferlich von brauner Farbe. Im Frühjahre wird sie gesammelt, in Scheiben zerschnitten oder gespalten, und so getrocknet. In solchen getrockneten Scheiben oder gespaltenen Stücken, die einen Zoll und drüber im Durchmesser haben, wird sie zu uns gebracht, die dicht und weißlich, oder weißgelb, und von aussen mit einer grauen Rinde überzogen sind. Die aber weiß, leicht, zerbrechlich und wurmstichicht sind, taugen nichts. Bisweilen wird sie von Betrügern mit Zaunrübenwurzel vermischt, welche letztere aber leicht an ihrem bittern Geschmack zu erkennen, da hingegen die Mechoacannewurzel einen etwas süßlichen Geschmack hat, der zuletzt etwas scharf und widerlich wird. Diese Wurzel besitzt ein der Jalappe ähnliches Harz, nur in weit geringerer Menge. Um die Mitte des sechszehnten Jahrhunderts wurde sie zuerst nach Spanien gebracht. Durchs Kochen verliehrt sie ihre abführende Kräfte. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 571. *Zorn* icon. plant. Tab. 599.

NINSI radix. **Ninsi oder Ninsingwurzel.** Sium Ninsi *L.* Ist ausdauernd, und wächst auf den Bergen in China wild, wird auch in Japan gebauet,

wo

wo sie aber fast gar keine Kraft hat. Die Wurzel ist spindelförmig, an den Seiten schießt sie kleine Zäsercher aus, und unterwärts ist sie mehrentheils in zwey Aeste abgetheilt; oberwärts ist sie geringelt, fleischicht, weißlich und hat die Dicke eines Federkiel bis eines kleinen Fingers. Der Geruch ist gewürzhaft, so auch der Geschmack, der zuerst süß, nachher aber bitterlich ist. Sie wird, wenn der Winter eintritt, gesammelt: nachher wird sie 3 Tage in süßem Wasser, oder in Wasser von schon einmal gekochtem Reis, das aber wieder erkaltet ist, eingeweicht; darauf wird sie in einem zugedeckten Kessel oben am Deckel angebracht, über das Feuer gehängt, daß der Dampf des kochenden Wassers sie berühret; und zuletzt getrocknet. Durch diese Handgriffe würde sie durch und durch hart, harzig und fast durchsichtig. Diese Wurzel ist von sehr theuren Preiße. Ein vernünftiger Arzt braucht sie zwar nicht mehr: nur der Kenntnis wegen ist sie noch mit angeführt worden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 514. *Zorn* icon. plant. Tab. 505.

Ononidis spinosae radix. **Hauhechelwurzel.** Anonis arvensis *L.* Ist ausdaurend, und wächst in Deutschland häufig an den Wegen und auf dürren Aeckern. Die Wurzel ist einen Fuß und drüber lang, cylindrisch, daumdick, äusserlich dunkelbraun, innwendig weiß; senkrecht geht sie in die Erde, und ist so zähe, daß sie dem Ackermanne den Pflug aufhält. Der Geschmack davon ist süßlich. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 301. *Zorn* icon. plant. Tab. 132.

Orchidis, Satyrii radix. **Stendelwurzel. Knabenwurzel.** Orchis bifolia *L.* Ist ausdaurend

daurend und wächst bey uns auf sonnichten Triften, und in trockenen Wäldern und Gebüschen. Wenn man die Pflanze aus der Erde ziehet, findet man gewöhnlich zwey, dann und wann auch drey länglicht rundliche, unten etwas zugespitzte, harte, dichte, fleischige Wurzeln, von der Größe etwa einer Muscatennuß, und von blasser Farbe, wovon eine die jüngste und frischer ist, und welche einen widrigen Geruch, der sich beym Trocknen verliehret, und einen schleimichten Geschmack haben. Die rechte Zeit, sie zu sammlen, ist, wenn der Stiel ganz abgeblühet hat, und schon anfängt zu welken; von den Wurzeln nimmt man aber nur die festere, frischere, und verwirft die andere, welche welk und schleimlos ist: würde man sie im Frühlinge sammlen, so hätte die zuletzt entstandene gute Wurzel schon wieder in Stiel getrieben, und die neue, gute kräftige, wäre noch nicht da, oder unvollkommen. Uebrigens sind diese Wurzeln bey weitem nicht so dicht, als die Salepwurzel, welcher sie substituiret werden, auch sind sie nicht so durchsichtig, ob sie schon auf ihrer Oberfläche nach abgeschabten Oberhäutchen gemeiniglich weißlich zu seyn pflegen. Wenn man sie kauet, geben sie zwar auch einen Schleim, aber bey weitem nicht so reichlich, als die Salep, und man empfindet auch noch lange nachher einen etwas scharfen Geschmack auf der Zunge. Als ein doch immer brauchbares einheimisches Produkt verdient aber diese Wurzel auch Aufmerksamkeit. Die Blumen der Orchis bifolia *L.* sind gelbgrünlich, und haben einen Vanillen ähnlichen Geruch. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 235. *Zorn* icon. plant. Tab. 275. Bisweilen werden auch die Wurzeln von der Orchis morio *L.* statt der vorstehenden genommen, da sie die nämlichen Eigenschaften haben sollen; welche Wurzeln aber

aber etwas größer als jene, so wie sie auch runder sind. Abbild. der Orchis morio *L.* S. *Zorn* icon. plant. Tab. 267.

PAEONIAE radix. **Päonienwurzel. Pfingstrosenwurzel. Gichtrosenwurzel.** Paeonia officinalis *L.* Ist ausdaurend, und wächst in Frankreich, in Italien, und in der Schweitz wild: sie wird auch der Blumen wegen, bey uns häufig, in den Gärten gezogen, die aber gemeiniglich gefüllte Blumen haben. Man unterscheidet zwey Spielarten, nämlich a) Paeonia mascula *L.*, deren Blätter breiter, dunkelgrüner, die Stengel größer und ästiger, die Blumen blässer sind, und deren Wurzel erst gerade herunter steiget, und sich nachher in viele Aeste verbreitet: und b) Paeonia foemina *L.*, welche schmälere, blaßgrüne Blätter und dunkelrothe Blumen hat, und deren Wurzel entweder aus einem dicken Kopfe, der viele Aeste von sich giebet, oder aus fingerdicken Knollen bestehet, die durch dünne Wurzelfasern an einander hangen. Die Wurzel beyder Arten ist äusserlich braunroth, inwendig weiß und dicht. Von der obern Haut wird sie gereiniget, in Scheiben zerschnitten, und so getrocknet in den Apotheken aufbewahret. Sie riecht in beyden, besonders in der Spielart a), so lange sie frisch ist, stark und angenehm, etwas betäubend; und schmeckt etwas ekelhaft scharf, erst süßlich und zuletzt unangenehm herbe. Beym Trocknen verliehrt sie den Geruch, aber der Geschmack bleibet etwas ekelhaft zusammenziehend, bitterlich. Sie muß im Frühjahre gegraben werden. Die alte, dumpfig und schmacklos gewordene Wurzel taugt nichts mehr. Abbild. S. von der Paeonia mascula *L. Blackwell* Herb. Tab. 245. und von der Paeonia foemina *L. Blackwell* Herb. Tab. 65. *Zorn* icon. plant. Tab. 488.

PAREIRAE BRAVAE radix. **Brasilianische Grieswurzel.** Cissampelos Pareira *L.* Perennirt: die Mutterpflanze ist eine Winde, und wächst in Brasilien einheimisch. Der Apothekername, Pareira brava, ist aus der Portugiesischen Sprache entlehnt, und bezeichnet einen wilden Weinstock. Die Wurzel ist holzicht, cylindrisch, und von verschiedener Dicke, so, daß man sie von der Dicke eines Fingers bis zu der Dicke eines Kinderarms findet. Aeusserlich ist sie mit einer dunkelgrauen, runzlichten Rinde überzogen, innwendig aber ist sie schmutzig gelb. Sie hat keinen Geruch, aber einen süßlichen, dann bitterlichen Geschmack. Wenn sie gekauet wird, findet man sie zähe, und den Speichel färbt sie gelblicht.

PETASITIDIS radix. **Schweiß- oder Pestilenzwurzel.** Tussilago Petasitis *L.* Perennirt, und wächst auf feuchten Wiesen und an den Bächen. Die Wurzel ist zolldick, geringelt, ästig, befasert, ausserhalb braun, innwendig weiß. Wenn man die frische Wurzel quer durchschneidet, so läuft der Rand mit gelben Punkten an. Frisch hat sie einen starken Geruch. Der Geschmack ist stark, etwas scharf und bitter, und etwas nach der Angelike. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 222. *Zorn* icon. plant. Tab. 68.

PIMPINELLAE ALBAE s. NOSTRATIS radix. **Pimpinell- Bibernellwurzel.** Pimpinella saxifraga *L.* Ist ausdauernd, und auch in Deutschland einheimisch, und wächst häufig auf dürren Hügeln, wiewohl auch auf niedrigen Wiesen, doch muß die von erstern Orte vorgezogen werden. Die Wurzel ist eines Fingers dick, lang, etwas fasericht, und weiß:

weiß: sie hat einen sehr scharfen, auf der Zunge brennenden Geschmack, der aber nicht anhaltend ist, und frisch hat sie einen flüchtigen Geruch. Durch die Länge der Zeit verliehrt sie ihre Schärfe. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 669. *Blackwell* Herb. Tab. 492. *Zorn* icon. plant. Tab. 108.

POLYGALAE AMARAE radix. **Bittere Kreuzblumenwurzel.** Polygala amara *L.* Ist ausdaurend, in verschiedenen Ländern Europens besonders in Deutschland einheimisch, und wächst in bergichten Gegenden. Die Wurzel ist dünne in viele zaserichte Aeste getheilet: sie ist holzig, auswendig gelbgrau, innwendig weißlich: sie hat einen süßlich bitterlichen Geschmack. Die Rinde dieser Wurzel hält man vorzüglich wirksam. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 83. Mit der Polygala vulgaris *L.* darf sie nicht verwechselt werden. Von dieser S. Abbild. *Zorn* icon. plant. Tab. 199.

POLYGALAE VIRGINIANAE, SENEGAE s. SENEKAE radix. **Senekawurzel. Klapperschlangenwurzel.** Polygala Senega *L.* Ist ausdaurend, und wächst in Virginien, Pensylvanien und Maryland. Die Wurzel ist cylindrisch, in viele Aeste, die hin und her gebogen sind, getheilet, eines Gänsekiels mehr oder weniger dick, eine halbe auch ganze Spanne lang, holzig, knotig, runzlich geringelt, innwendig ist sie weiß, und mit einer dicken gelblichen, gleichsam mit Harz getränkten Rinde überzogen, die noch ein graues Oberhäutchen hat. Der Geschmack ist zuerst mehlicht, alsdenn säuerlich, endlich etwas bitterlich und durchdringend reizend, so, daß er Hüsteln erreget, und die Kehle zusammenzieht. Der

rindichte

rindichte ist eigentlich der wirksamste Theil. Abbild. davon hat Trew geliefert, S. Commercium litter. Norimb. 1741. Tab. 4. Fig. 1. 2. 3.

Polypodii s. Filiculae dulcis radix. **Engelsüß- Kropf- oder Korallenwurzel.** Polypodium vulgare *L.* Ist ausdaurend, wächst in Felsenritzen, auf altem Gemäuer, und in den Ritzen und Spalten alter Bäume, z. B. der Eichen und a. m. Die Wurzel ist cylinderförmig, eines Gänsekiels dick, knotig, gegliedert, und mit vielen langen, dünnen, lockern Schuppen auf ihrer Oberfläche besetzt. Unter einer solchen braunschwärzlichen Oberhaut enthält sie ein gelbgrünliches markichtes Wesen. Sie hat auch viele dünne Wurzelfasern, die aber, bevor sie getrocknet wird, abgeschnitten werden. Ihr Geschmack ist Anfangs süß, er wird aber nachher ekelhaft bitterlich und etwas zusammenziehend. Die holzichten, harten und geschmacklosen taugen nichts. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 215. *Zorn* icon. pl. Tab. 46.

Ptarmicae radix. **Wilde Bertramswurzel. Berufskrautwurzel.** Achillea Ptarmica *L.* Perennirt, wächst auf nassen Wiesen in verschiedenen Ländern, auch bey uns, wild. Die Wurzel ist cylindrisch, kriechend, von der Dicke eines Gänsekiels, etwas gegliedert, sehr stark befasert; auswendig ist sie grau, innwendig weiß; hat keinen Geruch, aber einen brennenden und beißenden Geschmack. Diese Wurzel wird öfters der wahren Bertramswurzel substituiret; ihre Wirkung ist aber dieser nicht ganz gleich. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 643. *Blackwell* Herbar. Tab. 276. *Zorn* icon. pl. Tab. 342.

Pyre-

Pyrethri radix. **Wahre Bertramswurzel. Speichel- oder Zahnwurzel.** Anthemis Pyrethrum *L.* Perennirt, und ist eigentlich in den wärmern Ländern Europens und der Barbarey einheimisch, wird aber auch in Böhmen und in Thüringen angetroffen, und in den Gärten gezogen. Die Wurzel ist einige Zoll lang, von der Dicke des kleinen Fingers, gerade, zähe, etwas befasert, äusserlich bräunlichgrau, innerhalb weiß. Sie hat einen scharfen, brennenden Geschmack, den man aber nicht sogleich empfindet, und keinen Geruch. Den scharfen Geschmack hat sie von dem in ihr befindlichen Harze. Beym Kauen lockt sie den Speichel häufig hervor. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 390. *Zorn* icon. pl. Tab. 205.

Rhabarbari, Rhei orientalis s. tartarici s. russici radix. **Wahre, Tartarische oder Russische Rhabarberwurzel.** Es ist noch nicht ganz ausgemacht, welches die eigentliche Mutterpflanze dieser Wurzel ist: ob es Rheum undulatum *L.* (Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 418.): oder Rheum palmatum *L.* (Abbild. hievon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 255.): oder ob es Rheum compactum *L.* sey; Herr **Pallas** aber glaubt, daß von allen diesen eine feine Rhabarber gewonnen werden könnte. Sie perenniren und wachsen vorzüglich in der Chinesischen Tartarey an den Grenzen von China; können aber auch in andern Ländern in den Gärten gezogen werden, wie bereits in England, Schottland, Frankreich, Schweden, ja auch in Deutschland selbst, und zwar mit der Rheum palmatum *L.* geschiehet. Die gewisse Wurzel des Rheum palmatum *L.* beschreibt der Ritter **Murray** in

in seinem Apparatus medicaminum etc. Vol. IV. S. 370 also: „Die frische Wurzel dieser Rhabarberart bildet oberwärts einen dicken eyrunden Knollen, aus welchem Aeste, die weit schwächer oder dünner sind, hervorgehen. Von aussen ist sie bräunlich, innwendig dunkelgelb. Je mehrere Jahre die Wurzel gestanden, desto dichter und fester ist ihre innere Substanz, und desto wirksamer ist solche. Die getrocknete Wurzel hat im Innern eine Vermischung von brauner und blaßgelben Substanz, und ist gleichsam, wie die Muscatennuß, von dieser Mischung, gemasert, u. s. w." Auch hier lehrt noch dieser um die Arzneymittellehre sehr verdiente Schriftsteller, wie die Rhabarber am leichtesten und vortheilhaftesten in den Gärten anzubauen und zu erziehen sey.

Die ausländische Rhabarberwurzel kommt auf verschiedenen Wegen zu uns nach Deutschland in die Apotheken, wornach man sie auch schon im Allgemeinen schätzet. Der eine Weg ist eine lang daurende Seereise, durch welche sie besonders von den Holländern aus China und Ostindien nach Europa gebracht wird; diese belegt man mit dem Namen, die **Chinesische, die Ostindische Rhabarber**, bey dieser sind gute und schlechte Stücke an sich schon mit einander vermischet, und überdies ist die beste Sorte auf einer so langen Seereisen noch mancher Verderbnis ausgesetzt: der andere Weg geht großen Theils zu Lande, auf diesem wird die Rhabarber zuerst nach Rußland gebracht, wo sie manche Musterung passiren muß, wodurch freylich sie im Preiße steiget, aber an Güte sehr viel gewinnet; diese ist unter dem Namen, die **Russische Rhabarber**, vorzugsweise bekannt. Schon die von der Russischen Regierung getroffene Anstalt, daß vermöge

möge eines kaiserlichen Befehls die Russen gehalten sind, keine schlechte Rhabarber einzuführen, hat der von daher kommenden einen sehr günstigen und gegründeten Credit erworben. In Kiachta in Siberien, wohin die Rhabarber im Handel zuerst gebracht wird, muß sie einem kaiserlichen Apotheker übergeben werden, der die eingehandelten Wurzeln genau ausließt; da denn die schlechten Stücke ausgeworfen, und auf der Stelle verbrannt, die guten dagegen von der noch anhängenden äussern Haut, dem holzigen Wesen und andern Auswüchsen aufs sorgfältigste gesäubert werden. Von Kiachta wird sie nach Moskau, und von da nach Petersburg gebracht, wo sie aufs neue von einem Apotheker geprüft wird, und die schlechten Stücke, welche sich etwa noch darunter finden, abgesondert werden. Die erstere Sorte, die sogenannte Chinesische Rhabarber ist schwerer und dichter, als die folgende, selten durchlöchert, entweder lang und walzenförmig, oder sie hat zwey breite Flächen, die sie durch ein gewaltsames Auspressen erhalten zu haben scheinet: die andere Sorte hingegen, nämlich die Russische, kommt mehr in rundlichen, vieleckichten, Stücken vor; sie ist von roth- oder weißgelber Farbe, leichter als die vorige, knirscht, wenn man sie zwischen die Zähne nimmt, und ist gemeiniglich durchlöchert, und so stark ausgehöhlt, daß manche Stücke beynahe das Ansehen einer Rinde haben. Diese ist dem Wurmstiche mehr als die vorige unterworfen. Herr **Pallas** sahe in Sibirien trockene Stücken Rhabarber, welche eine milchweiße Farbe und einen süßlichen Geschmack hatten, die aber in der Wirkung mit der besten gewöhnlichen Rhabarber überein kommen, und ihrer Güte wegen für den Hof zu Petersburg besonders ausgelesen wurden. Die Kennzeichen einer guten Rhabarber

barber hat man überhaupt dahin bestimmt, daß sie trocken, fest aber nicht steinhart, mäßig schwer, hellgelb, inwendig mit rosenfarbenen, mit etwas Weiß gemischten, Streifen, gleich wie in der Muscatennuß geadert sey, im Kauen den Speichel schnell safrangelb färbe, ohne dabey sehr schleimig noch klebrig zu werden, und weder schwärzlich zu seyn oder dergl. Flecken zu haben, noch wurmstichig zu seyn. Die Stücken dieser Wurzel sind von verschiedener Größe und Dicke. Sie hat einen eigenthümlichen Geruch, und Geschmack, welcher letztere etwas gewürzhaft, bitterlich, etwas scharf und zusammenziehend ist. Die wurmstichichte wird zwar äusserlich mit Rhabarberpulver wieder ausgefüllt, beym Zerbrechen solcher Stücke wird man aber die Wurmstiche gewahr. Die Verfälschung mit der Rhapontik erkennet man, da die Stücke von letzterer Wurzel länglicher und von dunkler gelber, fast brauner Farbe sind; die zwar, wenn man sie durchschneidet, auch gelb und weiß marmorirt ist, die aber noch strahlenförmige Zeichnungen zeiget, die von der Mitte nach dem Umkreise laufen. Die gummichte und harzige Theile machen in der Rhabarber den größten Bestandtheil aus, und erstere sind weit mehrere als letztere. Das Weiße in dieser Wurzel, welches zwischen den Zähnen das Knirschen verursachet, ist eine mit Zuckersäure verbundene Kalcherde, und soll oft den sechsten Theil des Gewichts und drüber betragen.

Rhabarbari Monachorum radix. **Mönchs-Rhabarber.** Auch bey dieser Wurzel ist man noch nicht einig: ob zu dieser Wurzel allein Rumex alpinus *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 261,); oder Rumex obtusifolius *L.* (*Zorn* icon.

icon. plant. Tab. 23.); oder Rumex Patientia *L.* (*Zorn* icon. plant. Tab. 422.) eigentlich die Mutterpflanze sey: wahrscheinlich wird diese Wurzel wohl von allen erwähnten genommen. Sie sind ausdaurend, und werden vorzüglich in der Schweitz, Italien und Frankreich auf bergichten Gegenden getroffen, besonders an Miststellen; sie werden auch in den Gärten gezogen. Die davon in den Apotheken befindliche Wurzel ist lang, dicke, wohl bis zur Dicke eines mässigen Arms, fasericht, auswendig braun, innwendig gelb mit rothen Adern mehrentheils durchzogen, und hat einen rhabarberähnlichen Geschmack mit Bitterkeit verbunden, ist aber mehr zusammenziehend. Beym Kauen färbt sie auch den Speichel safrangelb. Ihre purgirende Kraft ist weit schwächer, und sie erregt mehr Ekel als die wahre Rhabarber. Weil sie in Mönchsklöstern zuerst statt der eigentlichen Rhabarber gebraucht worden seyn soll, hat sie den Namen Mönchs-Rhabarber erhalten.

Rhapontici radix. **Rhapontikwurzel.** Rheum Rhaponticum *L.* Ist ausdaurend, und wächst wild in Thracien an dem Pontischen Meere, und Romanien, in dem südlichen Rußland und Sibirien in bergichten Gegenden; wird aber auch hin und wieder in den Gärten gezogen. Die Wurzel ist länglich, dicke, ästig, äusserlich dunkelbraun, innwendig weiß und gelblich gemasert, und zeigt, wenn sie queer durchschnitten wird, überdies die aus der Mitte nach dem Umkreise laufende strahlenförmige Zeichnungen. Der Geruch ist schwach, zwar rhabarberähnlich. Sie knirscht nicht zwischen den Zähnen wie die ächte Rhabarber, und hat zwar auch einen rhabarberähnlichen, aber zusammenziehenden, bitterlichen, schleimichten

ekelhaften Geschmack. Bey der Trocknung derselben hat **Pallas** den Rath gegeben, sie nicht an freyer Luft zu trocknen, und von den gedörrten Wurzeln erst die Schaale abzuschaben, weil sie so behandelt, nicht schwammicht würden, und von ihren Kräften verlöhren: auch nicht die Hauptwurzel, sondern die Nebenäste dazu zu nehmen.

RUBIAE TINCTORUM radix. **Färberröthe. Krapp.** Rubia tinctorum *L.* Ist perennirend, und in der Schweitz, in Italien und Frankreich einheimisch, wo sie wild wächst; in Deutschland wird sie zur Medicin und Färberey auch häufig mit Fleis gezogen. Die Wurzel ist kriechend und bestehet aus Zasern, welche die Dicke einer Schreibefeder haben, die aus einem kleinen knotigen Stamme entspringen; sie ist durch und durch roth, und hat einen bitterlichen und etwas zusammenziehenden Geschmack. Sie darf nicht holzicht, nicht angefressen und nicht zerrieben seyn, auch keine schwärzliche Farbe oder Flecken haben. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 326. *Zorn* icon. plant. Tab. 331.

SALEP s. SALAP s. SALAB radix. **Salep** u. s. w. **Wurzel.** Orchis mascula *L.* Ist ausdaurend und wächst in Asien in Wäldern und auf Wiesen, auch in verschiedenen Ländern von Europa. **Murray** u. a. nehmen die Orchis mascula *L.* als die Mutterpflanze dieser Wurzel an; **Linnee** schreibt sie der Orchis Morio *L.* zu. Der Name **Salep** soll bey den Türken und Persern eben die Bedeutung haben, die bey uns der Name Orchis hat. In den Morgenländern soll man durch die Kultur der Pflanze den **Salep** zu verbessern suchen: sie erfordere einen

trocknen

trocknen nicht zu fruchtbaren Boden. **Murray** beschreibt einen Salep, den er von dem Baron **von Asch** aus Rußland, unter dem Namen des wahren Persischen, zugeschickt erhalten hatte, also: Viele Wurzeln sind auf einem langen weißen Faden, der von Baumwolle zu seyn scheint, wie die Perlen, angereihet, doch so, daß zwischen jeder Wurzel ein Zwischenraum befindlich ist. Sie sind von verschiedener Größe, denn einige sind größer als eine Mandel, andere sind kaum so groß, als eine Kaffeebohne; sie sind strohfarben; ihre Oberfläche ist rauh, und hin und wieder voll von flachen Grübchen; sie sind halbdurchsichtig und haben die Gestalt einer vollkommenen Kaffeebohne, oder Mandel; endlich sind sie schwer und fast so hart wie Horn; Geruch haben sie fast gar nicht, aber einen schleimichten Geschmack. Der gepülverte morgenländische Salep muß sich fast ganz im heißen Wasser zu einem Schleime auflösen. Die braunen, welken, die wurmstichichen und moderigen Wurzeln muß man als verdorben verwerfen. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 457. *Blackwell* Herbar. Tab. 53.

SAPONARIAE radix. **Seifenkrautwurzel.** Saponaria officinalis *L.* Perennirt und wächst gerne an Stellen, wo alte Gebäude gestanden haben, an Wegen und Zäunen im fruchtbaren Boden, hin und wieder in Deutschland, doch mehr im südlichen, wird auch in Gärten gezogen, wo sie leicht und stark wuchert, und wo man die Pflanze öfterer mit der gefüllten und mehr rothen Blume antrift. Die Wurzel ist cylindrisch, und zwey bis drey Fuß lang, beynahe eines kleinen Fingers dick, gegliedert, am obern Theile ästig, frisch mit einer rothgelblichen Oberhaut überzogen,

zogen, die im getrockneten Zustande hellbraun wird, innwendig ist die Wurzel weißlich: sie hat keinen Geruch, schmeckt aber süßlich, etwas klebricht, und zuletzt bitterlich und herbe. Schlägt man die Abkochung von der Wurzel mit einer Ruthe, so schäumet sie wie Seife, und man kann damit wie mit Seifenwasser Fettflecken auswaschen. Dieser Wurzel werden bisweilen andere untergeschoben, die nicht diese Eigenschaften haben, und abgesondert werden müssen. Am wirksamsten ist sie, wenn sie im Frühjahre gegraben wird. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 543. *Blackwell* Herbar. Tab. 113. *Zorn* icon. plant. Tab. 136.

SARSAPARILLAE s. SASSAPARILLAE s. SARSAE radix. **Sassaparillwurzel.** Smilax Sarsaparilla *L.* Ist ausdaurend, und wächst vorzüglich in Peru, Mexico und Brasilien. In der Mitte des sechszehnten Jahrhunderts ist sie von den Spaniern nach Europa gebracht worden. Die Wurzeln entspringen aus einem kleinen, zolldicken Stamm, und verbreiten sich horizontal gleich unter der Oberfläche der Erde; sie sind einige Fuß lang, von der Dicke einer Schreibfeder, auswendig sehen sie braun, innwendig aber weiß aus. Sie haben keinen besondern Geruch und einen mehlichten etwas schleimigen Geschmack. Diese Wurzeln werden gemeiniglich, von ihren feinen Wurzelzäserchen gereiniget, versendet, und wir erhalten sie in eine Rundung zusammengelegt, welche man die **runde Sassaparill** (SASSAPARILLA ROTUNDA) nennet, oder der Länge nach in Bündelchen zusammengebunden, welche **lange Sassaparill** (SASSAPARILLA LONGA) heißt. Bey beyden sind aber immer die besten, längsten, stärksten und vorzüglich

lich gereinichten Wurzeln nach aussen zu gelegt, und das Innere bestehet aus kleinen schlechtern Stücken und Abgängen. Sie wird aber auch in Bunden zu uns gebracht, welche man lose Sassaparill (SASSAPARILLA DE HONDURAS) nennt, welches die ganzen Wurzeln oder der dicke Stamm sind, woraus die kriechenden Wurzeln hervorkommen, nebst den noch daran befindlichen Fasern, die ohne Ordnung zusammen gerollt worden. Die runde ist immer die theuerste. Die Kennzeichen der guten Wurzel sind, daß sie nicht zu dünne, sondern doch ohngefähr von der Dicke einer Schreibfeder, von aussen nicht schwarz sondern hellbraun, innwendig weiß, nicht zerreiblich, oder gar wurmstichicht, sondern fest, zähe und biegsam sey und sich der Länge nach gut spalten lasse. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 393. *Zorn* icon. plant. Tab. 560.

SCILLAE s. SQUILLAE radix. **Meerzwiebel.** Scilla maritima *L.* Ist ausdaurend, und wächst in sandigen, dem Meere nah liegenden, Gegenden in Portugall, Spanien, Normandie, Sicilien, in dem mitternächtlichen Afrika, und in Syrien wild. In unsere Apotheken wird diese Wurzel meistentheils aus Spanien und Natolien gebracht. Sie ist eine Zwiebel, die schuppicht, birnförmig, von der Größe einer Faust und noch größer ist, und eine gerade in die Höhe stehende Spitze hat. Ihre Schuppen im frischen Zustande sind fleischicht und breit, an den Seiten sind sie dünner, nervicht, die wieder von andern saftlosen, häutichten, mit Linien durchzogenen Schuppen überzogen, welche sehr dünne sind. Aus dem untern Theile der Zwiebel gehen sehr viele Wurzelfasern aus, die man nebst den saftlosen Schuppen,

wenn die Zwiebel zum Gebrauche soll zubereitet werden, vorher abschneidet. Die Meerzwiebel läßt sich wegen ihres schleimichten zähen Saftes lange frisch aufbewahren. Statt der ganzen frischen Zwiebel kommen auch die schon getrockneten Schuppen von ihr zu uns in die Apotheken, die länglich, ohngefähr zwey Zoll lang, weißlich, conver, halbdurchsichtig, innwendig glatt und mit Linien durchzogen sind. Die Zwiebeln sind entweder von rother oder weißer Farbe, welcher Unterschied aber blos die äussern häutichten Schuppen betrift, da die Zwiebeln ausserdem innwendig allezeit weiß oder blaßgrün sind: in der Wirkung sind die rothen und weißen Zwiebeln sich wohl gleich, obgleich einige die rothen vor wirksamer gehalten haben; die rothen sind aber gemeiniglich größer als die weißen. Die frische Zwiebel hat einen so schleimichten Saft, daß man ihn, wenn man sie mit Wasser oder Eßig zerstoßen hat, kaum durchseigen kann. Dieser schleimichte Saft ist so scharf, daß er ein Jucken und Brennen der Haut, ja selbst Blasen verursachet, wenn er an derselben eben nicht allzulange kleben bleibet. Beym Kauen empfindet man auch diese Schärfe mit einem ekelhaften bittern Geschmacke begleitet. Weder die frische noch trockene Zwiebel hat einen Geruch. Die getrocknete ist wegen ihres verborgenen Schleims zähe, und läßt sich schwer zu Pulver bringen; sie hat eine große, unangenehme, lange auf der Zunge bleibende Bitterkeit, doch ohne Zeichen einer auffallenden Schärfe. Die frische Zwiebel verliehrt durch das Trocknen vier Fünftheile ihres Gewichts, welcher Verlust blos wässerichte Theile zu seyn scheinen. Das Trocknen der Meerzwiebel geschiehet am sichersten, wenn man entweder die von einander gemachten Schuppen auf einem Siebe ausbreitet, und auf einem warmen

Ofen

Ofen trocken werden läßt, oder wenn man die Zwiebel in dünne Scheiben der Queer nach zerschneidet, und der freyen Luft aussetzt. Das Pulver dieser Zwiebel darf nur in geringer Menge vorräthig gehalten werden, weil in dieser Gestalt ihre Kräfte durch die Länge der Zeit sehr vermindert werden. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 380.

SCORZONERAE radix. **Wilde, niedrige Scorzonerwurzel. Wilde Haferwurzel.** Scorzonera humilis *L.* Ist ausdaurend, und wächst auf sonnenreichen Wiesen, und freyen Waldgegenden. In den Apotheken trift man zweyerley Scorzonerwurzel an, bald hat man sie von der Scorzonera Hilpanica *L.*, welche in Spanien wild wächset, und bey uns in den Gärten gezogen wird (Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 405. *Blackwell* Herbar. Tab. 406.) genommen, bald aber auch von der Scorzonera humilis *L.* (Abbild. von dieser S. *Zorn* icon. plant. Tab. 296.) die bey uns an oben angezogenen Orten zu finden ist. Die Wurzel der letztern Art zieht Linnee zum medicinischen Gebrauche vor. Die Wurzel der ersten Art, nämlich der Spanischen, ist lang, daumendick, und hat unter einem schwarzen Oberhäutchen ein weißes Fleisch, das von wäßrichtem, süßlichmildem Geschmacke ist: schneidet man sie queer durch, so siehet man den Rand noch weißer als den innern Theil, dieser Rand vorzüglich enthält im frischen Zustande einen Milchsaft, und läuft an der Luft bald orangegelb an, welche Farbe auch die von der schwärzlichen Oberhaut entblößten und getrockneten Wurzeln bekommen. Die Wurzel der letztern Art aber, nämlich der Scorzonera humilis *L.*, ist auch lang, fingerdick, holzichter, ringelförmig, von bitter-

lichem Geschmacke, und hat auch einen milchartigen Saft. Muß im Frühjahre gesammelt werden.

Scrophulariae nodosae radix. **Kropf- oder Braunwurzel.** Scrophularia nodosa *L.* Sie ist ausdaurend, und wächst an schattichten Orten und an den Zäunen. Diese Wurzel ist knollig, und besteht aus aufeinander gehäuften Knoten, die ungleich sind und einige Zasern haben; sie ist weißlich; hat einen unangenehmen Geruch, und zuerst einen etwas scharfen und darauf bitterlichen Geschmack. Wenn man die frische Wurzel aufschneidet, so läuft die Stelle bald etwas röthlich an. Muß auch im Frühjahre gesammelt werden. Getrocknet verliehrt sie etwas vom Geruche und Geschmacke. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 28. *Blackwell* Herbar. Tab. 87.

Serpentariae Virginianae radix. **Virginische Schlangenwurzel.** Aristolochia Serpentaria *L.* Ist ausdaurend und in Virginien und Pensylvanien einheimisch. Die Wurzel bestehet aus einer Menge von dünnen und durcheinander geflochtenen Fasern, die aus einem kleinen Wurzelkopfe hervor kommen, und einige Zolle lang sind. Oefters findet man, daß an diesem Wurzelkopfe auch noch Blätterchen ansitzen. Von aussen sind die Wurzeln bräunlich, ins Grüne schielend, innwendig weißgelblich. Sie haben einen gewürzhaften starken Geruch, der dem Gemische aus Kampher und Baldrian ähnlich ist; der Geschmack davon ist stechend und bitterlich. Durchs Kochen werden eigentlich ihre flüchtigen wirksame Theile verjagt; in einem wäßrigen oder weinigen Aufgusse aber bleiben solche enthalten. Man darf sie auch nicht lange in Pulverform aufbehalten, sonst verliehren

sie

sie viel von ihren Kräften. Bisweilen sollen Gewinnsüchtige unter diese Wurzel die Virginische Haselwurzel (Asarum virginicum *L.*) untermischen, welche letztere aber leicht durch ihre schwarze Farbe unterschieden werden kann.

SPIGELIAE MARYLANDICAE radix. **Marylandische Spigelienwurzel.** Spigelia Marylandica *L.* Ist ausdaurend, und wächst im südlichen Carolina auf fettem Boden. In den Apotheken hat man der Pflanze noch keinen eignen Namen gegeben, daher auch die Wurzel davon unter dem systematischen derselben auch aufgeführt worden. Wo sie wächst, wird sie **Indian Pink** genennt. Die Wurzel läuft horizontal, ist einfach, ungleich, und hat viele lange Zasern. Man unterscheidet sie von der Spigelia anthelmia *L.* davon *Zorn* icon. plant. Tab. 469. eine Abbildung geliefert.

TARAXACI, DENTIS LEONIS radix. **Löwenzahnwurzel. Pfaffenröhrchenwurzel. Butterblumenwurzel.** Leontodon Taraxacum *L.* Perennirt, und wächst bey uns überall auf Rasenplätzen häufig. Die Wurzel ist spindelförmig, spannlang, zasericht, fingerdick, bisweilen ist sie ästig, und diese Wurzeläste sind dünner, und nicht so lang; äusserlich ist sie mit einer dunkelbraunen Haut überzogen, innerhalb weißlich: die ganze Pflanze, also auch die Wurzel enthält sehr viel milchichten Saft, und ist von bitterlichem Geschmacke. Der aus der ganzen Pflanze sammt der Wurzel in frischem Zustande ausgepreßte Saft ist ohnstreitig von der stärksten Wirksamkeit. Abbild. S. *Flor.* Dan. Tab. 574. *Blackwell* Herb. Tab. 1. *Zorn* icon. plant. Tab. 69.

TORMENTILLAE radix. **Tormentillwurzel. Ruhr- oder Blutwurzel.** Tormentilla erecta *L.* Ist ausdaurend, und wächst auf trocknen Wiesen und Weiden. Die Hauptwurzel ist kurz, knotig-knollig, gebogen, fingerdick, welche viele lange, steife Fasern ausschießt; ausserhalb sind sie von rothbrauner, inwenndig von blaßröthlicher Farbe. Die Wurzelstämme wachsen dicht neben- und ineinander, daß daraus ein unförmiger Körper entsteht, den man von einander brechen muß. Der Geschmack davon ist herbe und sehr zusammenziehend, sie ist aber ohne Geruch. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 589. *Blackwell* Herb. Tab. 445. *Zorn* icon. plant. Tab. 358.

VALERIANAE SYLVESTRIS s. MINORIS radix. **Kleinere Baldrianswurzel.** Valeriana officinalis *L.* Von dieser Pflanzenart giebts zwey Spielarten: die eine mit schmälern Blättern, die in bergichten, steinichten und trockenen Gegenden wächst; die andere mit breitern glänzenden Blättern, die an feuchten Orten und Gräben getroffen wird. Die Wurzel der ersten Spielart mit schmälern Blättern sollte allemal zum Arzneygebrauch genommen werden, da sie wesentliche Vorzüge besitzt. Sie ist ausdaurend, und wächst in Deutschland auch hin und wieder häufig wild. Die Wurzel schießt von allen Seiten aus ihrem Hauptstamme, der kurz und länglicht ist, viele lange Zasern aus, die die Dicke eines Rabenkiels haben, die sich ausbreiten und zähe sind; die getrocknete Wurzeln haben äusserlich eine dunkelbraune Farbe, welche ins Olivenfarbige schielt, innwendig sind sie weißlich, und wenn man sie zerbricht, so zeigt sich um den Kern herum ein bleicher oder grünlichter Kreis. Der Geschmack derselben ist gewürzhaft scharf, und zuletzt bitterlich

etwas

etwas zusammenziehend; der Geruch eigener Art, etwas camphricht, penetrant und etwas widrig. Man muß aber blos die wirklichen Wurzelzasern nehmen, und nicht die Wurzelzweige, die ins Blatt treiben wollen, die sich bisweilen darunter mit finden lassen, und unter jene mischen, sondern solche gleich absondern. Im Frühjahre, ehe die Wurzel den Stengel treibet, muß sie eingesammelt werden. Man darf sie nicht zur Reinigung im Wasser abspühlen, sondern muß die anklebende Erde und Schmutz lieber abklopfen und abwischen, und dann an einem trockenen, schattichten Orte im bloßen Luftzuge trocknen. Die getrocknete Wurzel wird dann in einem gut verschloßenen Gefäße aufbewahrt. Das Pulver davon macht man nicht in großer Menge vorräthig, und dieses läßt sich auch am besten in einem verstopften Glase oder in einer trockenen Schweins- oder Rinder-Blase aufbehalten; denn wegen der Flüchtigkeit verliehrt es sonst viel von seiner Kraft. Die Katzen finden sich gern bey dieser Wurzel ein, vor welche man solche beym Abtrocknen zu verwahren hat: von auf die Wurzel gelassenem Katzenurin bekommen sie dann einen moschusähnlichen Geruch, und die so riechen, muß man entfernen. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 570. *Blackwell* Herb. Tab. 271. *Zorn* icon. pl. Tab. 117. auch Hills Abhandlung von der Baldrianwurzel ꝛc. beygefügte Kpfrt.

VINCETOXICI, HIRUNDINARIAE radix. **Schwalbenwurzel.** Asclepias Vincetoxicum *L.* Sie ist perennirend und wächst in sandichten, bergichten Gegenden. Aus einer länglichen, rundlichen Hauptwurzel, die frisch röthlich ist und etwas schief in die Erde wegläuft, entstehen viele, weißliche, dünne, lange

lange Zasern, in verschiedentliche Richtungen gebogen. Da mehrere Wurzelstämme dicht aneinander wachsen, so scheinen viele Wurzeln nur eine zu seyn, die dann aus lauter langen, weißlichen Zasern bestehet, welche ein durcheinander geflochtenes Ansehen hat. So lange die Wurzel frisch ist, hat sie einen starken, widerlichen Geruch, fast wie die Haselwurzel oder wilder Baldrian, der aber durchs Trocknen fast ganz verlohren geht; ihr Geschmack ist anfänglich süßlich, und darnach bitterlich und etwas scharf. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 96. *Zorn* icon. plant. Tab. 265.

ZEDOARIAE radix. **Zittwerwurzel.** Zur Mutterpflanze dieser Wurzel bestimmt **Linnee** die Kaempferia rotunda *L.*; **Bergius** aber nach einem sicher aus Cochinchina erhaltenem Exemplar das Amomum Zedoaria, scapo nudo, spica laxa truncata. Ist ausdaurend und wächst in Ostindien. Die Zittwerwurzel findet man in den Apotheken von zweyerley Gestalt, sowohl in langen Stücken, die wohl einige Zoll lang sind, und welche ZEDOARIA LONGA heißt, als auch in ohngefähr zolllangen rundlichen Knollen, und welche ZEDOARIA ROTUNDA genennt wird; beyde kommen aber von einer und der nämlichen Pflanze, deren Wurzel theils aus runden Knollen, theils aus langen und dicken Fortsätzen, die aus jenen entspringen, bestehet. Indessen sind die längern Stücken itzo mehr im Gebrauche. Diese lange Zittwerwurzel bestehet aus krummen, runzlichten, eckichten, zuweilen mit runden Erhabenheiten bezeichneten, zusammengedrückten Stücken, die meistens einige Zoll lang und ohngefähr so dick wie ein kleiner Finger, dicht und fest, äusserlich weißgrau, innwendig aber etwas

dunkler

dunkler gefärbt sind. An dem einen Ende sind sie wie mit einem Messer überzwerch, oder schief abgeschnitten, am andern endigen sie sich in eine stumpfe Spitze. Es giebt auch Stücke, die dicker, und der Länge nach durchschnitten sind. Die runden Stücken mögen der obere, so wie die langen der untere Theil der Wurzel seyn; sie sind etwa einen Zoll lang, auf ihrer Oberfläche etwas rauh, und einige endigen sich in eine Spitze. Ihr Geruch, besonders der langen, ist kampherartig, der Geschmack gewürzhaft scharf, bitterlich, der lange eine brennende, nach Kampher schmeckende Empfindung im Munde zurücke läßt. Wir erhalten diese Wurzel gewöhnlich durch die Holländer aus Malabar, und Zeylon. Man soll diejenigen auswählen, welche schwer, voll, lieblichen Geruchs, fest, zähe, wenig fasericht, innerlich dunkelfarbig und ohne Wurmstiche sind. Murray erwähnt noch eines kleinen Stücks Wurzel, das er von dem Baron von Asch, welches der forschend reisende rühmlichst bekannte Reineggs aus Indien unter dem Namen der wahren Zittwerwurzel mitgebracht hatte, das zwar wie die Zittwerwurzel gestaltet, äusserlich aber dunkelbraun und mit schwarzen Flecken, und innwendig bläßer, mit schwärzlichen Kreisen gezeichnet war; es war nicht so dicht, schmeckte bitterer, aber weniger heiß und roch fast gar nicht. Hierauf ist aber wohl nicht zu bauen, da keine genau angestellte botanische Untersuchung mit dabey angegeben worden ist: es bleibt immer der Verdacht, ob dieses Stückgen nicht einer Verderbnis ausgesetzt gewesen ist. Von der Kaempferia rotunda *L.* S. Abbild. *Blackwell.* Herb. Tab. 399.

ZINGIBERIS ALBI radix. **Weißer Ingwer, oder Ingber.** Amomum Zingiber *L.* Ist eine aus-

ausdaurende Wurzel, und wächst gerne an feuchten Orten wild in Ostindien, ferner auf der Insel Madagaskar, Guinea und in andern westlichen Ländern von Afrika. Aus Ostindien wurde sie durch **Franciscus de Mendoza** nach Amerika und zwar Neuspanien gebracht, von da nach mehrern westlichen Inseln, unter welchen sie itzo vorzüglich auf den Antillen häufig gebauet wird, so auch auf der Insel Cajenne und in Guiana. Die mit Fleiß gebaute Ingwerwurzel ist blos brauchbar. Der Ingwer wird entweder durch den Saamen, oder welches gebräuchlicher ist, durch Stückchen von der Wurzel fortgepflanzet. Geschieht dies im März und April, so steht im September die Pflanze in vollem Flor, und im Dezember sterben die Stengel ab. Im Januar müssen nun die Wurzeln ausgegraben werden: denn bleiben sie länger in der Erde liegen, so würden sie fasericht und holzicht werden. Die ausgegrabene Wurzel wird in kleinere Stücke zertheilet. Die frische Wurzel ist sehr weich, knollicht, und bestehet aus mehrern mit einander verbundenen Aesten, so, daß sie zuweilen fast handförmig aussiehet; sie ist etwas glatt, knoticht oder geringelt, äusserlich aschfarben, oder, wenn sie jung ist, weiß, auch wohl röthlich; ihr Fleisch ist nach Verschiedenheit des Alters bald zärter und grünlich, bald holziger und faseriger, und schießt viele weißliche Zasern aus. Bevor sie ausgetrocknet werden, werden sie von allen Anhängseln gereiniget; das geschiehet aber auf zwiefache Art, wovon auch die verschiedene Beywörter, womit man den Ingwer nach seiner farbigen Beschaffenheit belegt hat, entstanden sind. Wird jede Wurzel einzeln gereiniget, gewaschen und abgeschabt, dann an der Sonne oder freyen Luft getrocknet, so wird sie weiß oder strohfarben, daher die Benennung der **weiße Ingwer**

Ingwer (Zingiber album); werden aber die Wurzeln um sie mit weniger Mühe zu reinigen in Körben im kochendheißen Wasser abgebrühet und abgewaschen, so erhalten sie eine mehr braune als schwarze Farbe, die sie auch innwendig durchdringet, und durch welches Verfahren ein Theil ihrer Gewürzhaftigkeit verlohren geht, daher der **braune**, oder sogenannter **schwarze** oder **gemeine Ingwer** (Zingiber nigrum s. vulgare), der wenigstens zum Arzneygebrauche nicht sollte genommen werden. Die getrocknete Ingwerwurzel, wie wir sie erhalten, bestehet aus ohngefähr zwey Zoll langen, etwas lappichten, knolichten, dichten und flachen Stücken. Der Geschmack dieser Wurzel ist sehr scharf, gewürzhaft, und gleichsam brennend, der Geruch ist angenehm gewürzhaft. Diese Wurzel hat sowohl frisch als getrocknet eine beträchtliche Schärfe, ja auch selbst die Wurzel von der in Europa in Treibhäusern gezogenen Pflanze hat diese Schärfe. Ob sie aber gleich so scharf ist, so wird sie doch auch von Würmern angenaget. Ueberhaupt muß man der trocknen, schweren, stark riechenden und recht brennendschmeckenden Wurzel den Vorzug geben. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 401.

Allgemeine Regeln die Wurzeln betreffend.

1) Die Einsammlung der Wurzeln richtet sich nach Verschiedenheit der Dauer und eigenen Beschaffenheit derselben. Wurzeln die nur ein Jahr dauern, werden vornehmlich im Herbste desselben Jahres ausgegraben; die zweyjährigen und perennirenden aber, müssen im Anfange des zweyten Frühjahrs, oder im späten Herbste, aus der Erde genommen werden. Der Sommer ist zur Einsammlung der Wurzeln nicht schicklich, die kräftigen Säfte derselben sind zu dieser Zeit in dem Stamme und übrigen Theilen zu sehr vertheilet.

theilet. Wurzeln, die leicht holzicht werden, wenn sie an sich diese Beschaffenheit nicht haben, müssen daher gegraben werden, ehe sie darzu kommen. Einige müssen mehrere Jahre in der Erde bleiben, ehe sie recht kräftig werden können, z. B. die Rhabarberwurzel, daher die rechte Zeit abzuwarten. Bey den mehresten ist auch die schickliche Zeit zur Einsammlung schon angegeben worden.

2) Das Reinigen und das Trocknen der Wurzeln muß mit Behutsamkeit vorgenommen werden. Die von den ausgegrabenen Wurzeln, welche von den Würmern angenagt, holzig, ohne Saft sind, oder wohl gar faule Flecke haben, werden als unbrauchbare gleich abgesondert: die unschadhaften werden dann mit kaltem Wasser abgewaschen, ohne sie doch lange in demselben weichen zu lassen; von einigen wird die Oberhaut abgeschabt, die kleinen Wurzeln und Wurzelfasern, wenn sie eigends nicht nothwendig, als auch wirksame Theile, erfordert werden, werden abgeschnitten, und die zu trocknende Wurzeln nochmals im Wasser abgespühlt. Die Wurzeln, die flüchtige und gewürzhafte Bestandtheile haben, sucht man auch beym Trocknen durch Schütteln und Klopfen und Abwischen von den erdigten Unreinigkeiten zu befreyen. Die langen und dicken Wurzeln werden der Länge nach gespalten, die runden und knollichten aber in runde Scheiben zerschnitten, dann auf Fäden gezogen oder auseinander gestreuet, der freyen Luft zum Trocknen ausgesetzt. Bey einigen Wurzeln, die zu viel Feuchtigkeit besitzen, und also blos an der Luft schwer trocknen würden, ist es besser, das Trocknen derselben an einer mäßigen Ofenwärme zu beschleunigen.

3) Das Aufbewahren der getrockneten Wurzeln sollte allemal an trocknen Orten beobachtet werden: nur einige, die man frisch zu erhalten sucht, z. B. der Meerrettig, die Aronswurzel u. s. w. werden im Sande im Keller aufbehalten. Diejenigen, so flüchtige Bestandtheile haben, muß man allezeit in zugebundenen Büchsen oder Gläsern aufbewahren. Von den einheimischen sollten

ten sowohl die vielsaftigen als sehrschleimichten, als auch die, so flüchtige Bestandtheile haben, alle Jahre aufs neue frisch angeschaft werden. Und zuletzt sey es nochmals gesagt, daß nie modericht gewordene, oder von Würmern zernagte Wurzeln zum Arzneygebrauch verwendet werden.

3) Hölzer (Ligna). Rinden (Cortices). Stengel oder Zweige (Stipites).

ALOES s. AGALLOCHI VERI lignum. Aloe-Holz auch Paradiesholz. Der Baum, von dem dies harzige Holz gesammelt und zum theuren Verkauf gebracht wird, ist eigentlich noch nicht gewiß bekannt; soviel weis man, daß es auf Malacca, Cambodia, in Siam und andern Ländern von Indien angetroffen wird, und daß diejenigen, die es suchen und sammeln, in die Wälder gehen, die ältesten, am meisten zerfressenen und umgefallenen Bäume von einander spalten, und die Stücke, welche Harz enthalten, herausschneiden. Wahrscheinlich ist es, daß es von verschiedenen Bäumen, die durchs Alter, wie unsere Fichten, ein dergleichen Harz im Stamme absetzen, gewonnen werde. Man hält dasjenige für das beste, welches schwärzlich ist, aschgraue Adern hat und viel Harz enthält. Auch ein sehr sicheres Kennzeichen von der Güte dieses Holzes ist, daß es, wenn es angezündet wird, viel Feuchtigkeiten ausschwitze. Noch ein anderes Kennzeichen ist, daß das Holz, wenn man es stark auf Glaß reibt, einen harzigen Fleck zurücklassen müße, welcher sich weder mit Wasser, Speichel, oder ausgepreßtem Oele, noch auch mit Lauge, sondern allein mit Weingeist abwaschen lasse. Dies Holz auf glühende Kohlen geworfen giebt einen höchst angeneh-

men Geruch von sich. Der Geschmack des Holzes ist harzig und etwas bitterlich, doch hat Murray das Harz selbst nicht bitter gefunden. Es mag also nicht sowohl wegen seiner Bitterkeit den Namen von Aloe bekommen haben als vielmehr wegen der Farbe, worinn es mit der succotrinischen Aloe überein kommt. Das auserlesendste Aloe-Holz wird auch **Calambac-Holz** genennet, das aus lauter Harz zu bestehen scheinet, welches aber wegen seines ausserordentlich hohen Preisses selten nach Europa kommt. Man rechnete daher eine Portion Calambac-Holz unter die köstlichsten Geschencke, welche der König Ludwig der XIV. von Frankreich von dem Könige von Siam empfieng. Man schätzt es dem Golde gleich; und bezahlt es in China mit zwey- ja dreymal so viel Silber. Die leichtern, wenig harzigten und hellergefärbten Stücke pflegt man Aspalath-Holz (Lignum Aspalathi) zu nenenn.

Angusturae cortex. **Angusturarinde.** Von andern cortex Augustinus. Es ist noch ungewiß, von welchem Baume diese Rinde sey: bald nimmt man die Magnolia glauca *L.* bald Brucea dysenterica, bald wieder Brucea ferruginea dafür an; dem sey nun wie ihm wolle, so weis man doch vor der Hand so viel, daß diese Rinde von Angustura, welches in Süd-Amerika liegt, und woher die Spanier sie nach der Dreyfaltigkeits-Insel gebracht haben, herkomme. Es ist ein ganz neues Arzneymittel, und erst seit 1788 bekannt. Wir erhalten diese Rinde in gebogenen Stücken, deren Durchmesser oder Breite ohngefähr anderthalb Zoll oder auch weniger, deren Länge mehrere wohl bis zu sechs Zoll, und deren Dicke eine Linie und mehr beträgt: sie hat eine weißliche ungleiche Oberhaut, und eine gelbbraune, dichte, feste

Sub-

Subſtanz, welche auf dem Bruche glänzend und harzicht iſt. Das Pulver davon ähnelt dem Rhabarberpulver in der Farbe. Sie hat einen nicht unangenehmen bittern etwas gewürzhaften Geſchmack, der auf der Zunge eine Empfindung von Wärme zurücke läßt, und einen ſchwachgewürzhaften Geruch; im friſchen Zuſtande derſelben ſoll beydes etwas widrig ſeyn. Sie läßt ſich leicht zum Pulver bringen, man darf ſie daher nicht in einem Mörſel ohne Decke zu Pulver ſtoßen, damit nicht das feinere davon verflieget.

AURANTIORUM cortices. **Pomeranzenſchalen.** Dieſes ſind die getrockneten Schalen von den Früchten, Pomeranzenäpfeln (MALA ſ. POMA AURANTIA) des **Pomeranzenbaums** (CITRUS AURANTIUM *L.* Dieſer immer grünende Baum iſt in den wärmern, beſonders Morgenländern, einheimiſch, wird auch im mittäglichen Europa gezogen, und bey uns in den Gärten gepfleget. Auf der amerikaniſchen Inſel Curaſſao ſoll man die wohlriechendſten Früchte ziehen. Die Schale der Pomeranzen beſtehet aus zwey Subſtanzen, nämlich die innere Fläche aus einem mehr oder weniger dicken, weißen, ſchwammichten, unkräftigen Marke, die äuſſere Fläche aber aus einer dichten im friſchen Zuſtande rothgelben, getrocknet aber dunkelgelben Rinde, die ungleich iſt, und ſehr viel kleine Löcher hat. Hat man das weiße, ſchwammichte Mark von der Schale abgeſchälet, wie es vor dem Arzneygebrauche derſelben doch ſeyn ſollte, ſo wird dann der übrigbleibende gelbe rindichte Theil das **Gelbe der Pomeranzenſchalen** (FLAVEDO AURANTIORUM) genennet. Im friſchen Zuſtande enthält der äuſſere, gelbe, rindichte Theil der Pomeranzenſchale eine große Menge eyrun-

der Saftbläschen, die voll von einem wesentlichen Oele sind, das, wenn die Schale im Bogen mit den Fingern gepreßt wird, als ein feiner Regen hervorspritzet. Die äussere Schale hat einen angenehm bittern und gewürzhaften Geschmack, und einen angenehm duftenden, erquickenden Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 349. *Zorn* icon. plant. Tab. 495.

CAMPECHENSE s. CAMPESCANUM s. CAMPECHIANUM lignum. **Kampecheholz. Blutholz. Blauholz.** Der Baum, von welchem dies Holz genommen wird, Haematoxylon compechianum *L.*, wächst in den wärmern Amerika, besonders an dem Meerbusen Kampeche im Königreiche Mexico, wild; er kömmt aber auch auf Domingo, Jamaika und andern diesen benachbarten Inseln, gut fort. Dieses Holz ist dicht, fest und schwer, und hat eine dunkelrothe Farbe. Der Geschmack davon ist ziemlich zusammenziehend und süßlich, und zuletzt bitterlich, welchen auch das wäßriche sowohl als das geistige Extrakt aus demselben haben. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 493.

CANELLAE ALBAE cortex. **Weißer Zimmt. Weiße Zimmtrinde.** Canella alba *L.* Dieser Baum wächst auf Jamaika und andern westindischen Inseln wild, und erreicht eine Höhe bis 30. Fuß, und eine Dicke von 5 bis 6. Zoll im Durchmesser. Alle seine Theile sind gewürzhaft. Die Rinde von diesem Baume erhalten wir in röhrichten Stücken, deren Durchmesser meistens ohngefähr drey Viertel Zoll beträgt, welche ohnstreitig die Rinde von Zweigen ist; es finden sich aber auch flachere und dickere Stücke

darun-

darunter, die wahrscheinlich vom Stamme abgeschält sind. Diese Rinde ist von der Winter'srinde ganz verschieden, so wie auch die Bäume derselben, ob einige gleich sie verwechselt oder vor eins gehalten haben. Wir erhalten meistentheils nur die innere Rinde, die zwar dicht doch leicht zerbrechlich ist, auswendig weißgelb und mit röthlichen Querstrichen versehen ist; die innere Oberfläche ist weiß und glänzend; die äussere rauhe Oberrinde ist gemeiniglich abgenommen. Sie hat einen scharfen, gewürzhaften, den Gewürznelken ähnlichen Geschmack, der wenig bitterlich ist. Für sich im Ganzen riecht sie eben nicht stark, wenn sie aber zerstoßen oder gekocht wird, gieb sie einen angenehmen, starken, gewürzhaften Geruch von sich. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 206.

Cascarillae s. Chacarillae s. Eleutheriae cortex. **Cascarillrinde. Schacarill.** Craton Cascarilla *L.* Dieser Strauch, von dem die Cascarillrinde, wie itzo noch die mehresten glauben, genommen wird, wächst in Jamaica, Florida, und auf den Bahamischen Inseln. Die Rinde erhalten wir in röhrichten aufgerollten Stücken, die einige Zoll lang sind, und einen halben bis ganzen Zoll im Durchmesser halten, sie sind fest, schwer, ohngefähr eine halbe Linie auch wohl mehr dicke, auf dem Bruche egal, dunkelbraun, und die gute Sorte etwas glänzend. Aeusserlich ist sie mit einer dünnen weißgrauen, runzlichten Oberrinde überzogen, die mit Querstrichen bezeichnet, und hin und wieder mit Moose besetzt ist; schabt man diese ab, so erscheint eine hellbraune Farbe der eigentlichen Rinde, die in ihrer innern Substanz und auf der innern Oberfläche rostfarben oder dunkelbraun ist. Kauet man diese Rinde, so empfindet

man gar bald einen bittern, gewürzhaften Geschmack, der den ganzen Mund mit einer Wärme einnimmt, und ziemlich lange anhaltend bleibt. Der Geruch, den sie von selbst von sich verbreitet, ist zwar gewürzhaft aber schwach; zündet man sie hingegen an, oder wirft sie auf glühende Kohlen, so ist er stärker und moschusartig. Wenn diese Rinde gut ist, enthält sie viele harzige Theile: die also die auf dem Bruche etwas glänzend ist, muß man auswählen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 578. *Zorn* icon. plant. Tab. 595.

CASSIAE LIGNEAE s. XYLOCASSIAE cortex. **Mutterzimmt. Cassienrinde.** Der Baum, von welchem diese Rinde seyn soll, wird von **Linnee, Murray** u. a. Laurus Cassia *L.* (Abbild. davon S. *Blackwell* Herb. Tab. 391. *Zorn* icon. plant. Tab. 340.) angegeben; andere aber als **Bergius,** und **Hagen** nehmen dafür Laurus Malabatrum Burmanni an. Diese Rinde, welches nur die innere Rinde ist, nähert sich dem äussern Ansehen, dem Geruch und Geschmacke nach, dem wahren Zimmt sehr. Sie ist ohngefähr einen Zoll breit und eine Linie dick, bald platt, bald zusammengerollt. Ihr Geschmack und Geruch ist aber weit schwächer, als der vom Zimmt, und sie unterscheidet sich von ihm wesentlich, theils durch ihren glatten Bruch, theils und hauptsächlich durch den vielen Schleim, den sie beym Kauen und Kochen giebt; denn das Wasser, welches man auf diese gepülverte Rinde aufgießt, oder womit man dieselbe kocht, wird beym erkalten fast so zähe als eine Gallerte. Sie enthält sehr wenig oder fast gar kein ätherisches Oel, daher sie gar nicht erhitzend ist. Im Handel wird sie zuweilen auf eine betrügerische Weise

dem

dem wahren Zimmt zugemischt; durch den schleimichten Bestandtheil wird sie aber deutlich und gewiß erkannt. Der Baum Laurus Cassia *L.* wächst in Sumatra, Java, Malabar, Martinik, auch in Zeylon: Laurus Malabatrum Burm. soll in Ostindien, vornämlich in Malabar einheimisch seyn.

CHINAE s. CHINAECHINAE s. KINKINAE cort. auch PERUVIANUS s. FEBRIFUGUS cortex. **Chinarinde. Fieberrinde. Peruvianische Rinde.** Cinchona officinalis *L.* Dieser Baum wächst von beträchtlicher Höhe und Dicke vorzüglich in dem Königreich Peru, nahe bey der Stadt Loja oder Lora, auf den Bergen. Er wächst einzeln zwischen andern Bäumen. Diese sehr heilsame Rinde hiervon wurde den Europäern durch die Gräfin **del Cinchon** bekannt, der Gemahlin des Vicekönigs von Peru, welche damit von einem hartnäckigen Wechselfieber im Jahre 1638. befreyet wurde. Darauf theilte sie dieselbe selbst aus, wodurch sie anfieng unter dem Namen der Gräfin Pulver berühmt zu werden, nachdem sie aber diese Austheilung den Jesuiten überlassen hatte, wurde das Pulver Jesuitenpulver benannt. Da nachher von den Jesuiten zu Lima durch die Bemühung des obersten Vorstehers derselben dem Cardinal **Lugo** eine Quantität von diesem Pulver nach Rom überschickt worden, erhielt es den Namen Cardinalspulver. Ehe dieses Mittel festen Credit bekam, war es bald berühmt, bald wieder verabscheuet. Um das Jahr 1679. brachte es der engländische Empiriker **Robert Talbot** als ein fieberstillendes Mittel wieder in Ansehen. **Ludwig** der XIV kaufte ihm das Geheimnis mit diesem Mittel um einen ansehnlichen Preiß mit königlicher Freygebigkeit ab, und ließ es allgemein bekannt machen. Diese

Rinde wird mit einem Messer, vom Monat September an, bis zum November, in welcher Zeit es einzig und allein auf den Bergen, wo der Baum wächset, nicht regnet, abgeschälet, welches man so lange fortsetzet, bis der Baum keine Rinde mehr hat; an der freyen Luft wird sie sorgfältig getrocknet. Sie wird in großen Ballen, worinne grobe, mittlere und feine Rinde durcheinander gemischt sind, versendet, die hernach in England und Holland sortirt werden. Diese Rinde wird betrügerisch sehr verfälscht: man muß daher sie genau kennen lernen. Die gute und brauchbare Rinde bestehet aus dünnen und feingerollten Stücken, die von aussen rauh, braun oder schwärzlich, etwas weißgrau besprengt, und hin und wieder mit etwas weißlichen Moose besetzt sind, innwendig aber zimmtfarbig oder gelbroth aussehen, und fest und glatt seyn müßen. Sie darf nicht fasericht oder pulverhaft brechen, und muß auf dem Bruche glatt seyn und etwas glänzen. Wenn auch dickere Stücke auf dem Bruche sich wie die dünnschaligen verhalten, so sind sie auch beyzubehalten. Der Geschmack muß bitterlich, nur etwas zusammenziehend, und balsamisch, und der Geruch etwas dumpfig und gewürzhaft seyn. Das wäßrige Decoct von der guten und brauchbaren Rinde bleibt, so lange es warm ist, röthlich; wenn es aber kalt worden, und ein harziger Bodensatz darinne niedergefallen ist, bekommt es eine bleiche Farbe. Die sehr bittere, nicht zusammengerollte, dicke, innerhalb weiße oder graue, zerfressene, modrige, beym Kauen geschmacklose oder schleimichte Rinden sind schlecht und taugen nichts. Abbild. eines blühenden Zweiges S. *Zorn* icon. plant. Tab. 292.

CHINAE CARIBAEAE s. JAMAICENSIS cortex. **Caraibische oder Jamaikanische China-**

oder

oder **Fieberrinde.** Cinchona Caribaea *L.* Dieser Baum wächst auf den Caraibischen Inseln, namentlich in Jamaika, auch in Havana und Domingo. Er wird wohl bis 40. Fuß hoch, aber nach Verhältnis der Höhe nicht sehr dicke. Die Rinde ist nach den verschiedenen Theilen des Baumes, von welchen sie genommen wird, in der Breite und Dicke auch verschieden. Aeusserlich ist sie rauh und grau, innwendig dunckelbraun: sie riecht etwas gewürzhaft, und schmeckt anfangs süßlich, hinterher scharf und bitter. Sie bewirkt Erbrechen und Laxiren, obgleich einige behaupten, daß sie die Kraft dieses hervorzubringen durchs Trocknen verliehre. Mehrere Versuche müssen sie zuverläßiger erproben; sie mag es wohl verdienen. Abbild. eines blühenden Zweiges von **Jacquin**, S. Dreyhundert auserlesene Amerikanische Gewächse ꝛc. Nürnberg, 1785. 8. Tab. 33.

CHINAE RUBRAE s. PERUVIANUS RUBER cortex. **Rothe oder Spanische Chinarinde.** Der Baum, von welchem diese Chinarinde gewonnen wird, ist eigentlich noch nicht bekannt, obgleich einige glauben wollen, sie werde ebenfalls von Cinchona officinal. *L.* genommen. In einiger Rücksicht ist die rothe Chinarinde von der gewöhnlichen Chinarinde gar wohl auffallend verschieden. Sie ist seit 1779, da ein Spanisches Schiff, welches von Amerika zurücke kam, und mit dieser Rinde beladen war, von einer Englischen Fregatte erobert wurde, allgemein bekannt worden; einige glauben aber, daß diese Rinde in den vorigen Zeiten auch schon gebraucht worden. Wir bekommen die rothe Chinarinde in weit größern und dickern Stücken, die auch viel schwerer sind als die gewöhnliche. Die Stücke sind nicht so zusammengerollt,

mehr rinnenförmig zusammengebogen, und die Rinde, welche den ganzen Zweig umgiebt, ist gemeiniglich in zwey Hälften getheilt. Die Zweige, von welchen die Rinde genommen ist, müssen bisweilen mehr, gemeiniglich aber weniger, als anderthalb Zoll im Durchmesser gehabt haben. Die Rinde selbst ist oft über zwey bis drey Linien dicke, und bestehet offenbar aus drey Lagen: die äussere ist rauh, mit Querrissen versehen, etwas runzlicht, dünne, weißgrau und hin und wieder mit einem gelblichen Moose besetzt; die mittlere ist weit dicker, fester und dichter, doch brechbar und harzicht, von braunrother Farbe; die letztere und innere ist holzicht und fasericht, von mehr oder weniger rothen Farbe. Die Rinde bricht nicht glatt, sondern fasericht. Der Geruch dieser rothen Chinarinde ist der gewöhnlichen ähnlich; aber der gewürzhafte Geschmack ist weit bitterer und mehr zusammenziehend. Das Pulver von dieser Rinde ist auch weit röther, als das von der gewöhnlichen. Man verfälscht sie schon mit den dicksten Stücken der gewöhnlichen Chinarinde, wovor man sich in Acht zu nehmen hat. Die rothe besitzt weit mehr harzichte Theile als die gewöhnliche. Auch die dünnsten und feinröhrichsten Stücken der rothen haben ebenfalls die starke Röthe, und leisten nach der Erfahrung gleiche vortrefliche Wirkung, als die grössern und dickern Stücke, womit man hat beweisen wollen, daß die rothe Chinarinde von einem eigenen Baume, und nicht von dem Stamme der gewöhnlichen Chinarinde genommen werde. Die mittlere Lage, die wirksamste, läßt sich schwerer zu Pulver bringen, worauf zu merken.

CINNAMOMI VERI s. ACUTI cortex. **Zimmt. Zimmtrinde.** Laurus Cinnamomum *L.* Der Baum

Baum ist schön, ansehnlich, und erreicht die Höhe von zwanzig Fuß. Der Baum, von welchem die vorzüglichste Zimmtrinde gewonnen wird, wächst auf Zeylon; die nämliche Art kommt aber auch an andern Orten fort, wie sie denn zu Sumatra, Java, Malabar und in andern Ostindischen Gegenden, so auch in verschiedenen Gegenden von Amerika gefunden und angetroffen worden ist. Man hat zwar geglaubt, daß der gute Zimmt nur von wildwachsenden Bäumen könne genommen werden; aber Erfahrung hat erwiesen, daß die mit Fleis gezogenen Bäume eine eben so gute Rinde hergeben. Je freyer indessen die Lage und je trockener der Sandboden ist, wo dieser Baum wächset, desto früher kann die Rinde von ihm abgeschälet werden; unter diesen Bedingungen ist daher schon im fünften Jahre seine Rinde brauchbar, da hingegen Bäume, die in einem feuchten thonichten Boden wachsen, sieben oder acht, und die in schattichten Gegenden stehen, vierzehn bis sechszehn Jahre dazu alt seyn müssen. Das Abschälen der Rinde geschieht jährlich zweymal, nämlich vom April bis zum August, und vom November bis zum Jenner. Das Abschälen kann bis in das dreyßigste Jahr fortgesetzt werden, weil der Baum von neuem wieder Zweige treibt. Das Abschälen geschiehet folgendermaßen: von den dreyjährigen Zweigen älterer Bäume wird zuerst das graue Oberhäutchen abgeschabt, dann die Rinde der Länge nach mit der Spitze eines Messers aufgerissen, und solche abgelößt; beym Trocknen rollt sie sich von selbst auf, und man steckt alsdenn die dünnern Röhren in die dickern. Sie werden dann in große, gemeiniglich zu 80 Pfund schwere Bündel gebunden, und in eigene Säcke eingepackt. Wenn diese auf Schiffe geladen werden, so werden die Säcke mit schwarzem Pfeffer über-

überschüttet, so, daß alle Zwischenräume mit solchem ausgefüllet werden, und dies deswegen, weil der Pfeffer die Feuchtigkeit des Zimmts an sich ziehen, und dadurch den Zimmt besser machen soll. Die Kennzeichen des guten Zimmts sind, daß die Rinde biegsam und dünn, so, daß sie nicht viel dicker als Regalpapier ist, und im Bruche splittricht wird; daß sie eine gelbrothe Farbe habe, die etwas ins braune fällt; und daß sie einen durchdringenden, angenehmen und erquickenden Geruch, und einen süßlichen, etwas stechenden, aber nicht brennenden, nur wenig zusammenziehenden Geschmack, aber keinen gewürznelkenartigen Geschmack, und keinen herben, bittern oder schleimichten Nachgeschmack habe: letzteres zeigt eine schlechtere Rinde an, so wie auch, wenn dieselbe hart und dicke ist, und eine sehr dunkle braune Farbe hat. Den süßlichen und angenehmen Geruch und Geschmack erhält diese Rinde allein von dem Oele, welches sich im frischen Zustande in den an dem innern, und von der eigentlichen Rinde unzertrennlichen, Häutchen häufig befindlichen Oelbläschen aufhält, und welches dann die abgeschälte Rinde durchziehet. Manchmal wird Zimmtrinde, der dies Oel schon genommen worden, doch zum Verkauf betrügerisch weiter versendet, vor welche man sich auch beym Einkauf zu hüten hat. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 354. *Zorn* icon. plant. Tab. 339.

Citri cortex. **Citronenschale.** Dies ist die Schale von den Früchten (Mala citri) des Citronen-Baumes, Citrus medica *L.* Von dieser Frucht wird weiter unten in dem Abschnitte von den Früchten mehr gesagt werden; hier also nur von der Schale derselben. Die äussere, gelbe, dünne Schale hat nur

nur Arzneykräfte, von welcher der innere weiße, markichte Theil ausgeschält werden muß. Diese äussere gelbe Schale (Flavedo corticis Citri) hat im frischen Zustande einen angenehmen starken Geruch, und gewürzhaften bitterlichen Geschmack. Im frischen Zustande enthält sie viel Oel in eigenen Behältnissen, welche die Oberfläche derselben ungleich machen, und sich in viele Oefnungen endigen. Im getrockneten Zustande ist der Geruch nicht mehr so angenehm.

DIERVILLAE stipites. **Diervillenstengel.** Lonicera Diervilla *L.* Der Stamm dieses krautartigen Strauches, der in Nordamerika einheimisch ist und besonders in Canada auf waldichten Hügeln wächst, ist wollicht, und die Stengel oder Zweige sind eines Gänsekiels, mehr oder weniger, dicke, zähe, von braunrother Farbe, und haben einen ekelhaften Geruch und Geschmack. Dieser Strauch hat seinen Namen nach dem Entdecker desselben, einem französischen Wundarzte, **Dierville**, erhalten. Kommt auch in Deutschland in den Gärten gut fort. Abbild. *Zorn* icon. plant. Tab. 424.

DULCAMARAE, SOLANI LIGNOSI stipites. **Alfranken-** oder **Bittersüßstengel. Hindischkrautstengel.** Solanum Dulcamara *L.* Dieses strauchartige, rankende Gewächs findet man in Deutschland häufig an feuchten schattigten Orten, vorzüglich an Zäunen, an den Bächen, an den Rändern der Teiche, und läßt sich durch die Stengel leicht fortpflanzen. Dies Gewächse hat sehr lange, biegsame Stengel mit vielen Nebenästen, die sich an andern Gewächsen in die Höhe richten. Die Dicke der Stengel ist nach dem Alter verschieden, von der Dicke eines

Fingers

Fingers bis zu der eines Gänsekiels und noch dünner. Diese Stengel sind holzicht, markicht, und die jüngsten hohl. Die äussere Oberhaut ist gelbgrünlich, die innere Rinde grün, und die holzichte Substanz gelblich. Der Geschmack ist anfangs bitter, der durch längeres Kauen milder, und zuletzt süßlich wird. Im frischen Zustande haben sie einen widrigen, etwas betäubend-dumpfigen Geruch, der sich durchs Trocknen verliehret. Zum Arzneygebrauch müßen die jüngern Stengel, die mehr markicht sind, gewählt werden und bey trockener Witterung im Frühjahre, alle Jahre frisch eingesammelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 34. *Flor.* Danic. Tab. 607. *Zorn* icon. plant. Tab. 43.

Fraxini cortex. **Eschenrinde.** Fraxinus excelsior *L.* Dieser Baum gehört in Europa zu Hause. Er wird sehr hoch, und wächst geschwinde. Die Rinde ist äusserlich aschfarben, innwendig aber weißgelblich, und ziemlich leicht zerbrechlich. Man wählt die Rinde von ältern Bäumen oder dickern Aesten, deren Oberfläche Risse hat, und reiniget sie vom Moose und ihrem Oberhäutgen. Sowohl frisch als getrocknet hat sie einen bittern und herben Geschmack, aber keinen Geruch. Betrachtet man den wäßrichten Aufguß von ihr in einem Glase gegen das Licht, so sieht er blaßgelb aus; besiehet man ihn aber von oberwärts, oder gegen einen dunkeln Körper, so erscheint er blau: dieselben Erscheinungen giebt auch die geistige Tinktur von ihr. Abbild. S. Herrn von Schellenbach Abbild. wilder Bäume, B. 2. Taf. 16. 17. *Blackwell* Herbar. Tab. 328.

Geoffraeae inermis cortex. **Wurm- oder Kohlbaumrinde.** Von dieser nach dem Geof-

froy

froy benamten Pflanzengattung sind die Rinden von zwey Arten zum Arzneygebrauch verwendet worden: die eine ist die Rinde des Geoffroyschen Baums von Jamaika (Geoffraeae Jamaicensis cortex), die andere aber die Rinde des Geoffroyschen Baums von Surinam (Geoffraeae Surinamensis cortex). Die auf Jamaika ist schon längst seit 1755, bekannt. Diese Rinde erhält man sehr verschieden, selbst die aus verschiedenen sichern Händen erhalten ist es. Gemeiniglich ist sie äusserlich aschgrau, und hat bisweilen rothe, oder auch rostfarbige Flecken, innerlich ist sie gestreift. Die Rinde ist nach dem Alter der Zweige verschiedentlich breit und dicke, letzteres zuweilen über eine Linie. Die Textur der Rinde ist faserig und nicht sehr zähe. Die frische Rinde soll einen schleimigen, süßlichen, faden Geschmack, und einen unangenehmen, etwas widerlichen Geruch haben; man bemerkt aber an einigen trockenen einen bitterlichen und herben Geschmack. Die Rinde soll von zwey- oder dreyjährigen Zweigen genommen werden. Späterhin, nämlich seit 1770, hat man die **Surinamische Wurmrinde** (Geoffraeae Surinamensis cortex) von einem amerikanischen Priester, der zugleich Arzt war, mit Namen **Macari**, kennen gelernt. Diese Rinde wird vom Stamme oder von Zweigen genommen, und der Länge nach in platte Stücke zerschnitten, welche einen Fuß und drüber lang, einige Zoll breit, schwer und von beträchtlicher Dicke sind, je nachdem sie von alten oder jungen Bäumen, vom Stamme oder von Aesten genommen. Die Oberfläche ist grau von dem Moose, das darauf sitzt, nimmt man dieses aber weg, so erscheint die Oberhaut roth, purpurfarbig, oder braun mit grau untermischt, nach dem verschiedenen Alter. Unter derselben findet man ein faseriges,

faseriges, blätteriges Gewebe, welches eine rostbraune Farbe, und hin und wieder noch dunklere rothe oder braune Streifen und Flecken hat. Wenn man dieses Gewebe quer durchschneidet, so ist der Schnitt glänzend und bund. Die innere Fläche, die das Holz berührt, ist von Farbe schwarzbraun, und entweder scheckig, oder mit weißlichen Punkten versehen. Das Pulver der Rinde hat eine blasse Zimmtfarbe. Sie hat keinen Geruch, ausser wenn sie noch frisch ist, und dann soll sie widerlich riechen. Der Geschmack ist bitterlich und ein wenig herbe. Zum wäßrigen Absude muß diese Rinde lange, wenigstens zwey Stunden, gekocht werden, wenn man alles wirksame heraus haben will. Abbild. der Geoffraeae Surinam. S. *Bondt* diss. de cortic. Geoffr. Surinam. L. B. 1788. beygefügte Kpft.

Guajaci lignum. **Guajakholz. Franzosenholz.** Guajacum officinale *L.* Dieser Baum, davon wir das Holz u. s. w. erhalten, ist in Hispaniola, Jamaika, Barbados, Brasilien und andern Gegenden des mittäglichen Amerika einheimisch. Aus seinem Vaterlande kommt dies Holz in großen Stücken von vier und mehrern Centnern schwer. In die Apothecken nach Deutschland wird es auch in kleinern Stücken oder klein geraspelt gebracht, welches letztere die Raspatura oder Rasura ligni Guajaci ist. Ist es der Länge nach gespalten, so ist es gewöhnlich einfarbig, oder sieht grünbraun aus mit dunkler gefärbten Flammen und länglich schwarzen Punkten, oder es ist gelblicht, und hat fast gar keine Flammen und nur sehr wenig schwarze Punkte: ist es hingegen schräg gespalten, so ist sein mittler Theil dunkel, sein äusserer Theil aber blasser gefärbt. Dies Holz ist überhaupt

haupt sehr dicht und schwer, so, daß es im Wasser untersinkt. Je schwerer, je frischer, je dunkler gefärbt es ist, und je mehr Harz es enthält, für desto vorzüglicher ist es zu schätzen. Die Rinde dieses Holzes ist auch schwer, eine Linie und drüber dick, und bestehet gleichsam aus übereinander liegenden Blättchen; auswendig ist sie rauh und voller Risse, mit schwarzgrauen gelblichen Flecken gezeichnet, innwendig ist sie graugelb, und auf dem Bruche hellbraun. Der Splint ist hellgelb. Dies Holz muß leicht brennen, und während des Brennens viel Harz fließen lassen. Das klein zerschnittene oder geraspelte der freyen Luft ausgesetzt erhält im dunkler gefärbten Theile binnen wenigen Stunden eine blaugrüne Farbe. Der Geschmack ist etwas scharf und bitter; einen Geruch hat es fast gar nicht, es müßte denn geraspelt oder warm werden, da riecht es etwas gewürzhaft. Es enthält viel Harz, daß aber mit dem Gummi desselben fest verbunden ist. Die mehresten behaupten, daß das Holz mehr Harz als Gummi, und die Rinde mehr Gummi als Harz enthalte; Hr. **Mönch** aber behauptet das Gegentheil. Abbild. S. *Bluckwell* Herbar. Tab. 350. *Zorn* icon. plant. Tab. 539. Das LIGNUM SANCTUM, mit welchem Namen auch das Guajakholz gemeiniglich belegt wird, soll von einem andern Baume, nämlich von Guajacum sanctum *L.*, wovon *Zorn* icon. plant. Tab. 540. eine Abbild. geliefert hat, nach Vermuthung einiger kommen. Dieses soll leichter, als das eigentliche Guajakholz, blaßgelb oder weißlich seyn, und einen kleinen grünen Kern haben. Mit dem Guajakholze soll es fast gleichwirkend, nur schwächer, seyn.

HIPPOCASTANI cortex. **Die Rinde des wilden oder Roßkastanienbaums.** Aesculus Hippoca-

pocastanum *L.* Dieser Baum stammt eigentlich aus den mitternächtlichen Theile von Asien ab, und ist von da seit ein paar Jahrhunderte nach Europa gebracht worden, wo er nun, wie bekannt, häufig zu Alleen angepflanzt wird, auch in den meisten Europäischen Ländern recht gut fortkommt. Die Rinde muß von nicht allzu jungen, aber auch nicht allzu alten Aesten gesammelt, und solche von dem noch anklebenden Splint gereiniget werden. Sie kommt der Chinarinde nicht nur in Ansehung der Farbe, sondern auch durch ihren zusammenziehenden und nicht unangenehmen bittern Geschmack sehr nahe, und wird statt derselben zu verschiedenem Behufe gebrauchet. Sie behält zwar ihre Wirksamkeit viele Jahre hindurch, nur darf sie aber nicht lange gepülvert stehen, weil sie sonst einen faden, widerlichen Geruch erhält, und ihre balsamischen Eigenschaften verliehret. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 97.

Juniperi lignum s. Cedrinum lignum. **Wacholderholz.** Juniperus communis *L.* Wächst allenthalben auf trocknen Bergen und in Wäldern. In den Apotheken braucht man das Holz vom Stamme, von dicken Zweigen, vorzüglich aber das von der Wurzel. Das Holz ist fest und schwer, mit einer grauen Rinde umgeben, innwendig ist es gelbröthlich, auch nur gelblich. Es hat einen penetranten angenehmen Geruch, besonders wenn es angebrannt wird, und einen gewürzhaften, harzigen etwas scharfen Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 187. *Zorn* icon. plant. Tab. 178.

Laureolae, Mezerei cortex. **Seidelbast. Kellerhalsrinde.** Daphne Mezereum *L.*

Dies

Dies Strauchgewächse findet man in Deutschland hin und wieder in den Wäldern wildwachsend, zieht es aber auch in den Gärten. Zum Arzneygebrauche wird sowohl die Rinde vom Stamme und den stärkern Zweigen, als auch die von der Wurzel genommen, ja einige wollen der letztern den Vorzug geben. Die Rinde ist ausserhalb mit einer ins Röthliche fallenden aschgrauen, dünnen Haut bedeckt, darunter im frischen Zustande die grüne, saftige Rinde befindlich, darunter dann ein weißer, zäher, leicht in streifigen Fasern zu trennender Bast folgt. Die Rinde der Wurzel ist von Farbe bläßer. Sie ist ohne Geruch, hat aber einen scharfen Geschmack, so, daß sie während dem Kauen ein unerträgliches Brennen im Munde und Schlunde erreget. Frisch, oder getrocknet in Eßig erweicht, auf die Haut gelegt ziehet sie Blasen auf. Abbild. S. von Daphne Mezereum *L. Zorn* icon. plant. Tab. 3.: von Daphne Laureola *L. Zorn* icon. plant. Tab. 327. Es giebt verschiedene Arten des Daphne; da aber alle Arten derselben eine beträchtliche Schärfe besitzen, so ist, was diese Wirkung anlangt, unter ihnen kein großer Unterschied zu machen.

MAHAGONI cortex. Die Rinde vom Mahagoniholze. Swietenia Mahagoni *L.* Dieser schöne, große, ansehnliche Baum wächst auf den Inseln Kuba, Jamaika, Hispaniola u. a. m. im Ueberflusse. Dessen rothbraunes, und sehr festes und dichtes Holz ist nun bekannt genug, das aber den Tischlern und Zimmerleuten, weil es die größten Vorzüge vor fast allen übrigen Holzarten hat, zur Verfertigung der Mobilien zu überlassen: nur die Rinde dieses Holzes, welche seit einiger Zeit als ein wirksa-

mes Arzneymittel angerühmt worden, ist hier mit aufgenommen worden; mehrere Versuche damit müssen bestätigen, ob sie mit Recht ihren Platz in der Apotheke ferner behaupten wird. Diese Rinde soll am Stamme auswendig rauh und braun, an den Aesten aber und kleinern Zweigen grau von Farbe und glätter seyn. Der seel. **Murray** hatte von Hrn. **Wright** Probestücke vor sich, die vom Stamme, oder wenigstens von den größern Aesten zu seyn schienen. Diese waren nur wenig gebogen, und etwa einen Fuß lang; das äussere schwammige Gewebe war mit einem Messer mehrentheils abgeschabt, sie waren braun von Farbe, blätterig, zähe, und ungefähr eine Linie dicke. Die getrocknete Rinde gleicht, vermöge ihres bittern und zusammenziehenden Geschmacks, der Chinarinde, ist aber noch bitterer. Es wäre sehr vortheilhaft, wenn sie der Chinarinde substituiret werden könnte, da sie ungleich wohlfeiler ist. So viel hat man vor gewiß behauptet, daß die Mahagonirinde verschiedentlich der Chinarinde betrügerischer Weise, da erstere wenigstens weit wohlfeiler ist, beygemischt worden.

QUASSIAE lignum. **Guassienholz. Surinamisches Bitterholz.** Quassia amara *L.* Dieser Baum ist von mittler Größe, und wächst in Surinam wild; von daher ist er nach Cayenne in der neuern Zeit versetzt worden; wie er denn auch auf noch andern amerikanischen Inseln getroffen wird. Er soll nach einem Neger, der **Quassi** hieß, und von welchem der medizinische Gebrauch dieses Holzes bekannt wurde, also seyn benamt worden. Dies Holz kommt in Stücken von verschiedener Größe und Dicke zu uns: denn einige sind wie ein Arm, andere wie ein Finger dick;

dick; einige einen Fuß lang, andere länger oder auch kürzer. Es hat eine Rinde, die dünne, rauh oder runzlicht, weißgrau gesprengelt, leicht abzusondern, zerreiblich und auf der innern Fläche grau ist. Einige Stücke sind in ihrer Stärke ganz, andere sind der Länge nach gespalten. Einige sind vom Stamme, andere von den Aesten, und noch andere von der Wurzel, welche auch holzig ist. Das Holz selbst ist von bleichgelber Farbe, ist geruchlos, aber von einer gleich anfangs zu empfindenden, beym Kauen nach und nach bis zum äussersten Grade steigenden, ungemeinen, nicht unangenehmen reinen Bitterkeit im Geschmacke, die sehr lange im Munde bleibet, und nicht zusammenziehend ist. Je dicker die Stücken sind, desto fester ist das Holz, ob es gleich an sich leicht ist; auch ist es in den dicken Stücken innwendig weißer und schmeckt bitterer: diese muß man vorzüglich wählen; da hingegen die dünnen, oder die mit grauen, braunen, blauen oder schwärzlichen Flecken und Streifen durchzogenen Stücke, die verdorben und weniger oder gar nicht mehr bitter sind, als unwirksame und unnütze abgesondert werden müssen. Die Rinde wird vor wirksamer als das Holz selbst gehalten: sie besitzt auch mehr Bitterkeit, und giebt bey weitem mehr Extrakt als das Holz. Die Farbe des Aufgusses vom ächten Quassienholze wird von aufgelöstem Eisenvitriol nicht im mindesten verändert. Die Westindier sollen aber bisweilen die Quassie mit dem Holze des **Koralsumach** (Rhus Metopium *L.*) verfälschen, welcher Betrug am gewissesten dadurch zu entdecken, daß der Aufguß von letzterm mit dem aufgelösten Eisenvitriol schwarz wird.

QUERCUS cortex. **Eichenrinde.** Quercus robur *L.* Der Eichbaum ist in Deutschland mehr allzu-

bekannt. Die Rinde von den jüngern Zweigen wird zu manchem Behuf auch in der Apotheke aufbehalten, welche, da sie eine starke zusammenziehende Kraft hat, zu mancher Absicht ein sehr wirksames Mittel abgiebt. Diese Rinde ist äusserlich rauh, hin und wieder mit einem weißlichen Moose besetzt und aschfarbig, innwendig wird sie nach dem Abschälen vom Zugange der Luft oder Feuchtigkeit roth oder rothbraun. Die Rinde älterer Stämme und Aeste ist äusserlich aufgerissen, fast durchaus mit Moose besetzt, und von Farbe braun. Der Geschmack ist bitter und sehr zusammenziehend. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 487. *Zorn* icon. plant. Tab. 518. Hier ist auch noch eine Eichenart anzuführen, dessen Rinde in der Apotheke unentbehrlich ist, nämlich, QUERCUS SUBER *L.* die **Korkeiche**, der **Korkbaum** oder **Pantoffelholzbaum**, dessen Rinde der **Kork** oder das **Pantoffelholz** ist. Der Baum ist in Frankreich, Spanien und Italien einheimisch, und hat einen hohen Stamm. Diese Rinde ist überhaupt ganz leicht, weich und schwammicht, und bekommt mit dem Alter Risse. Sie kann alle acht bis zehn Jahre ohne Nachtheil des Baumes abgeschälet werden: ja man hat bemerkt, daß diejenigen Bäume, deren Rinde nicht abgelöset worden, selten über 50 bis 60. Jahre gesund bleiben, da hingegen die, von denen der Kork alle acht bis zehn Jahre abgenommen worden, hundert und funfzig Jahre und drüber dauern können. Im zwölften oder sechszehenden Jahre des Baumes wird mit dem Abschälen der Anfang gemacht. Die Rinde wächst allemal aus dem Splint, der unbeschädiget bleiben muß, wieder hervor. Mit dem drittenmaligen Abschälen wird aber erst guter Kork erhalten, und welcher in der Folge nach mehreren Abschälen immer

besser

besser wird: bey den ersten beydemalen ist der Kork noch zu löchericht. Die abgenommene Rinde wird in Stücken zertheilet, welche dann geraspelt, daß sie glatt; gedörrt, daß sie trocken, und gewaschen und gepreßt, daß sie ebener werden. Die nicht gedörrte Rinde ist wohlfeiler. Die beste ist, welche elastisch, röthlich, nicht holzicht und nicht zu löchericht ist, und keine schwarze Flecken hat. Aus diesem Korke werden die unentbehrlichen Korkstöpsel geschnitten. Abbild. dieses Baumes S. *Blackwell* Herbar. Tab. 193. *Zorn* icon. plant. Tab. 564.

Rhodium lignum. **Rosenholz.** Es ist noch nicht ausgemacht, ob dieses Holz von Convolvulus scoparius *L.* oder von Genista canariensis herkomme, oder ob es eine andere Mutterpflanze habe. Dies Holz, wahrscheinlich eine holzichte Wurzel, wird von den Canarischen und Antillischen Inseln in Stücken von verschiedener Größe und Dicke zu uns gebracht: sie sind gemeiniglich knotig und krumm gebogen, hart und feste. Die äussere Rinde ist weißgrau und meistentheils runzlicht. Der holzigte Theil hat eine gelbröthliche, manchmal auch weiße mit röthlichen oder gelben Streifen durchmischte Farbe, einen harzigen und bitterlichen Geschmack, und giebt, besonders beym Reiben und Raspeln, einen sehr angenehmen Rosengeruch von sich. An eine Flamme gebracht, brennt es leicht. Je schwerer, wohlriechender und dunkler von Farbe dieses Holz ist, um desto besser ist es. Daraus wird das Rosenöl, Ol. ligni Rhodii, erhalten.

Salicis cortex. **Weidenrinde.** Von verschiedenen Weidenarten ist die Rinde in den neuern Zeiten in die Apotheke aufgenommen worden: es wird ge-

nug seyn, zwey derselben hier anzugeben, welche die vorzüglichsten seyn möchten. Diese sind: SALICIS ALBAE cortex. **Weiße oder gemeine Weidenrinde.** Salix alba *L.* Und SALICIS FRAGILIS cortex. **Knack- oder Bruchweidenrinde.** Salix fragilis *L.* Die Weide ist aller Orten ein sehr bekannter Baum. Die Rinde wird in den Frühlingsmonaten von den jüngern, zwey- bis dreyjährigen, Zweigen auch jungen Bäumen eingesammelt, und behutsam an der Luft getrocknet. Sie hat einen balsamischen Geruch und einen bittern und zusammenziehenden Geschmack. Nebst diesen beyden hat man auch noch von zwey andern Arten die Rinde gebraucht, und diese sind: Salix vitellina *L.* die Goldweide, und Salix pentandra *L.* die Lorbeerweide. Abbildungen von den Weiden hat **G. Fr. Hofmann** in seiner Historia salicum cet. fürtreflich geliefert. Von der weißen Weide S. auch *Blackwell* Herb. Tab. 327. *Zorn* icon. plant. Tab. 492.

SAMBUCI cortex interior. **Innere Hollunderrinde.** Sambucus nigra *L.* Dieser hohe Strauch, der gerne an den Mauren und Zäunen wächst, ist bekannt genug. Unter der grauen Oberrinde und zwischen dem Splint befindet sich eine saftige grüne Rinde oder Schale, die hier gemeynet ist, welche anfänglich einen süßlichen Geschmack hat, der aber nachher scharf wird, lange auf der Zunge verbleibet, und mit etwas Bitterkeit verbunden ist. Sie wird im frischen Zustande mehrentheils verbraucht. Man nimmt sie im Frühjahre von den mittlern Zweigen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 151. *Zorn* icon. plant. Tab. 334.

SASSA-

SASSAFRAS lignum. **Sassafras. Sassafrasholz** oder auch **Fenchelholz.** Laurus Sassafras *L.* Der Sassafrasbaum wächst in den gemäßigtern Gegenden von Nordamerika, als in Virginien, Carolina, Florida u. s. w. Nur die holzichten Wurzeln sollten zum Arzneygebrauche verwendet werden. Dieses Holz wird in großen ästigen Stücken zu uns gebracht. Es ist leicht, weich, von schwammichtem Gewebe, von Farbe weißbräunlich, und hat einen sehr angenehmen fenchelartigen Geruch, und einen süßlichen, gewürzhaften, etwas scharfen Geschmack. Die **Rinde des Sassafrasholzes,** LIGNI SASSAFRAS cortex, welche oft nur allein ohne das Holz verschrieben wird, ist braunroth, runzlicht, schwammicht, und hat einen stärkern Geruch und Geschmack als das Holz selbst. Das von der Rinde entblöste Holz, und welches nicht stark riechet, sollte man nicht annehmen. Durchs Kochen verliehrt es viel von seinen Kräften; der Aufguß davon in verschlossenem Gefäße ist wirksamer. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 267. *Zorn* icon. plant. Tab. 196.

SIMARUBAE cortex. **Simarubarinde. Ruhrrinde.** Quassia Simaruba *L.* Der hohe Simarubabaum wächst in sandigen Gegenden in Cayenne, Guiana u. a. m. Die Rinde, so wir bekommen, ist von der Wurzel dieses Baumes. Sie kommt in Stücken zu uns, die einen Schuh und mehr lang, und etliche Zoll breit, etwas gebogen oder auch zusammengerollt sind. Diese Rinde ist eine Linie und mehr dicke, biegsam, zähe und fasericht, und läßt sich daher schwer pülvern; die innere Fläche ist weißbräunlich, auch weißgelblich, die äussere etwas dunkler, rauh anzufühlen, und hat einen reinen bittern Geschmack, aber

keinen Geruch. Wegen ihres lockern Gewebes ist sie sehr leicht. Das wäßriche Dekokt davon ist, so lange es warm ist, weißlich und schleimicht; wird aber beym Erkalten röthlich.

TAMARISCI cortex. **Tamariskenrinde.** Tamarix *L.* Es ist ein Strauchgewächse. Sowohl von der Französischen Tamariske, Tamarix Gallica *L.* Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 312. als auch von der Deutschen, Tamarix Germanica *L.*, Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 170., ist die Rinde empfohlen und gebraucht worden. Die Rinde ist dünne, zusammengerollt und mit einer zarten braunen Haut umgeben, welche grau betüpfelt ist, innwendig aber ist sie röthlich, und hat einen bittern zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. auch *Blackwell* Herb. Tab. 331.

ULMI cortex. **Ulmenrinde, Rüsternrinde.** Ulmus campestris *L.* Der Ulmenbaum oder der Rüster ist in Deutschland zu Hause. Zum Arzneygebrauche wird die innere dem Holze zunächst liegende Rinde empfohlen, welche von den Zweigen und dem Stamme junger Bäume zu nehmen: sie ist dünn, zähe, glatt und ohne Geruch; frisch ist sie gelblicht, getrocknet aber röthlich; hat einen etwas bittern und zusammenziehenden Geschmack, und ist beym Kauen sehr schleimicht. Die äussere rauhe und braune Rinde muß abgesondert, und als unnütze davon entfernt werden. Die Einsammlung geschiehet im Frühjahre. Mehrere Versuche damit müssen entscheiden: ob ihr Credit bleibend werden kann. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 632 *Zorn* icon. plant. Tab. 426.

VISCI

Visci lignum. **Mistelholz.** Viscum album *L.* Der Mistel ist eine Schmarotzerpflanze, die immer grünet, und wächst an verschiedenen Bäumen, deren Rinde Risse hat; die Wurzel desselben dringt nicht nur durch die Rinde, sondern bis ins Holz der Bäume ein. Unter dem Namen Mistelholz versteht man gemeiniglich das Holz, nämlich die Stengel, mit sammt der Rinde von den Beeren gereiniget. Die Stengel sind holzicht mit einer gelbbräunlichen Rinde überzogen. So lange diese frisch sind, haben sie einen ekelhaften Geruch und zusammenziehenden Geschmack, welches beydes beym Trocknen beynahe ganz vergehet: nur wenn man getrocknete lange kauet, so empfindet man einen bitterlichen etwas gewürzhaften Geschmack. Man muß sie vorsichtig trocknen, und dann an einem trocknen Orte aufbewahren. Die Einsammlungszeit ist zu Anfange des Frühlings, wozu man auch einen alten Mistel wählen muß. Der Mistel, der an den Eichbäumen gefunden wird, Viscum quernum s. quercinum, **Eichenmistel**, ist von den mehresten vorgezogen worden, den man also auch in die Apotheken vorzüglich aufgenommen hat. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 184. *Zorn* icon. plant. Tab. 547.

Winteranus s. Magellanicus cortex. **Winters- oder Magellanische Rinde.** Wintera aromatica *L.* Dieser Baum, der immer grünende Blätter hat, ist auf dem Lande der Magellanischen Meerenge, und in Terra del Fuego einheimisch: seine Höhe und Stärke hängt von der Güte des Bodens ab, wo er wächst. Diese Rinde haben die Europäer zuerst durch **Johann Winter** kennen gelernet, der im Jahre 1577. als Schifskapitain durch

durch die Magellanische Meerenge nach der Südsee gieng, und bey seiner Rückkunft im Jahre 1579. nach England einige Stücke dieser Rinde mit sich brachte. Man hat eine lange Zeit, auch einige Neuern, die Wintersrinde ganz falsch mit der weißen Zimmtrinde verwechselt, oder sie für eine und dieselbe Rinde gehalten. Durch die spätern Reisen nach der Magellanischen Meerenge ist die ächte Wintersrinde in solcher Menge nach Europa gebracht worden, daß auch die deutschen Apotheken damit haben versehen werden können. Sie kömmt zu uns in aufgerollten festen, harten Stücken von verschiedener Länge und Dicke, indem letztere von einer halben Linie bis zu ein ja drey Viertel-Zoll steiget; die Oberfläche ist etwas runzlicht und zimmtfarbig, der übrige Theil gelblich; der Geschmack ist gewürzhaft und auf der Zunge und im Halse brennend, welche Empfindung auf der Zunge lange nach bleibt; der Geruch aber, wenn die Rinde gerieben wird, kommt dem von den Gewürznelken nahe. In den dickern Röhren stecken, wie beym Zimmt, die dünnern. Der kalte wäßrichte Aufguß dieser Rinde wird durch die Auflösung des Eisenvitriols blauschwarz, der heiße Aufguß aber purpurschwarz. Das Wasser zieht aus dieser Rinde mehr als der Weingeist aus. Sie verdient mehr gebraucht zu werden, ob sie gleich einige Neuere aus dem Verzeichnisse der Arzneymittel ohne Grund ausgelassen haben, nur muß man sich befleißigen die ächte Wintersrinde zu erhalten.

Allgemeine Regeln:
Die Einsammlung der Hölzer, Rinden und Zweige betreffend.

1) Die Hölzer werden im Winter oder vielmehr im Frühjahr eingesammelt. Man muß sie nicht von zu jungen, noch verdorrten, oder von gar zu alten Bäumen und Gesträuchen nehmen. Den Splint und verdor-

bene

bene Stücke muß man davon entfernen, und bey harzichten Hölzern sucht man die schwereſten Stücke aus.

2) Die Rinden von Bäumen müſſen vorzüglich im Frühjahre abgeſchälet werden, und die von Sträuchern auch wohl im Herbſte: doch muß dies bey letztern, wenn ſie harzicht ſind, nothwendig im Frühjahre auch geſchehen. In Rückſicht der Rinden müſſen ebenfalls jüngere Bäume und nicht zu alte Aeſte gewählt werden, wenn nicht etwa zur Vollkommenheit ein beſonderes Alter erfordert wird. Verdorbene Rinden müſſen gleich abgeſondert, und die guten vom etwa daran ſitzenden Mooſe und andern unnützen Anhängſeln gereiniget werden.

3) Die ganzen Zweige und Stengel werden ebenfalls im Frühjahre, weil ſie zu der Zeit ihre wirkſame Beſtandtheile vollkommener enthalten, eingeſammelt, und die unnützen Theile müſſen gleich davon getrennt werden.

4) Kräuter (Herbae). Blätter (Folia). Knoſpen (Gemmae). Sproſſen (Turiones).

ABROTANI MARIS ſ. HORTENSIS herba. **Stabkraut. Eberraute.** Artemiſia Abrotanum *L.* Dies Strauchartige Gewächs wird auf Anhöhen in Frankreich, Italien und Syrien einheimiſch angetroffen, und bey uns in Gärten gezogen. Perennirt. Der aufrechte holzige röthliche Stiel iſt bis obenhin mit aufgerichteten Aeſten, und ſämmtlich mit häufigen, borſtenartigen, hellgraugrünen Blättern beſetzt. Das Kraut und die oberſten Spitzen (ſummitates) haben einen penetranten balſamiſchen Geruch, und bitterlichen gewürzhaften Geſchmack; beydes aber wird durchs Trocknen ſchwächer. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 555.

AB-

ABSYNTHII VULGARIS herba. **Gemeiner Wermuth.** Artemisia Absynthium *L.* Ist eine perennirende bey uns an Schuttorten, auf Kirchhöfen u. dgl. einheimische Pflanze. Hat zusammengesetzte, vielspaltige Blätter, deren Oberfläche weißlicht die Unterfläche ganz weiß ist; an zarten Blumenstielen herabhängende, fast kugelrunde Blumen, deren Fruchtboden wollicht ist. Kraut und Blumen haben einen eigenen ekelhaften Geruch, und äusserst bittern Geschmack. Soll das Kraut ohne Blumen gesammelt werden, so wirds im Frühjahre abgeschnitten, mit den Blumen aber, so geschieht dies im Julius und August. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 17. *Zorn* icon. plant. Tab. 34.

ACETOSAE VULGARIS folia. **Sauerampfer.** Rumex Acetosa *L.* Ist eine perennirende bey uns häufig auf Wiesen wachsende Pflanze, wird aber zum Gebrauch in Gärten gezogen. Sie wird frisch angewendet. Ihre Blätter sind länglich, pfeilförmig, glatt, weich, die untern gestielt, die obern aufsitzend, und haben einen sauern Geschmack. Abbild. *Blackwell* Herb. Tab. 230. *Zorn* icon. plant. Tab. 70.

ACETOSELLAE, LUJULAE folia. **Sauerklee. Herzklee. Hasenkohl.** Oxalis Acetosella *L.* Diese ausdaurende Pflanze wächst häufig in moosichten Wäldern und an schattichten Hecken. Die Wurzeln treiben kurze und feine Stiele hervor, auf deren Spitze drey bleichgrüne haarige Blätter stehen, die dem gemeinen Klee ähnlich, und von denen jedes einzele Blättchen oben herzförmig ausgeschnitten ist. Vom Geschmack sind sie stark doch angenehm sauer:

welche

welche Säure im Trocknen vergehet, daher sie nur frisch verwendet werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 308. *Zorn* icon. plant. Tab. 9.

Aconiti s. Napelli folia. Die Blätter vom **Napell** oder **blauen Eisenhut** oder **Sturmhut**, auch **Mönchskappe**. Aconitum Napellus *L.* Wächst in bergichten Gegenden in Frankreich und andern Ländern wild, und wird in Deutschland gemeiniglich in Gärten gezogen. Die Blätter, die an den Stengeln häufig hervor kommen, sind glatt oben glänzend dunkel und unten hellgrün. Sie sind in fünf Haupttheile tief zerschnitten, die auch wiederum zertheilt sind, doch so, daß die Lappen am Rande breiter sind, und gegen den Stiel zu allmählich enger werden. Sie haben fast keinen Geruch; kauet man sie aber, so empfindet man einige Zeit nachher Schmerzen und Geschwulst der Zunge davon. Man muß die Blätter sammeln, ehe die Blumen hervor kommen; einige halten auch die wildwachsende vor wirksamer. Sie wirkt heftig, und ist also giftig. Abbild. *Blackwell* Herbar. Tab. 561. *Zorn* icon. plant. Tab. 49.

Agrimoniae herba. **Odermennig. Steinwurzelkraut.** Agrimonia Eupatoria *L.* Ist ausdauernd und wächst häufig auf trocknen Wiesen, an Zäunen und Wegen. Der Stengel ist mit Haaren besetzt. Längst demselben stehen in fast gleichen Entfernungen meistentheils in abwechselnder Ordnung die Blätter. Diese sind aus verschiedenen Paaren von einzelnen Blättern, die einander gegenüberstehen, zusammengesetzt. Zwischen jedem Paare dieser Blätter befinden sich kleinere Blättchen, und das ganze zusammenge-

mengesetzte Blatt endiget sich in ein einzelnes, welches auf der Spitze steht. Ein jegliches dieser Blättchen ist eyförmig, scharf sägeförmig, und an der Unterfläche heller von Farbe. Auch ist die ganze Pflanze haarig. Die Blattstiele sind rinnenförmig. Hat einen schwachen balsamischen Geruch, der im Trocknen fast ganz sich verliehret, und einen salzartigen zusammenziehenden Geschmack. Soll im May und Junius eingesammelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 21. *Zorn* icon. plant. Tab. 206.

ALTHEAE folia. **Altheeblätter. Eibischblätter.** Althea officinalis *L.* Die Blätter dieser Pflanze sind gestielt, wollicht, fast herzförmig-dreyeckicht, etwas lappig, ungleich stumpf-sägeförmig, von graugrüner Farbe: sie haben weder Geschmack noch Geruch, enthalten aber schleimichte Bestandtheile, doch weit weniger als die Wurzel. Abbild. S. die oben bey der Wurzel angegebene.

ANAGALLIDIS flore phoeniceo herba. **Rother Gauchheil. Rother Hünerdarm.** Anagallis arvensis *L.* Diese einjährige Pflanze wächst häufig bey uns auf den Feldern und in Gärten. Die Stengel dieser kleinen Pflanze, welche viereckig sind, liegen auf der Erde, an diesen sitzen die länglich-eyförmige Blätter, gegenüber stehend, auf, welche ganzrandig, etwas zugespitzt, auf der untern Fläche punktirt, und von lebhaftgrüner Farbe sind. Sie hat keinen Geruch: kauet man sie, so hat sie anfänglich einen krautartigen, darnach einen bitterlichen etwas scharfen Geschmack. Die Einsammlung muß vor dem Blühen geschehen. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 88. *Blackwell* Herb. Tab. 43. *Zorn* icon. plant. Tab. 145.

AQUI-

Aquifolii folia. **Hulstblätter. Stechpalmenblätter.** Ilex Aquifolium *L.* Dieser Strauch wächst in Büschen und Wäldern in vielen Ländern, auch im südlichen Europa wild, und wird bey uns zu Hecken in die Gärten gepflanzet. Die Blätter sind kurz gestielt, eyrund, dicke, fest und steif; am Rande mit Stacheln besetzt; die Oberfläche derselben ist dunckelgrün und glänzend, die Unterfläche bläsſer. Geruch haben sie nicht, aber einen schleimichten, bittern zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 305. *Zorn* icon. plant. Tab. 372.

Arnicae herba. **Fallkraut. Wolverley.** Arnica montana *L.* Die Blätter kommen immer zu zwey aus dem Stengel heraus, stehen einander gegenüber, sind eyförmig, am Rande ganz glatt, auf beyden Flächen haaricht, die obere Fläche ist dunkel, die untere hellgrün. Sie haben einen scharfen bitterlichen Geschmack. Abbild. S. die oben bey der Wurzel angeführte.

Asari folia. **Haselkraut.** Asarum Europaeum *L.* Diese Blätter sind nierenförmig, stumpf, zu zwey, langgestielt, diese Blattstiele rinnenförmig: die obere Fläche der Blätter ist dunkelgrün und glänzend, die untere bläsſer und bey den jüngern etwas wollicht. Wird im May gesammelt. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

Aurantiorum folia. **Pomeranzenblätter.** Citrus Aurantium *L.* Die Blätter des Pomeranzenbaums sind eyförmig, scharf zugespitzt, und haben an dem Blattstiele zu beyden Seiten noch einen kleinen Blattansatz, d. i. sie sind befliegelt; auf der

obern Fläche sind sie lebhaft grün und glänzend, auf der untern blässer. Betrachtet man diese Blätter im frischen Zustande gegen das Licht, so zeigen sie durchsichtige Punkte, die Behältnisse sind, die ein wesentliches Oel enthalten. Sie haben einen bitterlichen etwas gewürzhaften Geschmack, und zwischen den Fingern gerieben riechen sie angenehm, doch nicht so penetrant als die Pomeranzenfürchte. Abbild. S. oben die bey der Rinde dieser Früchte angegeben.

BARDANAE s. LAPPAE MAJORIS folia. **Klettenblätter. Großdeckenkrautblätter.** Arctium Lappa *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die an Wegen und auf alten Baustellen wächst. Die Blätter sind gestielt, sehr groß die untern am Stengel, die obern kleiner, herzförmig, am Rande undeutlich gekerbt, auf der Oberfläche scharf anzufühlen, oft dunkelgrün, auf der Unterfläche aber grauweiß und wollicht. Sie haben einen unangenehmen bittern Geschmack. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

BASILICI MAJORIS herba. **Groß Basilienkraut. Hirnkraut.** Ocimum Basilicum *L.* Diese einjährige Pflanze ist eigentlich in Ostindien und Persien einheimisch, wird aber bey uns in den Gärten und in Scherben gezogen. Die Blätter sind eyrund, glatt, am Rande ganz, gestielt, gegenüberstehend, von lichtgrüner Farbe, die bisweilen ins Rothe spielt, von sehr angenehmen Geruch und Geschmacke, welche dem vom Majoran ähneln. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 104. *Zorn* icon. plant. Tab. 226.

BECCABUNGAE herba. **Bachbungen oder Wasserbungen.** Veronica Beccabunga *L.* Diese

se ausdauernde Pflanze wächst bey uns häufig in und an den Gräben, darinne Wasser fließt: sie hat runde, saftige, kriechende Stengel, die, wo sie die Erde berühren, feine Wurzeln schlagen: die Blätter an denselben sind eyrund, flach, dick, saftig, am Rande sägeförmig. Diese Pflanze hat frisch vielen wäßrichten Saft, der etwas bitter und wenig zusammenziehend schmeckt. Der aus der frischen Pflanze gepreßte Saft wird gewöhnlich gebraucht. Abbild. S. *Flor.* Danic. 511. *Blackwell* Herbar. Tab. 48. *Zorn* icon. plant. Tab. 202.

Belladonnae folia. **Belladonnenblätter,** oder die Blätter vom **Tollkraute, Tollkirschen, Waldnachtschatten.** Atropa Belladonna *L.* Diese Blätter sind eyrund, zugespitzt, am Rande ganz, bald groß bald kleiner, mit kurzen Stielen, auf der obern Fläche dunkler grün, auf der untern aber bläßer und etwas wollicht, ohne sonderlichen Geruch und Geschmacke. Da diese Blätter von heftiger Wirkung sind, so müßen sie beym Trocknen und Aufbehalten sorgfaltig besonders verwahret werden, daß sie nicht unter andere kommen. Abbild. S. oben die bey der Wurzel angegebene: wovon auch noch die schöne Abbild. des Hrn. Dr. **Münch's** in seiner Abh. von der Belladonna ꝛc. anzuführen ist.

Cardui benedicti herba. **Cardenbenediktenkraut.** Centaurea benedicta *L.* Diese Pflanze, die auf den Inseln Chio und Lemnus, und in Spanien einheimisch ist, wird bey uns jährlich aus den Saamen in den Gärten gezogen. Die Blätter derselben sind länglicht, ziemlich breit, rauh, an beyden Seiten ausgeschweift und am Rande stachlicht,

und von dunkelgrüner Farbe. Dies Kraut schmeckt sehr bitter, und hat einen etwas unangenehmen Geruch, welcher sich aber nach dem Trocknen verliehrt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 476. *Zorn* icon. plant. Tab. 122.

CARDUI TOMENTOSI s. ACANTHII VULGARIS herba. **Krebsdistel. Wegdistel. Große weiße Zellblume.** Onopordum Acanthium *L.* Diese zweyjährige Pflanze wächst an den Wegen und alten Mauern; sie ist eine der größten Distelarten. Die Blätter sind eyrundlänglicht, groß, am Rande gebogen, mit langen Stacheln besetzt, wollicht, weißgrünlich, und laufen von beyden Seiten am Stengel, davon dieser vier- oder fünfeckig wird und eben so viele Reihen scharfer Stacheln bekommt, herab. Die Pflanze, welche sehr bitter schmeckt, verdient vielleicht mehrere Aufmerksamkeit, als man sie bisher gewürdiget hat, da ihr ausgepreßter Saft verschiedentlich wider den Krebs Dienste geleistet. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 359.

CENTAURII MINORIS herba. **Tausendgüldenkraut. Rother Aurin.** Gentiana Centaurium *L.* Diese einjährige Pflanze wächst am liebsten, auch bey uns, auf freyen Bergen. Die Blätter sind länglich-eyförmig, zugespitzt, gegenüberstehend, aufsitzend, dreyrippig, glatt, am Rande ganz, lebhaft grün von Farbe, und von sehr bittern Geschmack. Die Spitzen und Blüthen haben weit weniger Geschmack, sind daher auch weniger wirksam. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 617. *Blackwell* Herbar. Tab. 452. *Zorn* icon. plant. Tab. 154.

CHAE-

CHAEREFOLII s. CEREFOLII herba. **Kerbel-** oder **Körfelkraut.** Scandix Cerefolium *L.* Wild wächst diese einjährige Pflanze auf den Feldern im mittäglichen Europa, bey uns aber wird sie häufig in den Gärten gezogen. Die Blätter sind doppelt gefiedert, mit eingeschittenen, stumpflappigen Blättchen, sehr zart, und die Stiele glatt und hohl, von Farbe sind sie mattgrün. Dies Kraut hat einen eigenen starken Geruch, und einen milden gewürzhaften, süßlichen Geschmack. Der aus dieser frischen Küchen-Pflanze ausgepreßte Saft wird als Arzneymittel auch braucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 236. *Zorn* icon. plant. Tab. 192.

CHAMAEDRYOS herba. **Bathengel-** ädel **Gamanderkraut.** Teucrium Chamaedrys *L.* Es ist eine ausdaurende Pflanze, die auch in Thüringen, Franken u. a. Gegenden mehr in Deutschland auf rauhen Bergen und an den Wegen wächst. Die Blätter sind kurzgestielt, gegenüberstehend, keilförmig, eyrund, eingeschnitten, gekerbt und rauh, von Farbe lebhaft grün. Die Pflanze hat einen schwacharomatischen Geruch, der aber beym Trocknen vergehet, und einen ziemlich bittern Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 180. *Zorn* icon. plant. Tab. 346.

CHAMAEPITYOS herba. **Schlagkraut. Feldcypresse.** Teucrium Chamaepitys *L.* Diese einjährige Pflanze wächst auf steinichten Feldern auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands, und hat schmale, länglichte, fast gleichbreite, dreyspaltige, ganzrandige, rauhe Blätter. Im frischen Zustande ist es klebricht anzufühlen, riecht harzig, der Ge-

schmack ist bitter. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 528. *Zorn* icon. plant. Tab. 120.

CHELIDONII MAJORIS herba. **Großes Schellkraut.** Chelidonium majus *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst an Mauern und Zäunen häufig. Die Blätter sind von gelblich hellgrüner Farbe, weich und dünne, groß und besonders zusammengesetzt, so, daß jedes Blatt wieder in einige Lappen oder Blättchen getheilt ist, davon die untern kleiner sind, und das oberste das größeste ist. Am Rande sind sie weitläuftig, ungleich etwas tief eingekerbt. Die ganze Pflanze giebt beym Verletzen einen scharfen, orangegelben Saft von sich. Sie hat einen widrigen Geruch, welcher sich aber mit der Schärfe beym Trocknen größtentheils verliehrt, und einen bittern scharfen Geschmack. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

CICUTAE TERRESTRIS herba. **Erdschierlingskraut. Gefleckter Schierling.** Conium maculatum *L.* Diese Pflanze ist zweyjährig, und wächst an schattigen nicht zu trocknen Orten, an Zäunen, in unangebauten Landgärten, an verfallenen Baustellen, auch auf Feld- und Wiesenrändern, und wird einige Fuß hoch. Die Blätter sind auf der Oberfläche dunkelgrün, glatt, nicht eben weich, etwas glänzend, und auf der Unterfläche blaßgrün, mit hervorstehenden Mittelrippen. Die Blätter sind alle regelmäßig gestellt, so, daß das ganze große aus vielen kleinen Blättern zusammengesetzte Blatt immer nach der Spitze zu in einem einzelnen zugespitzten Blättchen ausläuft: dieses geschiehet auch bey jedem zusammengesetzten Seitenblatte. Die Blätter sind groß, und haben lange und dicke Blattstiele, die unten, wo sie am

Stengel

Stengel festsitzen, die Gestalt einer Rinne haben, womit sie den Stengel umgeben. Die kleinen Blättchen sind geschlitzt, lappig- gezähnt. Der Stiel ist an sich hohl, glatt, rundlich, mit schwachen Furchen bezogen, und mit rothen, braunen Flecken besprengt, welche Flecken sich auch an den Blattstielen befinden. Der Saame von dieser Pflanze ist auf der einen Seite flach, auf der adern halbrund mit erhabenen und gekerbten Streifen versehen. Sie hat einen eigenen widrigen Geruch, der den Spanischen Fliegen oder vielmehr dem Katzenurin ähnlich ist, der aber merklicher wird, wenn die Pflanze zerquetsch, stärker und unangenehmer aber ist er, wenn der ausgepreßte Saft abgedampft wird, und einen süßlichen, etwas scharfen Geschmack. Das Kraut wird eingesammelt zu der Zeit, wenn die Blumen sich zu öfnen anfangen, welches gemeiniglich im Junius geschiehet, zu welcher Zeit es den stärsten Geruch hat. Vor dem Trocknen werden die starken Blattstiele davon abgesondert, das Trocknen selbst muß aufs schleunigste bey der Wärme eines Ofens geschehen, und das getrocknete wird dann in verschlossenen Gefäßen, und wegen seiner heftigen Wirkung mit Vorsicht besonders aufbewahret: am besten wird es bey Kräften erhalten, wenn das getrocknete Kraut gleich zu einem Pulver gemacht und in wohlverstopfte Gläßer gethan wird. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 451. *Zorn* icon. plant. Tab. 48.

Cochleariae herba. **Löffelkraut. Scharbockskraut.** Cochlearia officinalis *L.* Eine zweyzährige Pflanze, die an den Seeküsten Englands, Hollands u. andern, mehr nördlichen Ländern Europens wächst, sie läßt sich auch leicht aller Orten in den Gärten ziehen. Die Wurzelblätter stehen auf langen

Stielen, sind rundlich herzförmig, die am Stengel aber sind kleiner, sitzen ohne Stiel auf, gehen schmäler mit stumpfer Spitze zu, und haben an beyden Seiten gegenüberstehende Vertiefungen. Sie sind fast glänzend grün und saftig, von Geschmacke scharf und bitter, und haben einen scharfen flüchtigen Geruch. Sie werden frisch verwendet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 227. *Zorn* icon. plant. Tab. 2.

Daturae s. Stramonii herba. **Stechapfelblätter.** Datura Stramonium *L.* Ist einjährig und gehört eigentlich in wärmern Ländern zu Hause, wächst aber auch bey uns hin und wieder auf alten Baustellen, an den Wegen und an Graben von selbst. Die Blätter sind gestielt, eyrund, groß, zugespitzt, zahnförmig, ausgeschweift und dunkelgrün. Frisch haben sie einen widerlichen betäubenden Geruch, und einen ekelhaften Geschmack. Da diese Pflanze und ihr Saamen betäubend wirket, und allerhand Nervenzufälle erregen kann, daher sie unter die giftigen gezählet wird, muß man sie mit Vorsicht sammlen und aufbewahren. Das Extrakt vom Safte aus der frischen Pflanze ist in den neuern Zeiten als Medicament gebraucht worden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 313. *Zorn* icon. plant. Tab. 286.

Dentariae s. Dentillariae herba. **Zahnkrant. Europäische Bleywurzkraut.** Plumbago Europaea *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst in Spanien, Italien, und dem südlichen Frankreich wild. Die Blätter, welche ungestielt den Stengel umgeben, sind lanzenförmig und rauh. In Oel geweicht sollen sie wider den Krebs hülfreich gewesen seyn: es wäre wohl werth, diese Wirkung weiter zu erproben, und zur Gewißheit zu entscheiden.

Digi-

Digitalis purpureae herba. **Fingerhutkraut. Rother Fingerhut.** Digitalis purpurea *L.* Diese zweyjährige Pflanze wächst auch in Deutschland in verschiedenen Gegenden in Wäldern und Feldern wild, wird aber auch in den Gärten gezogen. Der Stengel ist rauh, eckig und dick, wird zwey und mehrere Fuß hoch. Die untern Blätter sind eyförmig, die obern aber lanzettenförmig, übrigens sind sie gestielt, etwas und ungleich gekerbt, runzlicht; die Oberfläche derselben ist dunkelgrün, die Unterfläche blässer, und rauh oder etwas haaricht. Vom Geschmack sind sie unangenehm bitter und scharf. Die Blätter werden, nachdem sich die Blumen geöfnet haben, eingesammelt; da sie aber von heftiger Wirkung sind, so müssen auch diese vor sich allein getrocknet, und besonders sorgfältig aufbewahret werden. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 74. *Blackwell* Herbar. Tab. 16. *Zorn* icon. plant. Tab. 262.

Erysimi herba. **Wegsenfkraut. Hederich.** Erysimum officinale *L.* Eine einjährige Pflanze, die bey uns häufig an den Wegen, auf verfallenen Baustellen, und Aeckern wächst. Die untersten Blätter sind groß, aus kurzen, eckigen, rauhen, mit einander zusammenlaufenden gezahnten Blättchen zusammengesetzt; die obern aber sind spondonförmig, gezahnt und borstig. Sie haben, vorzüglich die obern, einen scharfen, salzichten Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 28. *Zorn* icon. plant. Tab. 32.

Eupatorii herba. **Wasserdosten. Wasserhanfkraut.** Eupatorium cannabinum *L.* Ist ausdauernd und wächst an sumpfigten Stellen und Graben. Die Blätter sind lanzettenförmig, drey und

drey an einem gemeinschaftlichen Blattstiele, gegenüberstehend, am Rande sägeförmig gezahnt, etwas rauh, weich und dunkelgrün, von Geschmack bitter und etwas scharf. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 110. *Zorn* icon. plant. Tab. 50.

Flammulae Jovis herba. **Brennkraut. Aufrechte Waldrebe.** Clematis erecta *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst in Oesterreich, in der Schweitz, in Bayern, Thüringen u. s. w.; wird aber auch in andern Gegenden von Deutschland in den Gärten gezogen. Die Blätter sind gefiedert, und deren Blättchen eyrund lanzettförmig, gestielt, und glatträndig. Die Oberfläche ist dunkler grün, die Unterfläche blässer. Die frischen Blätter verursachen ein Brennen auf der Zunge und im Halse, und nach längerer Zeit auf derselben gelassen wohl gar Blasen; getrocknet aber sind sie nicht mehr so scharf, sondern schmecken säuerlich süß, gelinde zusammenziehend, und nur etwas brennend: doch müssen sie daher sorgfältig besonders getrocknet und aufbewahrt werden. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 441.

Fumariae herba. **Erdrauch. Taubenkropf. Feldraute.** Fumaria officinalis *L.* Ist eine jährige Pflanze, die häufig auf den Feldern und in Gärten wächst. Die Stengel sind saftig und dünne, daher sie sich mehrentheils zur Erde neigen. Die Blätter sind abwechselnd, doppelt abwechselnd befiedert, mit dreylappig gespaltenen, rundlich zugespitzten, weichen, zarten Blättchen. Die Pflanze hat einen bittern, salzartigen Geschmack. Sie wird frisch und getrocknet gebraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 237. *Zorn* icon. plant. Tab. 14.

Geni-

Genistae herba. **Ginster. Geniste. Pfriemenkraut.** Spartium scoparium *L.* Ist eigentlich ein kleiner Strauch, der in sandigen und hochliegenden Gegenden des gemäßigten Europa wächst, auch in Gärten gezogen wird. Der Stamm und Aeste sind eckicht, und hellgrün. Die lanzenförmige Blätter sind klein, entweder einzeln, oder drey beysammen an einem kurzen Stielchen; sie sind rauh, dunkelgrün, fein und kurz zugespitzt. Die Blätter und Stengel schmecken bitter. Die ganze Pflanze giebt nach dem Verbrennen mehr feuerbeständiges Laugensalz als die meisten übrigen Gewächse. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 244. *Zorn* icon. plant. Tab. 224.

Gratiolae herba. **Wilder Aurin. Gottesgnadenkraut, Purgierkraut.** Gratiola officinalis *L.* Ist ausdauernd und wächst in vielen Gegenden Deutschlands, z. B. im Hannöverischen, im Sächsischen u. s. w. auf feuchten Grunde und Wiesen. Die Blätter sowohl als die Zweige stehen einander gegenüber. Die Blätter sind ungestielt, länglich, glatt, lanzettförmig zugespitzt, sägeförmig gezähnt, gerippt, hellgrün und von durchdringend bittern und etwas scharfen Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 411. *Zorn* icon. plant. Tab. 449.

Hederae terrestris herba. **Gundermannskraut. Gundelrebe. Erdepheu.** Glecoma hederacea *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig an den Zäunen, und an Wegen. Die Blätter sind herz-nierenförmig, gekerbt, glatt und gestielt, von dunkelgrüner Farbe. Das Kraut schmeckt, wenn es frisch ist, bitter, etwas gewürzhaft und scharf; zerreibt

reibt man es, so riecht es stark. Auch getrocknet behält es seinen Geruch und Geschmack, wenn es nehmlich gestampft, in Kuchen geformt und gehörig getrocknet wird. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 225. *Zorn* icon. plant. Tab. 73.

Helleborastri s. Hellebori foetidi herba. **Stinkende Nieswurzblätter. Wurmkraut.** Helleborus foetidus *L.* Diese wildwachsend ausdaurende, in Gärten aber gezogene mehrentheils nur zweyjährige Pflanze, wächst auch in Deutschland, z. B. in den waldigen Gegenden der Pfalz, im Nassauischen u. s. w. Die Blätter sind fußförmig, langgestielt, mit länglichen lanzettförmigen und sägenartig gezähnten Blätterchen, deren Oberfläche glänzend dunkelgrün, die Unterfläche aber blässer ist. Sie haben einen scharfen, bittern, ekelhaften Geschmack, und einen unangenehmen, stinkenden Geruch. Dies Mittel ist freylich höchst unangenehm einzunehmen, doch ist der Syrup davon weniger widrig. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 57. *Zorn* icon. plant. Tab. 452.

Hyosciami nigri herba. **Schwarz Bilsenkraut.** Hyoscíamus niger *L.* Diese zweyjährige Pflanze wächst häufig an den Wegen, Zäunen, und auf verfallenen Baustellen hin und wieder in Deutschland. Die Blätter stehen überall unordentlich und häufig: die größern Wurzelblätter, welche bald vergehn, sind gestilt, die übrigen umfassen den Stengel zur Hälfte: sie haben eine aschfarbhellgrüne Farbe, sind dick, sehr weich, fast klebrig anzufühlen, haarig, und am Rande unordentlich mit ungleich weitläuftigen Ausschnitten versehen, wodurch mehr oder weniger

zahn-

zahnförmige Läppchen entstehen; an der Spitze laufen sie gewöhnlich ohne Einschnitte aus, so, daß das ganze Blatt länglich, breit und zugespitzt ist. Die ganze Pflanze hat einen sehr betäubenden Geruch, und saden etwas salzartigen Geschmack. Ob sie aber gleich zu den giftigen Gewächsen gerechnet wird, so giebt sie doch ein sehr nutzbares Arzneymittel ab, das nur noch nicht so allgemein geachtet wird, als es wohl verdiente, das mit der Zeit aus Ueberzeugung noch geschehen kann. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 550. *Zorn* icon. plant. Tab. 84.

Hyssopi folia. **Isopblätter.** Hyssopus officinalis *L.* Diese Pflanze perennirt, und wächst hin und wieder an den Mauren und auf wüsten Plätzen wild, gemeiniglich wird sie aber in Gärten gezogen. Die lanzettförmigen, schmalen, glatten Blätterchen sitzen dem einigermaaßen viereckigen Stengel gegenüberstehend kreuzförmig auf. Von Farbe sind sie lebhaft grün, und haben einen angenehmen gewürzhaften Geruch und dergleichen bitterlichen Geschmack. Sie sollen gesammelt werden, ehe sich die Blumen vollkommen geöfnet haben. Abbild. *Blackwell* Herb. Tab. 269. *Zorn* icon. plant. Tab. 61.

Jaceae, violae tricoloris herba. **Freysamkraut. Stiefmütterchen.** Viola tricolor *L.* Ein jähriges Pflänzchen, das häufig auf trockenen Aeckern und in den Gärten gerne von selbst wächst. Die Blätter sind länglich, am Rande zahnförmig, und haben nahe, wo sie am dreyeckigen Stengel mit ihrem Stielen befestiget sind, kleinere in Querstücke getheilte Blättchen. Von Farbe sind sie gelblich grün. Wenn das Kraut gerieben wird, so riecht

es

es bald wie Pfersichkerne: es hat einen bitterlichen, schleimigen Geschmack. Die ganze Pflanze wird zum Arzneygebrauche eingesammlet. Die Blumen haben verschiedene Farben; man wählt die Pflanze mit blau und gelben Blumen. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 290.

LACTUCAE SYLVESTRIS s. VIROSAE herba, Wilder oder stinkender Sallat. Wilder Lattich. Lactuca virosa *L.* Diese zweyjährige Pflanze wächst im südlichen Europa auf Dämmen und an Zäunen. Die Blätter umfassen den Stengel, der von unten herauf eine gewisse Strecke mit zartem Stacheln besetzt ist. Die untern Blätter sind lang, ganz, am Rande gezahnt, und fallen, wenn die Pflanze zu ihrer Größe gekommen, leicht ab; die obern aber sind buchtig vertieft, gerissen, am Rande mit kleinen Stacheln besetzt, dergleichen auch auf der Rückenrippe befindlich. Von einigen wird unter dieser Pflanze Lactuca Scariola *L.* verstanden. Ueberhaupt müssen mit diesem Mittel erst noch mehrere Versuche angestellt werden, ehe es seinen Platz mit Würde behaupten kann. Beyde Pflanzen haben im frischen Zustande einen bittern, scharfen, giftigen, milchartigen Saft. Abbild. von der Lactuca virosa *L.* S. *Zorn* icon. plant. Tab. 285.

LAURI folia. Lorbeerblätter. Laurus nobilis *L.* Dieser Baum wächst nicht nur in Asien und Griechenland wild, sondern kommt auch in den Wäldern in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall gut fort: bey uns wird er in Gärten gezogen, und den Winter über im Gewächshause erhalten. Die Blätter sind perennirend, stark, steif, lanzenförmig,

am

am Rande glatt, mit vielen Rippen durchzogen: auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der untern blässer. Sie haben einen gewürzhaften, bittern und zusammenziehenden Geschmack, und, wenn sie zerrieben werden, einen penetranten, angenehmen Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 175. *Zorn* icon. plant. Tab. 52.

LAUROCERASI folia. **Kirschlorbeerblätter.** Prunus Laurocerasus *L.* Dieser Baum wächst nahe am schwarzen Meere wild, und ist 1576 von Trapezunt nach Europa gebracht worden. In Frankreich und England hält er den Winter in freyer Luft recht gut aus; in Deutschland aber und den mehr nördlichern Gegenden muß er den Winter über in Gewächshäusern erhalten werden. Die immergrünen Blätter stehen an demselben wechselsweise, sind groß, länglicht eyrund, dicke, saftig, glänzend, und am Rande sägenartig. Auf dem Rücken unten nach dem Stiele zu haben sie zwey Drüsen. An sich haben sie keinen Geruch, aber zwischen den Fingern gerieben riechen sie angenehm, wie Pfersichkerne, und haben auch einen denselben ähnlichen bitterlichen Geschmack. Man braucht itzo das davon destillirte Wasser, das denselben Geschmack, aber einen stärkern Geruch hat: doch muß man mit diesem Mittel sehr vorsichtig verfahren, und es sorgfältig aufbewahren, da es so leicht tödlich werden kann. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 512. *Zorn* icon. plant. Tab. 96.

LINARIAE herba. **Leinkraut. Frauenflachs. Feigwarzenkraut.** Antirrhinum Linaria *L.* Diese ausdaurende Pflanze wächst häufig auf alten Gemäuer und Mauern, und an den Wegen. Die Stengel sind mit sehr vielen, schmalen, lanzenförmig gleichbreiten, an-

aneinander gedrängten, ungestielten Blättern besetzt, die frisch einen widrigen Geruch haben, der sich beym Trocknen verliehret: der Geschmack ist unangenehm bitterlich. Die Blätterchen haben eine lebhaft grüne Farbe, die Unterfläche ist blässer. Dies Kraut unterscheidet sich von der kleinen Wolfsmilch, Esula minor s. Euphorbia Cyparissias *L.*, welche gleiche Blätter hat, daß sie keinen milchichten Saft wie letztere enthält. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 115. *Zorn* icon. plant. Tab. 442.

Lini Cathartici herba. **Purgierlein. Purgierflachs.** Linum catharticum *L.* Ist einjährig, und wächst auf feuchten Feldern und Wiesen. An einem dünnen, fadenförmigen Stengel, stehen die eyrund-lanzenförmigen, ganzrandigen, glatten, lebhaftgrünen Blätter ungestielt einander gegenüber. Dies Kraut schmekt sehr bitter und ekelhaft. Die ganze blühende Pflanze wird eingesammelt: sie ist zwar noch nicht so im Gebrauche, als sie es doch verdiente. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 851. *Blackwell* Herbar. Tab. 368. *Zorn* icon. plant. Tab. 210.

Lysimachiae purpureae, salicariae herba. **Rother Weiderich. Blutkraut.** Lythrum Salicaria *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst an feuchten Orten, an Gräben und Sümpfen. Die Blätter sind gerade, herzförmig-lanzettförmig, auf dem Rande ganz, ungestielt, etwas rauh, auf der Unterfläche heller, und stehen am Stengel in fast gleicher Entfernung gegen einander über: von einem krautartigen etwas zusammenziehenden Geschmacke der im Munde schleimicht wird. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 671. *Blackwell* Herbar. Tab. 520. *Zorn* icon. plant. Tab. 113.

Majora-

MAJORANAE herba. **Majoran. Meiran.** Origanum Majorana *L.* Ist eine einjährige Pflanze, deren Vaterland noch nicht genau bekannt, einige meynen zwar das Morgenland; bey uns wird sie häufig in den Gärten gezogen. Die Blätter sind länglich-eyrund, klein, stumpf, etwas wollicht, kurzgestielt, ganzrandig, gegenüberstehend, und haben eine weißgrünliche Farbe. Diese Pflanze hat einen eigenen starken Geruch und einen gewürzhaften etwas scharfen, bitterlichen Geschmack. Das Kraut mit sammt den blühenden Spitzen wird zum Gebrauch eingesammelt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 319. *Zorn* icon. plant. Tab. 41.

MALVAE VULGARIS herba. **Käsepappelkraut. Gemeine Malve.** Malva rotundifolia *L.* Diese jährige Pflanze wächst auf wüsten Plätzen, an Mauern und Zäunen häufig. Der Stengel liegt mehr zur Erde, an derselben befinden sich auf langen Stielen schmuzig dunkelgrüne, glatte Blätter, welche am Grunde etwas nierenförmig eingetieft, übrigens rundlich und unmerklich fünflappicht sind, und deren Rand mit unordentlichen Zähnchen gekerbt ist: sie haben einen schleimichten Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 22. *Zorn.* icon. plant. Tab. 237.

MARI VERI herba. **Amberkraut. Katzenkraut.** Teucrium Marum *L.* Ist eine strauchartige kleine Pflanze, die in einigen Morgenländern und in Spanien wild wächst, und bey uns in Scherben in den Gärten und in der Stube gezogen wird. Die Blätter sind klein, eyförmig-zugespitzt, gestielt, gegenüberstehend, ganzrandig, am Rande etwas zurückgerollt, deren Oberfläche lebhaft grün, die Unter-

fläche aber graugrünlich und filzig ist. Sie hat einen angenehmen, durchdringenden, kampherartigen Geruch, und einen bitterlichen, brennenden, scharfen Geschmack, welches beydes sie auch nach dem Trocknen behält. Die zärtern Zweige mit den Blätterchen sammt den Blumen werden eingesammelt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 17. *Zorn* icon. plant. Tab. 60.

MARRUBII ALBI herba. **Weißer Andorn. Marienneſſel.** Marrubium vulgare *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst bey uns häufig an trockenen ungebauten Orten, an Gebäuden, Zäunen und Wegen. Die Stengel sind gerade und wollicht. Die Blätter an demselben stehen einander gegenüber, sind eyförmig, am Rande gekerbt, gestielt, dick und weich, auf der Oberfläche grün und runzlich, auf der Unterfläche weißlich und wollicht. Die zerriebenen frischen Blätter riechen mäßig stark, gewissermassen wie Moschus; der Geschmack ist bitter und gelinde scharf. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 479. *Zorn* icon. plant. Tab. 27.

MATRICARIAE, PARTHENII herba. **Mutterkraut. Mettrich. Mettram.** Matricaria Parthenium *L.* Perennirt, und wächst hin und wieder an steinigten ungebauten Orten und an den Mauren, wird auch in den Gärten, gemeiniglich aber mit gefüllter Blume, gezogen. Die Blätter sind ungleich gefiedert, mit eyförmigen, ungleichen, am Rande gekerbten Blätterchen: sie sind flach, abwechselnd, zart und weich, etwas rauh, von blaßgrüner Farbe. Hat einen der Kamille ähnlichen, aber stärkern Geruch, der im Trocknen vergehet, und, das Kraut vorzüglich,

züglich, einen bittern, fast wie Rheinfarn, aber ekelhaftern Geschmack. Dies Kraut wird mit sammt der Blume eingesammelt. Abbild. *Flor.* Dan. Tab. 674. *Blackwell* Herbar. Tab. 192. *Zorn* icon. plant. Tab. 166.

MELILOTI herba. **Steinklee. Melilot.** Trifolium Melilotus officinalis *L.* Es ist eine ein- oder zweyjährige Pflanze, die hin und wieder an Wegen, an alten Gebäuden und auf den Aeckern wächst. An einem Blattstiele sitzen drey besonders gestielte, länglicht-eyrunde, sägenartig gezähnte, kleine glatte Blättchen. Es giebt zwey Spielarten: die eine hat gelbe, die andere weiße Blumen. Hat einen bittern, schleimichten, etwas scharfen Geschmack und einen eigenen Geruch, der bey der mit gelben Blumen stärker ist. Das Kraut mit sammt der Blume wird eingesammelt. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 80. *Zorn* icon. plant. Tab. 204.

MELISSAE HORTENSIS s. MELISSAE CITRATAE herba. **Citronenmelisse. Gartenmelisse.** Melissa officinalis *L.* Perennirt und wächst in den gebürgichten südlichen Gegenden von Europa wild, bey uns wird sie in Gärten haufig gezogen. Die Blätter sind gestielt, kreutzförmig gegenüberstehend, etwas herzförmig oder eyrund, am Rande sägenförmig, überhaupt etwas haarig: die Oberfläche dunkelgrün, die untere bläßer; von citronenartigen Geruche und balsamischen, etwas scharfen Geschmacke. Man muß die Pflanze entweder sehr schnell trocknen, oder sehr dünne ausstreuen, wenn sie ihre grüne Farbe, welche sie leicht verliehrt, behalten soll. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 27. *Zorn* icon. plant. Tab.

134. Die Türkische Melisse, MELISSAE TURCICAE herba, Dracocephalum Moldavica *L.*, welche einige in die Apotheke auch aufgenommen haben, und wohl noch beybehalten, ist ohnstreitig in der Wirkung weit schwächer, als vorstehende, und wir können solche füglich ganz entbehren.

MENTHAE CRISPAE herba. **Krausemünze. Gartenmünze.** Mentha crispa *L.* Diese ausdauernde Pflanze, die in Sibirien und andern Ländern noch wild wächst, wird bey uns häufig in Gärten gezogen. Die ganze Pflanze ist haarig, der Stengel viereckig, die Blätter sind herzförmig, wellenförmig, am Rande gezähnt, kraus und ohne Stiel, von dunkelgrüner Farbe. Sie hat einen starken balsamischen Geruch, und einen bitterlichen, gewürzhaften etwas brennenden Geschmack, welches beydes sie auch getrocknet beybehält. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 290, *Zorn* icon. plant. Tab. 386.

MENTHAE PIPERITAE herba. **Pfeffermünze. Englische Spitzmünze.** Mentha piperita *L.* Die perennirende Pflanze gehört in England zu Hause, wird aber bey uns nun häufig in den Gärten gebauet. Der Stengel derselben ist auch viereckig, gemeiniglich bräunlich und glatt. Die Blätter sind auf der Oberfläche sehr lebhaft grün, haben kurze Stiele, stehen gegeneinder über, sind etwas lang-eyförmig und zugespitzt, glatt, und am Rande scharf sägenförmig gezähnt. Diese Pflanze hat einen starken penetranten nicht unangenehmen Geruch, und einen brennenden, heißen, sich ausbreitenden kampherartigen Geschmack, der aber zuletzt kühlend wird. Im getrockneten Zustande verliehrt sie nichts von beyden, vielmehr

vielmehr werden sie beyde noch stärker. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 291. *Zorn* icon. pl. Tab. 56.

Millefolii herba. **Schaafgarbe. Tausendblatt.** Achillea Millefolium *L.* Perennirt, und wächst häufig an den Wegen, Wiesen und Anhöhen. Der Stengel ist aufrecht, eckig-gestreift und etwas rauh, und hat doppelt gefiederte nackende Blätter, mit gleichbreiten ausgezähnten, auf der Rückseite besonders rauhen, Blättchen. Das Kraut schmeckt etwas zusammenziehend, bitterlich, und etwas scharf und gewürzhaft. Der Geruch davon ist etwas balsamisch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 18. *Zorn* icon. plant. Tab. 29.

Nasturtii aquatici herba. **Brunnenkresse. Wasserkresse.** Sisymbrium Nasturtium *L.* Sie ist eine zweyjährige Pflanze, die hin und wieder in Deutschland häufig an den Bächen wächst, und das ganze Jahr hindurch grün ist. Die Blätter haben lange Stiele, und sind aus herzförmigen, dicken, saftigen, glatten lebhaft grünen Blättchen zusammengesetzt. Diese Pflanze wird nur frisch gebraucht. Im frischen Zustande hat sie einen mäßig bittern, scharfen Geschmack, zwischen den Fingern zerquetsch riecht sie flüchtig. Diese Pflanze besitzt wohl ohne Zweifel ein flüchtiges Laugensalz. Diese Pflanze muß man nicht mit der bittern Bergkresse, Cardamine amara *L.* verwechseln, welche letztere mehr länglichere und schmälere Blättchen hat, und weit bitterer schmeckt. Abbild. der vorhergehenden S. *Blackwell* Herbar. Tab. 260. *Zorn* icon. plant. Tab. 144.

NICOTIANAE, TABACI folia. **Tabaksblätter.** Nicotiana Tabacum *L.* Diese Pflanze ist in den mittäglichen Amerika eigentlich einheimisch, wächst von selbst, und dauert daselbst auch aus; bey uns aber ist sie im Freyen nur einjährig: sie wird in Amerika, in den benachbarten Inseln, in Asien und den meisten Ländern Europens zu großem Gewinn sehr häufig gebauet. Von dem Gesanden des Königs **Franz II.** am Portugiesischen Hofe, **Johann Nicot**, der sie um das Jahr 1560. kennen lernte, bekam sie den Namen herba Nicotiana: den Namen Tabak, Tabacum, hat sie von der Insel Tabago, auf welcher die Spanier diese Pflanze zuerst fanden. Die Blätter sind lanzett-eyförmig, groß und ganzrandig, lebhaft grün, sitzen dem Stengel auf, und laufen daran herab. Der Geruch derselben ist eigen, stark und unangenehm, der Geschmack scharf und ekelhaft. Diese Art darf nicht mit andern Tabaksarten verwechselt werden, welche gestielte Blätter haben, und sich dadurch unterscheiden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 146. *Zorn* icon. plant. Tab. 252.

ORIGANI herba. **Dostenkraut. Wohlgemuth.** Origanum vulgare *L.* Es ist eine ausdaurende Pflanze, die auf Bergen und an den Gebüschen wächst. Die Stengel sind röthlich, viereckig, mit kleinen Haaren besetzt, an denselben sitzen einandergegenüber mit kurzen Stielen eben nicht große Blätter, die eyrund, lebhaft hellgrün, am Rande ganz, und mit weitläuftig stehenden, kurzen, weißen Haaren besetzt sind. Sie haben einen angenehmen balsamischen, dem Majoran ähnlichen Geruch, und einen bitterlichen, gewürzhaften, scharfen Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 280. *Zorn* icon. plant. Tab. 57.

PINI turiones. **Kiefersprossen. Fichtensprossen**, oder vielmehr **Fichten-Knospen.** Pinus sylvestris *L.* Dieser gemeine Fichtenbaum, der zwey beysammenstehende Blättchen oder Nadeln hat, ist ein in den Schwarzwäldern Europens bekannter Baum, welcher in nördlichen Gegenden, im sandigen und trocknen Erdreiche am besten fortkommt. Diese junge Sprossen oder Knospen (turiones), nicht aber die Zapfen (strobuli s. coni), wie sie bisher, auch wohl noch, falsch benennet worden, sind die zarten cylinderförmigen Kätzchen, die sich noch nicht entwickelt und aufgethan haben, und welche äusserlich mit dünnen trocknen Schuppen bedeckt, braunroth, innwendig aber grün sind. Sie enthalten vieles Harz, davon sie klebricht anzufühlen; haben einen angenehmen balsamischen Geruch, und einen bittern balsamischen Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 190. *Zorn* icon. plant. Tab. 526.

PLANTAGINIS LATIFOLIAE s. VULGARIS folia. **Breite Wegbreitblätter.** Plantago major *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig auf trockenen Grasplätzen, an Wegen, Wiesenrändern u. s. w. Die Blätter sind eyrund, gestielt, gerippt, glatt, ziemlich breit und dick, mehrentheils ganzrandig, bisweilen stumpf gezahnt, und haben einen etwas zusammenziehenden, bitterlichen, salzichten Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 35. *Zorn* icon. pl. Tab. 230. Es giebt noch ein Wegbreit, der **kleine oder schmale Wegbreit**, (PLANTAGO MINOR s. ANGUSTIFOLIA), Plantago lanceolata *L.*, welcher wohl mit gleichem Rechte seinen Platz hier hätte. Dieser wächst mehr auf fruchtbaren Grasplätzen, und dessen Blätter gestielt, lang, schmal, lanzettförmig,

etwas haarig und ganzrandig sind. Hat mit erstern gleichen Geschmack. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 88.

POLYGALAE AMARAE herba. **Bittere Kreuzblume. Bittere Polygale.** Polygala amara *L.* Diese ausdaurende Pflanze wächst in bergichten Gegenden auch hin und wieder in Deutschland. Die Wurzelblätter sind umgekehrt eyrund, abwechselnd, etwas gestielt, fast ganz randig; die Stengelblätter sind aber weit kleiner, und werden dem Stengel hinauf immer kleiner, sitzen auf, und sind lanzettförmig. Dies Kraut hat einen starken bittern, lange auf der Zunge anhaltenden, Geschmack, wodurch sie sich leicht von der gemeinen Kreuzblume unterscheiden läßt. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

POPULI oculi s. gemmae. **Pappelknospen.** Dieses sind Blattknospen, welche im Frühjahre eingesammelt werden müssen, ehe sie sich entfalten und die Blätter daraus hervorkommen. Sie enthalten einen klebrichten harzigen Saft, und haben einen balsamischen Geruch. Man nimmt sie von der **schwarzen Pappel,** POPULUS NIGRA *L.*, einem in Deutschland überall bekannten Baume, ferner von der **Balsampappel** oder **Balsamespe,** Populus balsamifera *L.*, der im nördlichen Amerika und Sibirien einheimisch ist, jetzo aber auch hin und wieder häufig in Deutschland angebauet worden ist. Abbild. vom letztern S. *Zorn* icon. plant. Tab. 303.

PULEGII herba. **Poley.** Mentha Pulegium *L.* Ist eine ausdauernde Pflanze, die in feuchten Gegenden des wärmern Europens wächst, bey uns wird sie in Gärten gezogen. Die Stengel kriechen

auf

auf der Erde, die doran befindlichen Blätterchen sind eyrund, stumpf, oft gegen die Spitze breiter als unten, weitläuftig mit sehr kleinen Sägezähnen besetzt, und stehen auf sehr kurzen Stielen gegeneinander über, von einem starken Geruche, und einem bitterlichen scharfen Geschmacke. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 302. *Zorn* icon. plant. Tab. 490.

PULSATILLAE NIGRICANTIS herba. **Schwarze Küchenschelle. Kleine Osterblume.** Anemone pratensis *L.* Diese ausdaurende Frühlingspflanze wächst auf sonnenreichen unfruchtbaren Feldern, auf Wiesen, und in Waldgegenden, hin und wieder in Deutschland. Die Blätter gleichen denen der gelben Möhre: am Hauptblattstiele stehen paarweise gegen einander über die zweyten Blattstiele, welche gleich mit ganz schmalen und kurzen, noch einmal wieder gespaltenen oder getheilten rauhen Blättchen, welche abwechselnd gegeneinander über stehen, besetzt sind. Die Stiele, besonders der Blumenstiel, die Blumenblätter sind mit feinen, weißen, weichen und glänzenden Haaren besetzt. Die kleinen, ausserhalb stark dunkelviolet blauen Blumen beugen sich oben am Stengel etwas um und hängen herab. Blätter und Blumen werden zusammen eingesammelt, und frisch zur Bereitung des Extrakts, und des destillirten Wassers verwendet, die getrocknete Pflanze kann man auch zum Aufguß noch gebrauchen. Alle Theile der frischen Pflanze, wenn sie nur etwas gekauet werden, haben einen höchst scharfen und brennenden Geschmack. Schon beym Zerschneiden und Zerquetschen des frischen Krautes, nochmehr beym Abdampfen des Extrakts empfindet man ein Beissen in der Nase, und im Munde, vorzüglich aber in den Augen, die gemeiniglich

niglich darnach stark thränen, aufschwellen und schmerzen. Der scharfe, reitzende Geschmack dieser Pflanze geht beym Trocknen so verlohren, daß er alsdann etwas salzicht- krautartig bitterlich ist, und nur zuletzt unvermerklich ins Scharfe übergehet. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 611. *Zorn* icon. plant. Tab. 439. Mit dieser Pflanze hat viel Aehnlichkeit die **gemeine Küchenschelle**, Anemone Pulsatilla *L.*, die aber doch höher und haarichter ist, und deren Blumen fast aufgerichtet stehen, größer und von weit hellerer Farbe sind. Abbild. der letztern S. *Zorn* icon. plant. Tab. 76.

PYROLAE herba. **Wintergrün.** Pyrola rotundifolia *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst gerne in Wäldern und unter Gebüschen im nördlichen Europa. Die Blätter aus der Wurzel sind rundlich gestielt, fast ganzrandig, glatt, dicke, glänzend grün, und haben einen zusammenziehend- bitterlichen Geschmack. Bleiben im Winter grün. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 594. *Zorn* icon. plant. Tab. 193.

QUERCUS folia. **Eichenblätter.** Quercus robur *L.* Die Blätter von diesem Baume sind abfallend, gestielt, länglicht und oben breiter, haben spitzige Winkel und stumpfe Ecken. Sie haben einen herben zusammenziehenden Geschmack. Sie müssen im Frühjahre, so bald sie hervorgekommen sind, gesammelt werden. Abbild. S. oben bey der Rinde.

RHODODENDRI OFFICINALIS herba. **Sibirische Schneerose.** Hr. **Pallas** nennt dies Staudengewächs, Rhododendron chrysanthum, unter welchem Namen es nun auch in das Linneeische Pflan-

Pflanzensystem aufgenommen worden ist: es wächst auf den höchsten kältesten Gipfeln der waldlosen Schneegebürge in Daurien und dem ganzen östlichen Sibirien. Dieser Strauch ist nach der Beschreibung des Hn. Pallas einen, selten anderthalb Fuß hoch, ausgebreitet-klaffend, mit aufsteigenden, an der Spitze unterabgetheilten, Blätter und Blumen tragenden Aeste. Der Stamm ist selten über einen Zoll dick, die Aeste sind ohngefähr wie ein Federkiel, dem Jahrwuchs nach, wie gefiedert, allenthalben mit einem braunen Oberhäutchen bedeckt. Die Blätter befinden sich an den äussersten Enden der Aeste, sind wenig, wechselsweise, eyförmig, in dem Blattstiel verengert, sehr adericht, oben rauh, unten blaß, mit eingebogenem Rande, und steif wie ein Lorbeerblatt. Eingesammelt werden hiervon die zärtern Zweige mit ihren Blättern. Die Wirkung ist nach dem Standorte und der Einsammlungszeit verschieden. Die trocknen Blätter schmecken herbe und merklich bitter; die Zweige hingegen haben einen mehr herben, und zugleich etwas scharfen Geschmack. Der Geruch hat einige Aehnlichkeit mit dem von der Rhabarber. Die Einsammlung sollte während, oder noch vor der Blüthe geschehen. Man muß aber dieses Gewächs nicht mit Rhododendrum ferrugineum *L.* verwechseln, dessen Blätter kleiner sind, und deren untere Fläche rostig und punktirt, und dessen Blumencrone trichterförmig ist. Abbild. S. *Pallas* Flora Rossic. Tab. 30. *Zorn* icon. plant. Tab. 533. Kölpin über die Sibirische Schneerose ꝛc. beygef. Kpft. *Zorn* hat auch icon. plant. Tab. 324. Rhododendron maximum *L.* abbilden lassen, welche vormals dazu angenommen ward.

Roris

RORIS MARINI HORTENSIS s. ANTHOS folia. **Rosmarinblätter.** Rosmarinus officinalis *L.* Dieser Strauch wächst in Spanien, Frankreich, Italien, im Morgenlande wild; bey uns aber wird er in den Gärten gezogen, und den Winter über in den Gewächshäusern aufbehalten. Die Blätter sind schmal, gleichbreit, aufsitzend, am Rande zurückgebogen, die Oberfläche ist dunkelgrün, die untere weißlich filzig. Sie haben sowohl frisch als getrocknet einen fragranten Geruch, und einen heißen, scharfen, kampherartigen Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 159. *Zorn* icon. plant. Tab 318.

RORIS MARINI SYLVESTRIS herba. **Wilder Rosmarin. Post** oder **Porsch.** Ledum palustre *L.* Dieser kleine zwey bis drey Fuß hoher Strauch wächst vorzüglich in nördlichen Ländern Europens in sumpfigen Gebüschen, auch hin und wieder in Deutschland. Die Blätter gleichen den Rosmarinblättern, sie sind nämlich schmal, und überall gleichbreit; sie sitzen an ganz kurzen Stielchen unordentlich abwechselnd, vorzüglich an den äussersten Spitzen der Zweige gehäuft. Die Oberfläche ist etwas glänzend dunkelgrün, die Unterfläche ist aber, so wie die jungen Zweige mit eisenrostfarbiger Wolle bedeckt. Diese Pflanze hat einen gewürzhaften, betäubenden, nicht angenehmen Geruch, und bittern zusammenziehenden Geschmack. Man muß sich hüten, daß man nicht dafür die Blätter der Andromeda polifolia *L.* bekomme, welche den Porschblättern gleichen, welches daran zu erkennen, daß jene etwas breiter, zugespitzter, und auf der Unterfläche nicht mit rostfarbener Wolle, sondern mit einem blauweißen Staube überzogen sind. Abbild. des obigen S. *Zorn* icon. plant. Tab. 571.

RUTAE

Rutae hortensis herba. **Garten-Raute. Weinraute.** Ruta graveolens *L.* Eine strauchartige Pflanze, die an Felsen und in unfruchtbaren Gegenden des südlichen Europa, in Spanien, Niederfrankreich und der Schweitz wild wächset, und bey uns in den Gärten gezogen wird. Die Blätter sind doppelt zusammengesetzt, die in keilförmige Lappen getheilt und gespalten sind, und eine blaugrüne Farbe haben. Diese Pflanze hat einen eignen, starken, und eben nicht angenehmen Geruch, und einen reitzenden, scharfen, bittern Geschmack, welches beydes im Trocknen bald sich verliehret: sie wird daher frisch gebrauchet. Die wildwachsende Pflanze soll schärfer schmecken, und stärker riechen, als die im Garten gezogene. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 7. *Zorn* icon. plant. Tab. 163.

Sabinae folia. **Sevenbaumblätter. Sadebaumblätter.** Juniperus Sabina *L.* Dieser eben nicht gar hoher Baum wächst ursprünglich in den Morgenländern, auch auf den Bergen in der Schweitz, in Italien u. s. weiter: er hat gerade gegeneinander über stehende, aufrechte, dicke, kurze, spitzige, an den Zweigen fortlaufende Blätter, welche immer paarweise in einer Scheide oder Büchse eingeschlossen und mit einander verbunden sind. Diese Blätter haben einen starken unangenehmen harziger. Geruch, und einen harzigbittern, scharfen Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 214. *Zorn* icon. plant. Tab. 525.

Salviae folia. **Salbeyblätter.** Salvia officinalis *L.* Ein sehr kleiner Strauch, der in den wärmern Ländern Europens wild wächset, und bey uns

häufig

häufig in den Gärten gezogen wird. Die Blätter sind lanzett-eyförmig, feingekerbt, gestielt, gegenüberstehend, dick, etwas runzlich, von grauweiß-grünlichen Ansehen, und lassen sich weich anfühlen. Sie haben einen starken aromatischen Geruch, und einen etwas zusammenziehenden Geschmack. Die im trocknen steinigten Boden wächst, soll wirksamer seyn, als die im fetten Boden wachsende. Vor dem Trocknen müssen die Blätter, an denen sich der Staub leicht anlegt, im Wasser abgespühlet werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 71. *Zorn* icon. plant. Tab. 165.

SAPONARIAE herba. **Seifenkraut.** Saponaria officinalis *L.* Die Blätter dieser ausdauernden Pflanze, welche gerne auf verfallenen Baustellen wächst, sind eyrundlanzettförmig, stehen ungestielt gegeneinander über, sind glatt, lebhaftgrün, und mit drey merklichen Mittelrippen, die aus der Basis entstehen, durchzogen. Man muß sie nicht mit der Saponaria alba, Lychnis dioica *L.* verwechseln, die mattgrüne, rauhe Blätter und keine rothe Wurzel hat, daher jene auch Saponaria rubra zum Unterschiede heißt. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

SCORDII herba. **Scordienkraut. Lachen-Knoblauch.** Teucrium Scordium *L.* Ist ausdauernd und wächst auf feuchten Wiesen und andern sumpfichten Plätzen. Der weitschweifige, kriechende und rauhe Stengel, ist überall mit länglichen, sägenartig gezahnten, gegenüberstehenden Blättern besetzt, welche ohne merkliche Stiele aufsitzen, dunkelgrün und etwas rauh sind. Das frische Kraut riecht wie Knoblauch und schmeckt sehr bitter; getrocknet verliehrt

liehrt es mit der Zeit diesen Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 475. *Zorn* icon. plant. Tab. 36.

Sedi minoris herba. **Mauerpfeffer. Klein Hauslauch.** Sedum acre *L.* Diese kleine ausdauernde, gelbe, oft nur einige Zoll bis halbe Spanne hohe, blattlos scheinende Pflanze, wächst auf sandigen Hügeln und dergleichen Wegen, auf steinigen Boden und an Gemäuer. Ihre häufige, sehr kleine, dicke, saftige, eyrunde Blättchen, sind mit der Oberfläche selbst etwas am Stiele gewachsen, und bedecken ihn dadurch fast ganz. Sie hat einen scharfen, lange zurückbleibenden Geschmack, und läßt sich lange frisch aufbehalten. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 232.

Sempervivi, Sedi majoris folia. **Groß Hauslauch. Haus-Dachwurz-Blätter.** Sempervivum tectorum *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst auf Mauern, Felsen, und auf den Dächern, und hat immer grünende, viele, dicke, saftige, schuppenförmige, auf der einen Fläche concave auf der andern convexe, zugespitzte, am Rande mit kurzen starken und graden Haaren besetzte, und an den Spitzen rothe Blätter, die zusammen auf der Stelle gleichsam eine volle Rose formiren. Sie werden frisch verbraucht, und enthalten viel säuerlichen, etwas herben Saft, der bekanntlich im Weingeiste gerinnt, und eine weiße, lockere, schleimichte Masse absetzt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 366. *Zorn* icon. plant. Tab. 124.

Sennae folia. **Sennesblätter.** Cassia Senna *L.* Ist ein strauchartiges Sommergewächse oder jährige

jährige Pflanze, davon die Blätter in ihrer Güte nach dem Lande, von wo sie hergebracht werden, verschieden sind. Die verschiedene Sorten der Sennesblätter sind: Die erste beste Sorte sind die **Alexandrinischen**, folia Sennae Alexandrinae, die in Oberägypten eigentlich gesammelt werden, und welche man über Alexandria herbringt; diese sind länglich-eyrund, etwa einen Viertelzoll breit, und nicht völlig einen Zoll lang, endigen sich in eine lanzettartige Spitze, sind fest, sanft anzufühlen, von lebhaft grüner ins Gelbe spielender Farbe, von einem eigenen nicht eben angenehmen Geruche, und einem etwas scharfen, bitterlichen, widrigen Geschmacke. Die zweyte Sorte sind die **Tripolitanischen**, die im Königreiche Tripoli gewonnen werden; diese sind größer als jene, etwas rauh anzufühlen, in der Spitze stumpf, von ganz grüner nicht mit Gelb gemischter Farbe, und von geringerm Geruche. Die dritte Sorte, die **Mochanischen**, welche in Arabien bey Mocha gefunden werden; diese sind länger, schmäler und spitziger, aber auch von geringern Kräften, als die ersten. Die vierte Sorte, die **Italiänischen**, welche aus Italien und der Provence kommen; diese sind breit, an der Spitze stumpf, mit starken Rippen versehen, dennoch aber dünner, leicht zerbrechlich, von lebhaft grüner Farbe, und einem süßlicht leimichten Geschmacke: einige behaupten, letztere wären in der Wirkung schwächer als die Alexandrinischen, andere schätzen darinnen beyde gleich. Wirksam sind letztere immer genug, und dabey weit wohlfeiler: nur muß man sich hüten, daß man unter letztere nicht die Blätter des Blasenbaums, Colutea arborescens *L.* welche man auch **Deutsche Sennesblätter** nennet, mit gemischt bekommt, die sich durch ihre umgekehrt herzförmige

mige Gestalt und Einschnitte vorne am Rande unterscheiden: indessen haben auch diese purgirende Kräfte, nur können sie im Preiße nicht in gleichem Verhältnisse seyn. Unter diesen Blättern, besonders den Alexandrinischen, finden sich auch flachgedrückte grünliche Hülsen, darinne der Saame enthalten ist, welche die Sennesbälglein (Folliculi Sennae) genennt werden, welche keinen Geruch, aber einen etwas salzigen und bittern Geschmack haben, und von Aeltern und Neuern als Medicin vor sich allein, oder mit den Blättern verwendet werden.

Serpylli herba. **Quendel. Wilder Thymian.** Thymus Serpyllum *L.* Ist ein kleines, oft nur halbe Spanne hohes Stauchgewächse mit kriechenden haarichten Stengeln, das häufig auf trocknen Hügeln und Feldern wächst. Die Blätterchen sind klein, eyförmig, stumpf, glatt, sitzen gegeneinander über, und sind unten da, wo sie am Stengel ansitzen, etwas haaricht. Die rothen Blumen sitzen oben quirlförmig, gewöhnlich aber blos an der Spitze in einem Kopf zusammen; mit diesen werden sie eingesammelt. Diese Pflanze hat einen gewürzhaften, bitterlichen Geschmack, und einen citronenartigen, erquickenden Geruch. Abbild. *Blackwell* Herbar. Tab. 418. *Zorn* icon. plant. Tab. 17.

Solani nigri herba. **Schwarzer Nachtschatten.** Solanum nigrum *L.* Diese jährige Pflanze wächst überall auf verfallenen Baustellen, an Wegen und Zäunen. Die Blätter hängen an langen Stielen herab sind eyförmig, am Rande ausgezähnteckicht, von einem unangenehmen Geruche. Die Blumen derselben sind weiß, und die darauf folgende Bee-

ren schwarz. Sie verdiente wohl nicht, so ganz in Vergessenheit zu gerathen: muß aber mit großer Vorsicht aufbehalten und gebraucht werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 107. *Zorn* icon. plant. Tab. 44.

SPIGELIAE herba. **Spigelie. Amerikanisches Wurmkraut.** Spigelia anthelmia *L.* Diese Pflanze ist einjährig, und im mittäglichen Amerika, besonders Brasilien einheimisch; die aber auch in Jamaika, Domingo und Martinik fortgepflanzt wird. Diese hat einen krautartigen Stengel, an dem die obersten Blätter zu vier in einem Winkel beysammensitzen. Abbild. davon S. *Zorn* icon. plant. Tab. 469. Diese Spigelie soll aber selten vorkommen, auch schwächer von Wirkung seyn; mehr aber soll es die **Maryländische** Spigelie, Spigelia Marylandica *L.* seyn, davon auch oben die Wurzel bereits aufgeführt worden ist, deren Blätter länglichrund, zugespitzt, glatt sind, und ungestielt paarweise einander gegenüber stehen: auf der untern Fläche sind sie blaßgrün, mit erhabenen Rippen bezogen, die sämmtlich aus der Hauptrippe der Länge nach ausgehen; und durch dieses letztere lassen sie sich von den Seifenkrautsblättern, welche bisweilen diesen beygemischt seyn sollen, leicht unterscheiden.

TANACETI herba. **Rheinfarn. Wurmfarn.** Tanacetum vulgare *L.* Perennirt und wächst an den Aeckern, Graben, und auf Mauern. Hat doppeltgefiederte, wechselsweise aufstehende längliche, flache Blätter, deren auch längliche Blättchen geschlitzt sind, mit sägenförmigen Läppchen, oft etwas haarig, fein getüpfelt mit kleinen hohlen Punkten, von lebhaft

oft

oft glänzend dunkelgrüner Farbe. Die ganze Pflanze hat einen sehr starken, kampherartigen gewürzhaften Geruch, und einen gleichen bittern Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 464. *Zorn* icon. pl. Tab. 246.

TARAXACI, DENTIS LEONIS herba. **Löwenzahnkraut. Pfaffenröhrchen.** Leontodon Taraxacum *L.* Die Blätter dieser Pflanze sind Wurzelblätter, häufig, vollgrün, glatt, herabgeschlitzt, und die davon entstehenden Lappen gezahnt, von Geschmack bitterlich. Mehreres und die Abbild. S. oben bey der Wurzel.

THEAE folia. **Theeblätterchen.** Man hat bisher zwey Pflanzenarten, davon dieser ausländische Thee gewonnen, und zu uns gebracht wird, angenommen. Die erste ist: **Thee Bohe**, THEA BOHEA *L.*, mit Blumen, die sechs Blättchen haben. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 352. wo aber die in der Deutschen Ausgabe dieses Werkes rosenfarben gemahlten Blumen doch weiß seyn sollten, und **Lettsom's** natürliche Geschichte des Thees ꝛc. Leipzig 1776. beygefügte Kupfertafel; die zweyte ist: **Grüner Thee**, THEA VIRIDIS *L.* mit Blumen, die neun Blättchen haben. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 351. Beyde Arten sind niedrige Bäume, die erste wächst nach der Behauptung **Linnees** in Japan und China, die andere aber blos in China. In verschiedenen Ländern Europens, auch in Deutschland zieht man sie in Gärten, und erhält sie den Winter über in den Gewächshäusern. Diese immer grünenden Bäume oder Sträuche, da sie nur selten die Höhe eines Mannes überschreiten, wachsen in China und Ja-

pan wild; um aber die Blätter angenehmer zu machen, werden sie auch kultivirt. Die Bäume sollen drey Jahr alt seyn, ehe die Blätter davon gepflückt werden; dies geschehe bis ins siebente oder zehnte Jahr; in welchem Zeitpunkte der Baum anfange weniger Blattreich zu seyn, worauf er denn nahe an der Wurzel abgehauen werde, mit dem Erfolg, daß die jungen Ausläufer desto mehrere Blätter geben. Die Blätter sind eyrund, steif, glatt, sägenförmig und haben sehr kurze Blattstiele. Die frischen Blätter haben etwas Betäubendes, und erregen Schwindel und Zittern der Glieder. Die Einsammlung oder das Abpflücken geschiehet zu drey verschiedenen Zeiten, wornach die verschiedenen Sorten der Güte: die erste zu Ende des Februar- oder Anfange des Märzmonats, in welcher Zeit die jungen Blätter sich noch nicht entfaltet haben, und diese geben den besten Thee, welcher **Kaiserthee**, oder die **Theeblüthe** (Thea caesarea s. Flos Theae) genennt wird: die zweyte zu Ende des März- oder Anfange des Aprilmonats; und die dritte endlich wird im folgenden Monate beendiget. Die Güte desselben kann auch vom Standorte und der Kultur des Strauches mit abhangen. Das Trocknen geschiehet in eigenen niedrigen Oefen, mit, noch nicht allen allgemein bekannt gewordenen, Vortheilen, wobey die Blätter aufgerollt werden. Mit der Aufbewahrung geht man sehr sorgfältig zu Werke, daß sie nicht ihren eigenen Geruch verliehren, oder einen fremden annehmen. Die Farbe ist nach den verschiedenen Arten auch verschieden dunkler- und hellergrün. Ueberhaupt hat man so viele Theesorten, als der kaufmännische Spekulationsgeist nur hat machen können. Der Thee ist seit 1666. in Europa gebräuchlich worden, und wird oft nur zu sehr gemisbrauchet.

THYMI herba. **Thymian.** Thymus vulgaris *L.* Ein kleiner perennirender Strauch, der auf hohen felsichten Gegenden in Spanien, Frankreich und Italien wild wächst, und bey uns häufig in den Gärten gezogen wird. Die Stiele sind hart, und die rauhen Nebenstiele mit kleinen eyrunden, gegenüberstehenden, zurückgerollten Blätterchen besetzt. Diese Blätterchen sind, am meisten auf der Oberfläche mit hohlen Punkten besetzt, in welchen man oft eine glänzende, hellbraune, durchsichtige, dickliche Flüßigkeit antrift. Die ganze Pflanze hat einen durchdringend gewürzhaften Geruch, und gleichen reizend-scharfen Geschmack. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 458. *Blackwell* Herb. Tab. 211.

TRIFOLII FIBRINI s. AQUATICI s. PALUDOSI herba. **Bitterklee. Fieberklee. Wasserdreyblatt.** Menyanthes trifoliata *L.* Perennirt und wächst auf sumpfigen Wiesen und andern tiefen, feuchten Orten. Auf der Spitze eigener, oft einen Fuß hoher Blattstiele, welche aus der Wurzel kommen, sitzt immer das dreyfache Blatt; diese Blätter sind vollgrün, glatt, eyförmig, ganzrandig und saftig: einen Geruch haben sie eben nicht, aber einen starken bittern Geschmack. Sie müssen vor der Blüthe gesammelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 541. *Zorn* icon. plant. Tab. 13.

TUSSILAGINIS s. FARFARAE herba. **Huflattig. Ackerlattig.** Tussilago Farfara *L.* Perennirt und wächst auf leimichten Boden, an Graben und auf nassen Aeckern. Nach der Blüthe kommen erst bey dieser Pflanze die Blätter einzeln auf Stielen aus der Wurzel hervor, sie werden ziemlich groß, sind herz-

herzförmig, am Rande eckicht und gezähnt, auf der Oberfläche vollgrün, auf der Unterfläche aber weißlich und wollicht. Sie haben einen etwas bittern zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 204. *Zorn* icon. plant. Tab. 64.

URTICAE MAJORIS et MINORIS herba. **Große und kleine Brennessel.** Beyde Pflanzen sind unterschieden. Die erstere, Urtica major, **Große Brennnessel**, Urtica dioica *L.* ist eine ausdaurende Pflanze die in den Gärten, an Wegen, Zäunen und auf Ruinen wächst. Sie treibt einen, nach Verschiedenheit des Bodens von 3 bis 6 Fuß, hohen Stengel, der röthlich ist, an welchen herzförmige, zugespitzte, sägenförmige, gegenüberstehende, gestielte Blätter von graugrüner Farbe sitzen. Die Blätter sind mit steifen, spitzigen, durchsichtigen Haaren besetzt. Die frischen Blätter an die Haut gebracht, röthen solche mit flachen, weißen Puckeln, und erregen daselbst eine juckende, brennende Empfindung. Sie sind geschmacklos. Abbild. von dieser S. *Zorn* icon. plant. Tab. 465. *Flor.* Danic. Tab. 746. Die andere, Urtica minor, **kleine Brennnessel**, Urtica urens *L.* Diese ist einjährig, und wächst an den eben angegebenen Orten. Diese ist überall mit langgespitzten, durchsichtigen, unten hohl scheinenden Haaren besetzt. Wird bis zwey Fuß hoch. Ihre Blätter stehen auf langen Stielen gegeneinander über, sind länglichrund, am Rande tief sägenförmig-gezahnt, und haben auf der Oberfläche weniger Haare, als auf der Unterfläche. Ihre Wirkung auf die Haut ist mit der von erster gleich.

UVAE URSI folia. **Bärentraubenblätter. Sandbeerenblätter.** Arbutus uva ursi *L.* Ist ein peren-

perennirender, immergrünender, niedriger Strauch, und wächst in einem unfruchtbaren, sonnenreichen, steinichten Boden, in verschiedenen sowohl wärmern als kältern Ländern Europens häufig, nur in Deutschland sparsamer, doch in verschiedenen Gegenden in Oesterreich, Bayern, Hessen, bey Bremen und im Hannöverischen bey Zelle. Die unten sehr faserigen Stengel dieses Krautes liegen mehr zur Erde nieder: die Blätter stehn ohne Ordnung an kurzen Stielchen, sind länglich, am Grunde schmal, nach der Spitze zu breiter, und oft sehr stumpfrund daselbst zugerundet, auf der Oberfläche dunkler, sonst auf beyden Flächen glatt, etwas glänzend grün, mit feinen netzförmigen Adern durchzogen, meistens am Rande wenig rückwärts gekrümmet, dick und härtlich. Nur die jungen Blätter sollten zum Arzneygebrauch eingesammelt werden, die einen etwas balsamischen Geruch und einen bitterlich zusammenziehenden Geschmack haben. Diese Blätter werden mit den Preisselbeerblättern bisweilen verwechselt, oder vermischet; den Unterschied kann man aber schon an den Blättern selbst erkennen: denn die Preisselbeerblätter sind viel größer, breiter und eyförmig, und auf der Unterfläche mit häufigen, kleinen, schwärzlichen Punkten besetzt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 592. *Flor.* Danic. Tab. 33. *Zorn* icon. plant. Tab. 62.

Verbasci folia. **Wollkraut-Königskerzenblätter.** Verbascum Thapsus *L.* Ist eine zweyjährige Pflanze die auf sandigen Boden und an Mauern häufig wächst. Die Blätter sind am Stengel herablaufend, lang, eyförmig-zugespitzt, sehr dick und weich, auf beyden Flächen filzicht, und am Rande undeutlich gezähnelt. Sie sind ohne Geruch, schmecken

etwas bitter und etwas zusammenziehend. Abbild S. *Blackwell* Herbar. Tab. 502. *Zorn* icon. plant. Tab 197.

VERBENAE herba. **Eisenkraut.** Verbena officinalis *L.* Es ist eine jährige Pflanze, die häufig an den Wegen, Zäunen und Ruinen wächst. Die Blätter sind zerrissen-vielspaltig, sitzen an dem Stengel gegeneinander über auf; haben keinen Geruch, und schmecken bitterlich etwas zusammenziehend. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 41. *Zorn* icon. plant. Tab. 38.

VERONICAE herba. **Ehrenpreis. Wundkraut.** Veronica officinalis *L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig in trocknen Waldgegenden. Ihre Stengel sind kriechend, die Blätter eyförmig, am Rande etwas sägenförmig, gegenüberstehend, und etwas behaart. Einen Geruch haben sie eigentlich nicht, aber einen bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Vor dem Trocknen sollte man die Blätter vom Stengel abstreifen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 143. *Zorn* icon. plant. Tab. 189.

VIRGAE AUREAE s. SOLIDAGINIS SARACENICAE herba. **Heidnisch Wundkraut. Goldruthe.** Solidago Virga aurea *L.* Perennirt und wächst häufig in trocknen Wäldern und an Bergen. Der Stengel ist eckicht, röthlich, zwar aufgerichtet, doch von Raum zu Raum etwas gebogen. Die hellgrünen Blätter stehen bis oben hinauf einzeln an nicht kurzen, mit dem Blatte in eins laufenden Stielen: sie sind lang, schmal, zugespitzt, am Rande sägenförmig gezähnt; je höher aber die Blätter stehen, je weniger sind sie gezähnt und gestielt. Sie haben einen

nen etwas zusammenziehenden, bittern, gelinde gewürzhaften Geschmack. Abbild. S. *Flor.* Danic. Tab. 663. *Blackwell* Herbar. Tab. 169. *Zorn* icon. plant. Tab. 385.

VULVARIAE s. ATRIPLICIS OLIDAE herba. **Stinkende Melde. Stinkender Gänsefuß. Mauzenkraut.** Chenopodium Vulvaria *L.* Diese jährige Pflanze wächst häufig als Unkraut in den Gärten, auch an Wegen und ungebauten Orten. Der Stengel liegt mehr zur Erde. Die kleinen Blätter daran sind gestielt, rautenförmig-eyrund, glatträndig, von hellgrüner Farbe. Dies Kraut hat einen unangenehmen Geruch, der dem Geruche eingesalzener in Fäulnis gehender Fische ähnlich ist, und einen ekelhaften Geschmack, welches beydes sich durchs Trocknen verliehret: frisch gebraucht mag es also mehr noch wirksam seyn. Dieser widrige Geruch bleibt lange an den Fingern, womit man die Pflanze angegriffen, und ist auch an der Pflanze stärker, die im feuchten Boden stehet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 100. *Zorn* icon. plant. Tab. 508.

Allgemeine Regeln
das Einsammlen und das Trocknen der Kräuter betreffend.

1) Die Knospen und Sprossen müssen zu Anfange des Frühlings, ehe sich die Blätter in denselben entfalten, abgepflückt werden.

2) Die Kräuter werden, wenn sie vollkommen sind, und sich die Blätter gehörig entwickelt haben, ehe die Blumen derselben aufbrechen, gesammelt; es sey denn, daß die Blume zugleich mit dem Kraute genommen wird, so wird die Blüthezeit dazu abgewartet. Einige Pflanzen blühen aber eher, als die Blätter hervor kommen: bey diesen findet, wie sichs von selbst verstehet, eine Ausnahme statt.

3) Zur Einsammlung der Kräuter muß man eine trockene Witterung wählen. Die Einsammlung darf auch nicht zu früh des Morgens geschehen, wenn die Pflanze vom Nachthau noch naß ist, aber auch nicht zu spät am Tage, besonders in heißen Sommertagen, wenn die Pflanze von der Sonnenhitze beynahe saftlos gemacht worden ist. Die Bemerkung: daß die Pflanzen in trocknen Jahren kräftiger und wirksamer seyn, sich auch besser, ohne zu verderben, aufbehalten lassen: ist allerdings gegründet.

4) Die Trocknung der Kräuter muß so geschwind, als möglich, geschehen, nicht in der freyen Sonne, sondern auf einem Boden, dessen Dach der Sonne ausgesetzt ist, wodurch die Sonnenwärme auf die unter denselben sich befindenden Kräuter zur Abtrocknung mehrentheils immer wirksam genug ist; sind aber die Kräuter zu saftig, so muß zur Abtrocknung derselben auch wohl die Ofenwärme mit zu Hülfe genommen werden. Das öftere Umwenden der ausgestreuten Pflanzen und ihrer Blätter ist nicht nöthig, ja bisweilen nachtheilig, nur muß man sie nicht dick aufeinander, sondern dünne auseinander ausstreuen.

5) Bey Pflanzen, deren Stengel hart sind, muß man nur die Blätter abpflücken, und solche gehörigermaßen trocknen. Auch müssen die harten Blattstiele von den Blättern entfernt werden.

6) Einheimische Pflanzen sollten billig alle Jahre frisch eingesammelt werden; den von den vorjährigen übrig gebliebene Rest kann man, um das alkalische Pflanzensalz daraus zu gewinnen, wie an einem andern Orte gelehrt werden wird, verwenden.

7) Bey Aufbewahrung der Pflanzen und ihrer Blätter muß man vorzüglich alle Sorgfalt anwenden, daß nicht verschiedene untereinander kommen: vor allen müssen aber diejenigen, die von stark wirkenden Kräften oder gar giftiger Art sind, für sich alleine besonders aufbewahrt werden, um allen nachtheiligen Folgen, die sonst aus einer nachläßigen Vermischung entstehen könnten, gewissenhaft vorzubeugen.

8) Alle

8) Alle Pflanzen die durch Nässe verdorben, oder wohl gar modericht geworden, sollen durchaus nicht als Arzney gegeben werden: alle dergleichen muß man sogleich von den noch guten und brauchbaren entfernen. Ein gewissenhafter Apotheker wird sich dieses auch nicht erst zur Pflicht machen lassen, und deswegen in seiner Offizin auch die strengste Aufsicht halten.

5) Blumen (Flores). Auch einzelne Theile derselben, und ganze Blumenbüschel.

ACACIAE GERMANICAE s. NOSTRATIS flores. **Schlehenblüthen. Schwarzdornblüthen.** Prunus spinosa *L.* Dieser Strauch wächst in Gebüschen und auf sonnichten Hügeln in ganz Europa wild. Die weißen fünfblättrigen Blumen auf kurzen einzelnen Stielchen kommen schon zu Ende Aprils oder Anfangs May's an den noch ganz blattlosen schwärzlichen Zweigen dieses Strauches so häufig hervor, daß fast der ganze Strauch damit überzogen zu seyn scheinet. Unter diesen Blumen sind zum Einsammeln der Kelch, und die Blumenblätter mit ihren innern Theilen begriffen. Frisch riechen sie angenehm, welchen Geruch sie auch dem Wasser, sowohl bey der Destillation als Aufgusse mittheilen; durchs Trocknen geht er aber verlohren. Getrocknet schmecken sie bitterlich. Sie werden gewöhnlich frisch verbraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 494. *Zorn* icon. plant. Tab. 4.

ANTHOS s. RORISMARINI flores. **Rosmarinblüthen.** Rosmarinus officinalis *L.* Vaterland und Standort s. oben bey den Kräutern. Im May und Junius brechen die violetröthlichen Lippenblumen

blumen hervor, welche in den Blattwinkeln bis an die Spitze der Stengel hinauf sitzen. Der Kelch, der eigentlich der wirksame Theil derselben ist, der angenehm riecht, und einen heißen, scharfen, kampherartigen Geschmack, wie die Blätter, hat, muß vorzüglich mit eingesammelt werden. Abbild. s. oben bey den Blättern.

ARNICAE flores. **Fallkrautblumen. Wolverleyblumen.** Arnica montana *L.* Standort s. oben bey der Wurzel derselben. Auf der Spitze der Stengel stehet jedesmal nur eine, mit langen, schmalen, gelben, mit drey Einschnitten versehenen Strahlblumen besetzte, zusammengesetzte Blume, deren Kelch schuppicht und kürzer als die Blume ist. Die ganze Blume ist dunkelgelb, und kommt im Julius zur Blüthe. Ihr reizender Geruch erregt leicht Niesen. Die Blumen schmecken wie die Blätter scharf und bitter. Abbild. s. oben bey der Wurzel.

AURANTIORUM s. NAPHAE flores. **Pomeranzenblüthen. Orangeblüthen.** Citrus Aurantium *L.* Vaterland dieses Baumes s. oben bey den Rinden von der Frucht desselben. Unter dieser Blüthe verstehet man die weißen Blumenblätter dieses Baumes, welche frisch einen sehr angenehmen, erquickenden Geruch haben, den sie beym Trocknen verliehren, daher man sie, wenn man solche zum Vorrathe aufheben will, einsalzet. Sie haben einen bitterlichen Geschmack. Diese Blumen, wenn sie in großer Menge destillirt werden, geben ein röthliches, höchst wohlriechendes Oel, das Essentia s. oleum Neroli genennt wird. Abbild. s. oben bey den Rinden.

BALAUSTIORUM flores. **Granatenblüthen.** Punica Granatum *L.* Der Granatbaum wächst in Asien, Afrika und im südlichen Europa. Er liebt einen trocknen Boden und sonnichte Lage. In nördlichen Ländern wird er in Aeschen und Gewächshäusern gezogen. Die Blumen kommen zwischen den Blättern hervor, und haben sowohl an dem Fruchtknoten und Kelche, der von einer dicken, lederartigen Substanz und fünftheilig ist, als auch an den Blumenblättern, die eyrund und ohne Geruch sind, eine glänzende hochrothe Farbe. Man hat den Granatbaum mit einfachen, und solchen auch mit gefüllten Blumen, letztere werden gemeiniglich vorgezogen. Sie haben einen herben, zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 97 und 145. *Zorn* icon. plant. Tab. 270.

CARYOPHYLLI AROMATICI calyces s. flores. **Gewürznelken. Gewürznägelein.** Caryophyllus aromaticus *L.* Der Gewürznägeleinbaum wächst auf den Moluckischen Inseln u. a. wild, und ist in der letztern Hälfte dieses Jahrhunderts von den Franzosen auf verschiedenen ihrer Inseln, z. B. Isle de France, Bourbon u. a. angepflanzt worden. Die Kultur dieses Baumes treiben die Holländer vorzüglich auf Amboina mit vielem Fleiße und glücklichen Erfolge, wodurch die Gewürznelken von vorzüglicher Güte gewonnen werden. Die Gewürznelken sind nichts anders als die noch nicht aufgeblühete getrocknete Blume, die oben aus einem Kügelchen, das aus dem vierblättrigen Blumenkelche und der vierblättrigen Blumenkrone, die nicht geöfnet sind, gebildet wird, und aus dem untern rundlichen Fruchtknoten besteht, der gegen die Basis etwas spitz zuläuft, einen halben Zoll lang auch

länger

länger ist, und von einem andern Kelche, der dicker und oberwärts vierspaltig ist, eingeschlossen wird. Aus einer solchen Bildung entstehet ohngefähr die Gestalt eines Nagels, die zur Benennung in verschiedenen europäischen Sprachen den Anlaß gegeben hat. Der untere Theil der Gewürznägelein ist gewürzhafter, als das oben aufsitzende Kügelchen, das auch leicht abfällt. Die Blume verliehrt ihr Gewürze, so wie die Frucht, je näher sie der Reife kommt: daher diese Blumen, die in einem Büschel beysammen stehen, noch grün, als unreife und unausgebildete Blumen oder Kelche abgeflückt werden. Die schwarzbraune Farbe erhalten sie vom Rauche, worinne sie getrocknet werden: einige sollen sie auch vor dem Trocknen in heißem Wasser abbrühen. Die Gewürznelken, die nicht vorher im Rauche gewesen, sondern blos durch die Sonne getrocknet worden sind, sind runzlicht, leicht und schmutzig, haben auch nicht den gehörig starken Geruch und Geschmack, welche nicht eingekauft werden sollten. Die besten sind diejenigen: die eine dunkelbraune Farbe haben, groß, schwer und leicht zerbrechlich sind; aus denen mit den Fingern eine ölichte Feuchtigkeit sich drücken läßt; und welche einen starken angenehmen, eigenen Geruch, wie die Gartennelken, haben, und deren Geschmack scharf, heiß, mit einer gelinden Bitterkeit begleitet ist, und welcher lange auf der Zunge bleibet. Auch die beste Sorte soll bisweilen mit solchen vermischt seyn, aus denen das Oel durch die Destillation schon abgeschieden worden, welche letztere zwar von den guten wieder mit einem Geruche, aber freylich schwächern, begabt werden, weniger scharfen Geschmack und eine hellere Farbe haben, und aus welchen keine ölichte Feuchtigkeit gedrückt werden kann. Vor diesem schändlichen Betrug muß man

sich

sich hüten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 338. *Zorn* icon. plant. Tab. 315. Von dem berühmten schwedischen Botaniker, Hrn. Ritter Thunberg, wird der Baum, von welchem diese genommen werden, Eugenia caryophyllata genennt.

Cassiae s. Cinnamomi flores s. calyces, s. clavelli. **Zimmtkelche. Zimmtblüthen. Zimmtnägelein.** Es ist noch nicht ganz ausgemacht, von welchem Baume sie genommen werden: ob's Laurus Cinnamomum *L.*; oder ob's Myrtus caryophyllata *L.*; oder aber, wie mehrere Neuere annehmen, ob's Laurus Cassia *L.* ist? Dem sey nun, wie ihm wolle; so sind sie eigentlich die unentwickelten und noch nicht aufgebrochenen Blumen, oder vielmehr Kelche, und stellen beym Zimmtbaume dasselbe vor, was die Würznelken bey dem Würznelkenbaume. In der trocknen Gestalt, wie sie zu uns kommen, sehen sie wie ein Nagel aus, indem sie einen runden Kopf von der Größe eines Hanf- oder Pfefferkorns haben, der undeutlich sechsfach gekerbt ist; der aus dem Kelche oder, wenn man will, aus der Blumenkrone bestehet; in welchem sich ein ziemlich runder Körper befindet, der mit einem Nabel bezeichnet und der Ueberrest des Staubweges ist. Dieser Kopf endigt sich allmählig in einen dünnern Schwanz, der auch oft noch mit einem Stiele versehen ist. Sie sind von brauner Farbe, und in Ansehung des Geruchs und Geschmacks dem Zimmt ähnlich, doch bemerkt man das Zusammenziehende an den Blumen nicht so deutlich. Das durch die Destillation davon gewonnene Oel ist von dem Oele aus der Zimmtrinde kaum zu unterscheiden. Das davon destillirte Wasser ersetzt das Zimmtrindenwasser, ist aber etwas schärfer und beissender. Abbild. s. oben bey den Rinden.

CHAMOMILLAE ROMANAE flores. Römische Kamillenblumen. Gartenkamille. Anthemis nobilis *L.* Diese perennirende Pflanze wächst in südlichen Europa wild, bey uns wird sie in Gärten gezogen, wo sie oft mit gefüllten Blumen vorkommt, denen man aber die mit einfachen vorziehen will. Auf der Spitze eines Stieles steht immer eine einzelne, innerhalb mit gelben röhrigen (im Fall, wenn die Blume nicht gefüllt ist), und am Rande mit weißen, an der Spitze gekerbten, geschweiften Blümchen besetzte Blume, welche etwas größer als eine gemeine Kamillenblume ist, und einen stärkern Geruch und Geschmack hat. Der Fruchtboden an dieser ist nicht so erhaben, sondern mehr plan. Sie blühet im Julius und August. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 526. *Zorn* icon. plant. Tab. 161.

CHAMOMILLAE VULGARIS s. NOSTRATIS flores. Gemeine Kamille. Feldkamille. Matricaria Chamomilla *L.* Diese jährige Pflanze wächst in Deutschland überall auf Reinen, Feldern, vorzüglich auf steinichten, sandigen Boden. Auf den Spitzen der Stiele stehet ein Blumenknopf, der aus einem kegelförmig-erhabenen, aber nicht mit Schuppen oder Borsten besetzten, sondern nackten Fruchtboden, welcher die kegelförmige Gestalt erst mit dem Wachsthume der Blume annimmt, und welcher überall und dicht mit kleinen, gelben, röhrigen Blümchen besetzt ist, und der aus einer Reihe von weißen, mit drey Einschnitten an der Spitze versehenen, geschweiften Blümchen, welche wie Strahlen rings um den gelben kegelförmigen Blümchenhaufen am Grunde umher stehen, bestehet. Der Strahl von den weißen Blumenblättern steht oft waagrecht von der Blume

ab,

ab, oft aber ist er herabgebogen. Die Zeit der Blüthe ist im Junius und Julius. Der Geruch dieser Blumen ist angenehm, eigen und balsamisch, und der Geschmack balsamisch bitterlich, nicht widerlich. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 298. *Zorn* icon. plant. Tab. 139.

Croci stigmata. **Safran.** Crocus sativus officinalis *L.* Die ausdaurende Safranpflanze ist ein Zwiebelgewächs, das in verschiedenen Morgenländern von selbst wächst, aber auch da, und seit langer Zeit schon in verschiedenen wärmern Ländern Europens angebauet, und durch die Kultur vervollkommnet worden. Vom wildwachsenden Safran wird an keinem Orte eingesammelt. Von dieser Pflanze giebts zwey Spielarten: *a*) Crocus sativus officinalis *L.*, der Herbstsafran mit schmälern Blättern, die am Rande zurückgerollt sind, und *b*) Crocus sativus vernalis *L.*, die im Frühlinge blühet. Der Safranbau wird in Frankreich, Spanien, Portugall, Sicilien, England und in Deutschland besonders in Oestreich, Bayern, Schlesien u. s. w. mit vielem Fleiße betrieben. In Deutschland wird der aus Gatinois in Frankreich, und der aus Oestreich vorzüglich gebraucht. Der Blumenstengel kommt unmittelbar aus der Zwiebel, und entspringt aus einer einblättrigen Scheide. Die Blumenkrone ist sechstheilig. Den eigentlichen **Safran** geben die Narben des Staubweges oder Griffels, welche in drey an der Spitze abgestumpfte Fäden getheilt sind; nicht aber, wie sonst geglaubt wurde, die Staubfäden. Wenn im Herbste die Safranpflanze blühet, so werden die Blumen abgebrochen, und zu Hause die Narben nebst einem ziemlichen Theile des Griffels selbst aus ihnen herausgezogen: das Uebrige

von der Blume wird als unnütze weggeworfen. Das Trocknen geschiehet in eigenen darzu eingerichteten Oefen mit gehöriger Sorgfalt. Die frischen, saftigen Narben haben eine dünne gelbliche Basis, nehmen allmählich eine keilförmige Gestalt und rothgelbe oder dunkelrothe Farbe an, und endigen sich in eine abgestumpfte, gekerbte, weißgelbliche Spitze, sie sind ziemlich häuticht, zusammengewunden und ohngefähr einen Zoll lang. Durch das Trocknen werden sie mannichfaltig gekrümmt und in einander gebacken; dennoch aber findet man unter dem trocknen Safran oft Stücken, die die drey Narben auf der Spitze des Staubweges vereinigt enthalten. Der saftige frische Safran hat einen gewürzhaften Geruch, der aber in dem getrockneten weit stärker und eigener Art ist, und ist vom gewürzhaften bitterlichen Geschmacke. Das Wasser wird davon goldgelb, und der Speichel beym Kauen dunkelgelb, gefärbt. Vom Wasser sowohl als Weingeiste läßt er sich gänzlich ausziehen, so, daß nichts als die Fäserchen ganz weiß ohne Geruch und Geschmack zurücke bleiben. Zum Arzneygebrauche muß er von dunkeler, fast rother, glänzender Farbe, ohne viele weiße oder gelbe Enden, etwas fettig im Anfühlen, biegsam und schwer zu pulverisiren, von starken Geruche und Geschmacke, leicht am Gewichte seyn, den Fingern, wenn man ihn reibt, eine dunkelrothe Farbe geben, und eine geringe Menge davon eine große Quantität Wassers färben. Dem Orientalischen Safran, Crocus orientalis, gab man sonst immer den Vorzug, und er verdient ihn auch wenn er ächt, nicht verfälscht und nicht zu alt ist; je entfernter aber eine Sache von uns, desto theuerer wird sie, ehe sie zu uns kommt, und destomehr ist sie der Verfälschung ausgesetzt: daher ist nicht so ängstlich nach diesem zu

trachten,

trachten, da wir auch einen guten und brauchbaren Safran in Deutschland haben, von dem die Verfälschung auch bey mäßigerm Preiße doch nicht so leicht zu befürchten ist. Der Safran wird gemeiniglich mit den Blumen-Blättern des Saflors, Cathamus tinctorius *L.*, der Ringelblume, Calendula officinalis *L.* und andern ähnlichen, auch wohl mit getrockneten Fasern von gekochtem Rindfleisch vermischet und verfälschet: man muß daher jedesmal beym Einkauf desselben sich nach den angegebenen Kennzeichen des guten Safrans richten. Mit dem Alter wird auch der Safran schwächer. In einer Blase, die in einem zinnernen oder andern gut verschlossenen Gefäße verwahrt wird, erhält er sich am besten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 144. und 566. *Zorn* icon. plant. Tab. 151.

Genistae flores. **Ginsterblumen. Pfriemenkrautblumen.** Spartium scoparium *L.* Die schmetterlingsförmigen gelben Blumen stehen auf eigenen schwachen Stielchen, der Länge nach, an den Zweigen hinauf; die Fahne groß, zurückgebogen, herzförmig; die Flügel eyförmig-länglich, kürzer als die Fahne, an den Staubfaden geheftet; der Nachen aus zwey länglichen, die Flügel überragenden, mit dem zottigen Rande nachenförmig zusammenhängenden, den Staubfaden eingehefteten Blättchen. Der Kelch ist zweylippig, fünffach gezähnt. Die Zeit der Blüthe ist im May und Junius. Sie haben einen unangenehmen bittern Geschmack. Abbild. S. oben bey dem Kraute.

Hyperici flores. **Johanniskrautblumen.** Hypericum perforatum *L.* Die perennirende Pflan-

ze wächst in buschigen Waldgegenden, auf Wiesen und Ackerrändern, und Anhöhen; blühet im Julius und August. Auf den Stengeln und Nebenstengeln sitzen die dunkelgelben Blumen, deren Blumenkrone fünfblättrig, die Blättchen länglich-eyförmig, stumpf, abstehend, und oft mit schwarzrothen Punkten besetzt sind. Der Kelch ist fünftheilig. Blühet im Julius. Sie haben einen bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Die Staubgefäße der eben aufgeschlossenen Blumen, wie sie auch einzusammeln, und vorzüglich die rothen Narben, geben einen rothen Saft von sich, welcher sein Roth dem Wasser, Weingeiste und Oele mittheilet. Wird mehrentheils frisch verbraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 15. *Zorn* icon. plant. Tab. 31.;

LAVENDULAE, SPICAE flores. **Lavendelblüthen. Spickenblüthen.** Lavendula Spica *L.* Diese ausdauernde Pflanze gehört eigentlich im südlichen Europa zu Hause, wird aber auch bey uns mit Fleis häufig gezogen. Der obere blattlose Theil des Stiels trägt an der Spitze eine Aehre, welche aus kleinen blauen Blumen an dicken und rauhen Kelchen bestehet. Die Blumenkrone ist rachenförmig, die Oberlippe zwey-, die Unterlippe dreyspaltig, rauh. Sie haben einen angenehmen, durchdringenden Geruch, und heißen bitterlichen Geschmack. Eine Abart dieser Pflanze hat breitere und hellere Blätter, die eigentliche SPICA, die Spikanart bey den Gärtnern, riecht stärker, aber nicht so angenehm. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 294. *Zorn* icon. plant. Tab. 53.

LILIORUM CONVALLIUM flores. **Mayenblümchen.** Convallaria majalis *L.* Perennirt und wächst

wächst in Wäldern, an buschigen Hügeln, auf etwas feuchtem Boden im Schatten. An einem dünnen, blattlosen Stiele hängen an seiner Spitze etwa sechs bis zehn schneeweiße, glockenförmige, wohlriechende, an kleinen eigenen Stielchen nach einer Seite gekehrte Blumen herab, deren Rand sechsspaltig, zurückgebogen ist. Der Geschmack davon ist bitterlich. Werden mehrentheils frisch gebraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 70. *Zorn* icon. pl. Tab. 94.

MALVAE HORTENSIS s. ARBOREAE s. ROSEAE flores. **Stockrosen. Pappelrosen. Gartenpappel.** Alcea rosea *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die im Morgenlande wild wächst. Diese Blumen sitzen oben am Stiele in den Blattwinkeln eine ganze Strecke hinauf, wie in einer langen, weitläuftigen Aehre an kurzen Stielchen; sie haben fünf herzförmige, abstehende Blumenblätter, einen doppelten, dicken, haarigen Kelch, davon der äussere sechsspaltig, der innere fünfspaltig ist. Man hat sie von allerhand Farben; sie fangen von unten an zu blühen, und blühen vom Julius bis in den Herbst. Die von dunkelrother Farbe werden vorzüglich gewählt, davon die Blumenblätter gesammelt werden, welche einen schleimigen, schwach salzartig-zusammenziehenden Geschmack haben. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 54. *Zorn* icon. plant. Tab 236.

MELILOTI CITRINI flores. **Gelbe Steinkleeblumen.** Trifolium Melilotus officinalis *L.* Diese zweyjährige Pflanze wächst an Wegen, alten Gebäuden und auf Aeckern. An der Spitze der Haupt- und Nebenstiele hängen die kleinen, gelben, schmet-

terlingsförmigen Blumen an ganz kurzen Stielchen übereinander herab, und kommen daselbst im Winkel eines ganz kleinen haarigen Blattes hervor. Blühet im Julius. Sie haben einen eigenen starken Geruch, und einen schleimichtbittern, etwas scharfen Geschmack. Abbild. S. oben bey dem Kraute.

MILLEFOLII VULGARIS flores. **Gemeine Schaafgarbenblumen.** Achillea Millefolium *L.* Dauer und Standort S. beym Kraute. Die weißen, oft röthlichen Blumenbüschel geben der Pflanze von ferne fast das Ansehen einer Schirmpflanze. Ganz oben, fast auf der Spitze, theilt sich der Pflanzenstengel in mehrere nicht lange Nebenstengel, welche sich wieder in kürzere abtheilen, auf welchen denn die gestielten kleinen, weiß oder röthlich geschweiften Blümchen so sitzen, daß sie meistens eine ebene Oberfläche bilden. Die Blumenknöpfchen sind oval, mit grünlichen, am Rande häutigen, Kelchschuppen; die geschweiften Blümchen des Randes sind kurz, fünf an der Zahl, und an der Spitze wenig, ein paarmal eingeschnitten. Die röhrigen Blümchen der Scheibe sind grünlichgelb. Blühet in den Sommermonaten. Geruch, Geschmack und Abbild. S. oben bey dem Kraute. Statt dieser **gemeinen Schaafgarbe** wird auch mit Recht die **edle Schaafgarbe**, ACHILLEA NOBILIS *L.*, wenn man auch die wildwachsende haben kann, die in verschiedenen Ländern Deutschlands auch angetroffen wird, empfohlen, welche weit stärker nach Kampher riecht und schmeckt als die vorstehende, daher sie gewiß kräftiger. Deren Blumenbüschel erscheinet mehr convex, und deren oberste Blätter an den Blumenstielchen sind einfach, halbgefiedert, ganzrandig rauh und abgestumpft. Abbild. der letztern S. *Zorn* icon. plant. Tab. 279.

PAPA-

PAPAVERIS ERRATICI s. PAPAVERIS RHOEADOS flores. **Klatschrosen. Klapprosen.** Papaver Rhoeas *L.* Diese jährige Pflanze wächst allenthalben auf unsern Kornfeldern, und blühet im Junius und Julius. Auf einer Stengelspitze steht immer eine Blume, welche zwey kleine rauhe Kelchblätter, die bald abfallen, und vier große lebhaft rothe Blumenblätter hat, welche ebenfalls leicht und bald abfallen; letztere sind fast eyrund, am Grunde, wo sie aufsitzen, gewöhnlich schwarz und schmal. Beym Anfühlen sind sie weich und gewissermaasen fettig; frisch haben sie einen etwas betäubenden Geruch, der sich beym Trocknen verliehrt; vom Geschmacke sind sie schleimicht und bitterlich. Sie werden frisch und getrocknet gebraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 2. *Zorn* icon. plant. Tab. 157.

PERSICORUM flores. **Pfersichblüthen.** Amygdalus Persica *L.* Das Vaterland des Pfersichbaumes ist noch unbekannt; dem Namen nach sollte er aus Persien herstammen; in dem gemäßigten Europa kommt er in den Gärten gut fort. Er blühet gleich zu Anfange des Frühlings, ehe er noch Blätter bekommt. Die Blumen sind fleischfarben röthlich, und haben fünf länglich-eyförmige, stumpfe Blumenblätter. Der Kelch ist abfallend, fünfspaltig, mit ausgebreiteten, stumpfen Läppchen. Sie werden frisch verbraucht. Sie besitzen eine gewürzhafte Bitterkeit. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 101. *Zorn* icon. plant. Tab. 282.

PULSATILLAE NIGRICANTIS flores. **Schwarze Küchenschelle-Blumen. Kleine Osterblumen.** Anemone pratensis *L.* Standort S. oben

beym Kraute. Die schwarzblauen, ausserhalb mit feinen, weißen, weichen und glänzenden Haaren bedeckten, meistens sechsblättrigen, kelchlosen Blumen stehen jede auf der Spitze eines eigenen, einen halben bis ganzen Fuß hohen Stiels, welchen sie oben etwas umbeugen und herabhängen. Diese dünnen, langen Blumenstiele kommen aus der Wurzel, sind mit feinen Haaren besetzt, unterhalb blattlos, aber weiter hinauf, in einiger Entfernung von der Blume, mit einer Menge, etwa Zoll langer, schmaler, an der Spitze gespaltener, etwas behaarter Blätter umgeben, welche alle, wie in einem Quirl, auf einer Stelle des Stiels ringsherum und aufgerichtet stehen, und daher eine entfernte Hülle der Blume vorstellen, die auch vor dem Aufblühen damit bedeckt ist. Die Blumenblätter sind an den Spitzen ganz kurz zurückgebogen, ausserhalb stark dunkel violetblau. Die Blühzeit ist im April oder May. Abbild. s. oben beym Kraute.

ROSARUM RUBRARUM flores. **Rosen. Rothe Rosen.** Rosa centifolia *L.* Von den Rosen giebt es viele Arten und Spielarten. Das eigentliche Vaterland dieses Strauches ist nicht bekannt, er wird aber sowohl wegen seiner nach verschiedenen Arten so vielfarbigen Verschiedenheit, als auch wegen des angenehmen, erquickenden Geruchs, so einige besitzen, fast in allen Gärten gezogen. Die Centfolien-Rose, wegen so vieler Blumenblätter, die sie hat, also benamt, ist doch im Geruche die vorzüglichste, daher deren Blumenblätter vor andern in die Apotheke aufgenommen werden. Manche davon sind vollroth, manche blasroth. Dem Geruche, den diese Blume im höchsten Grade angenehm hat, und der Schönheit und Pracht wegen, womit dieser blühende Strauch pranget, hat man sie

die

die Königinn der Blumen genennet. Der Geruch davon ist, wie schon erwähnt, höchst angenehm, und eigener Art, der sich auch beym Trocknen nicht ganz verliehrt. Sie schmecken, frisch und getrocknet, erst süßlich, nachher bitter und herbe. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 82. *Zorn* icon. pl. Tab. 600.

Sambuci flores. **Hollunderblumen. Fliederblumen.** Sambucus nigra *L.* Der Standort dieses Strauches ist schon oben bey den Rinden angegeben. Die Blumen, die zu Ausgang des May's oder im Junius zur Blüthe kommen, bilden einen unächten Schirm: es kommen nämlich auf der Spitze eines gemeinschaftlichen langen Blumenstiels zugleich fünf Schirmstiele hervor, welche aber nun nicht, wie bey den ächten Schirmblumen, kleine ächte Schirmchen tragen, sondern sich noch einigemal in mehrere Stiele, und zuletzt unordentlich und ästig abtheilen. Frisch haben diese Blumen einen eigenen, starken, nicht ganz unangenehmen, doch etwas betäubenden Geruch, und einen schleimicht bitterlichen Geschmack: beydes wird durchs Trocknen schwächer. Abbild. s. oben bey der innern Rinde dieses Strauches.

Tanaceti flores. **Rheinfarnblumen. Wurmkrautblumen.** Tanacetum vulgare *L.* Auf den Spitzen der Stengel und Nebenstengel stehen auf eigenen Stielchen die gelben, halbkugelförmigen, festen Blumenknöpfchen, welche anfangs auf ihrer Mitte eingetieft sind, sich aber nachher erhöhen, und gewölbt erscheinen. Sie blühen im Julius und August. Der Geruch davon ist stark, kampherartig-gewürzhaft, desgleichen auch und bitter der Geschmack. Abbild. s. oben das Kraut.

Tiliae flores. **Lindenblumen** oder **Blüthen.** Tilia Europaea *L.* Ein in Europa sehr bekannter Baum, der gern in einem leichten, etwas feuchten Boden wächst, und zu einer ausserordentlichen Größe und Höhe gelangen kann: ohnerachtet er ein sehr weiches Holz hat, wird er doch sehr alt. Die kleinen, grünlich weißen Blumen öfnen sich zu Ende Junius oder im Julius. Sie kommen auf einem langen Stielchen hervor, an welchem ein schmales, langes, zungenförmiges, trockenes, weißgrünes Blatt mit seiner Mittelrippe größtentheils bis auf die Hälfte angewachsen ist, und welches sich dann am Ende in etwa 8 oder 10 kurze Stielchen abtheilet, deren jedes eine Blume trägt. Diese Blumen haben kein Honigbehältnis. **Murray** sagt, daß der schwedische Name dieses Baums, **Linn**, der Familie des berühmten **Linnee** den Namen gegeben habe. Diese frischen Blumen haben einen sehr erquickenden, angenehmen süßlichen Geruch, den man auch in einer beträchtlichen Entfernung noch stark empfindet, welcher beym Trocknen sich verliehret, und einen schleimigen, süßlichen Geschmack. Sie werden frisch verbrauchet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 469. *Zorn* icon. plant. Tab. 281.

Tussilaginis s. Farfarae flores. **Huflattig-Ackerlattig-Blumen.** Tussilago Farfara *L.* Den Standort betreffend siehe oben bey dem Kraute. Jeder Blumenstiel, welcher schon im März vor den Blättern aus der Wurzel hervor kommt, und der weiß, wollicht und mit Schuppen dicht besetzt ist, trägt einen einzelnen Blumenknopf auf seiner Spitze, welcher sich in eine hellgelbe zusammengesetzte Blume entfaltet. Nach der Blüthe kommen erst die Blätter, eben-

ebenfalls einzeln auf Stielen aus der Wurzel hervor. Geruch hat diese nicht, aber einen etwas bittern Geschmack. Abbild. s. oben bey dem Kraute.

Ulmariae s. Barbae caprinae flores. Geisbart-Johanniswedelblumen. Spiraea Ulmaria *L.* Die ausdaurende Pflanze wächst an schattigen, sumpfigen Orten, auf Wiesen, an Gräben, in Gebüschen und Wäldern, und wird 3 bis 4 Fuß hoch. Sie blühet vom Ende Junius bis zum August auf der Spitze mit weißen, fünfblättrigen, den Fliederblumen ähnlichen, unächtschirmartigen Blumen, die einen sehr angenehmen Geruch haben. Mit Unrechte hat man sie seit einiger Zeit vergessen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 465. *Zorn* icon. plant. Tab. 141.

Verbasci flores. Wollkraut-Königskerzenblumen. Verbascum Thapsus *L.* Standort siehe oben bey dem Kraute. Oben nach der Spitze des Stengels zu kommen die Blumen hervor, welche vom Julius an nach und nach aufblühen; sie sind gelb, einblättrig, mit fünf stumpfen Lappen versehen, und stehen mehrentheils gedrängt beysammen. Sie haben einen angenehmen Geruch, und honigartigen oder fettigen Geschmack. Sie sind von so zartem Baue, daß sie, wenn man sie frisch zerstoßen in einem verkorkten Glase lange der Sonne oder einer andern Wärme aussetzt, in ein braunes, schleimichtes, ölichtes Wesen zerfließen. Die vollkommen aufgeblühten müssen bey trockner heißer Witterung, ohne sie zu drücken gesammelt werden. Schnell an der Sonne oder Ofenwärme getrocknet, behalten sie ihre Farbe. Abbild. siehe oben bey dem Kraute.

VIOLAE MARTIAE flores. **Blaue Viole, Märzviole.** Viola odorata *L.* Diese bekannte ausdaurende Pflanze wächst häufig in den Gärten. Man muß die fünfblättrige, dunkelblaue, wohlriechende Blumenkrone, ohne dem Kelch, nehmen; solche nicht mit der rauhen, oder der Hundsviole mit blasblauen Blumen, verwechseln. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 55. *Zorn* icon. plant. Tab. 8.

Allgemeine Regeln
die Einsammlung, das Trocknen und das Aufbewahren der Blumen betreffend.

1) Die Einsammlung der Blumen muß vorgenommen werden in dem Zeitpunkte, wenn sie sich eben entfalten wollen; denn die mehresten verliehren, wenn sie ganz vollkommen aufblühen, oder einige Tage in der Blüthe gewesen sind, schon von ihren Kräften. Noch weniger taugen die Blumen, die schon im Abblühen sind. Von den mehresten werden nur die Blumenblätter genommen, von einigen, z. B. den Lavendel- und Rosmarinblumen, aber auch die Kelche zugleich mit. Von einigen wieder, deren Blumen aus Knöpfchen bestehen, z. B. den Kamillen- Schaafgarben- Rheinfarnblumen, werden die ganzen Blumenknöpfchen abgeschnitten.

2) Das Trocknen muß schnell geschehen, wie das der Kräuter, sie müssen daher sehr dünne zum Trocknen ausgestreuet werden, damit sie ihre natürliche Farbe, so viel möglich, behalten: wird dieses beobachtet, so ist das öftere Umwenden gar nicht nöthig, wodurch, bey einigen wenigstens, die Farbe sehr verändert wird.

3) Das Aufbewahren der getrockneten Blumen soll entweder in gut schließenden Schachteln, oder in Beuteln von Papier, oder, wenn sie einen starken flüchtigen Geruch, wie der Safran, haben, in zugebundenen Büchsen oder Blasen, an einem kühlen und trocknen Orte, beobachtet werden.

6) Saa-

6) Saamen (Semina), und Saamenkapseln (Capsulae seminales).

ABELMOSCHI semen. **Abelmosch** oder **Bisamkörner.** Hibiscus Abelmoschus *L.* Der Strauch, von welchem dieser Saamen kommt, wächst in beyden Indien, nämlich in Malabar, Java, Brasilien, Jamaika und auch in Aegypten. Dieser Saamen ist nierenförmig, etwas zusammengepreßt oder gedrückt, so groß wie eine kleine Linse, der Länge nach von allen Seiten parallel gestreift; hat in seiner Aushöhlung eine runde schwärzliche Narbe, und enthält ein weißliches Mark. In der Hand erwärmt, gerieben, oder auf glühende Kohlen geworfen, riecht er wie Moschus und Ambra; sein Geschmack aber ist bitterlich und etwas stechend. Der thierische Moschus soll zuweilen mit diesen Körnern vermischt seyn. Dies Mittel verdiente näher erprobt zu werden.

ANETHI semen. **Dillsaamen.** Anethum graveolens *L.* Diese einjährige Pflanze wächst in Portugall, Spanien und um Konstantinopel wild, und wird bey uns häufig in den Gärten gezogen. Im August reifet der hellbraune Saamen, welcher eyrund, am Rande mit einer abstehenden trocknen, weißlichen Haut umringt, auf der einen Seite flach, auf der andern etwas erhaben, und mit drey Strichen gezeichnet ist. Frisch hat er, so wie die ganze Pflanze einen etwas betäubenden, getrocknet aber immer noch starken Geruch, und einen heißen, gewürzhaften Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 545. *Zorn* icon. plant. Tab. 512.

ANISI

ANISI semen. Anis oder Anissaamen. Pimpinella Anisum *L.* Diese jährige Pflanze wächst in den Morgenländern wild, in verschiedenen von Europa, ja bey uns in Obersachsen, besonders Thüringen, wird sie häufig angebauet. Der Saamen davon ist länglicht und grünbräunlicht, hat eine bauchichte Basis; zwey Saamenkörner sitzen mit ihren flachen Seiten aneinander, die andere Seite ist erhaben und gestreift. Er hat einen starken Geruch, schmeckt süß und gewürzhaft, und ist nicht so reizend wie andere Gewürze. Durch die Destillation erhält man davon ein ätherisches gelbes Oel, das in der Rinde des Saamens enthalten zu seyn scheinet, welches auch aus der Anisspreu erhalten wird; durch das Auspressen aber bekommt man aus dem markichten Theile dieses Saamens ein anderes dickeres Oel, das grünlich aussieht, und nicht geachtet wird. Abbild. S. *Blakwell* Herb. Tab. 374. *Zorn* icon. plant. Tab. 128.

ANISI STELLATI s. SINENSIS capsulae seminales, s. BADIAN semen. Sternanis. Illicium anisatum *L.* Dieser Baum, von welchem die sternförmigen Saamenkapseln zu uns kömmen, gehört in Japan, China und den Philippinischen Inseln zu Hause. Ein jeder solcher Stern bestehet aus sechs bis acht harten, dicken Kapseln, die in der Mitte wie Strahlen vereiniget sind, jeder fünf bis zehn Linien lang, und drey bis fünf Linien breit. Sie sind zusammengedrückt, einfächericht und gehen spitzig aus: sie sind eisenrostfarbicht, auswärts runzlicht, innwendig glatt, oberwärts offen, unterwärts bauchicht und scharf. In jeder Kapsel befindet sich ein eyrunder, flacher Saamen, der unter einer glänzenden, braunen, zerbrechlichen Schaale einen weißlichen Kern einschließt. Zu

Ende

Ende des sechszehnten Jahrhunderts ward der Sternanis durch einen engländischen Schiffer von den Philippinischen Inseln nach Europa gebracht. Sein Geruch und Geschmack ist wie der vom Anis oder Fenchelsaamen, doch stärker. Die Saamenkapseln schmecken stärker als der Saamen, und die Schale des Saamens stärker als der Kern, welcher einen etwas gewürzhaften, fetten Geschmack hat.

AVENAE semen. Hafer. Avena sativa *L.* Diese einjährige Graspflanze wird überall auf den Feldern gebauet. Das Saamenkorn ist bekannt länglicht, an beyden Enden dünner, am äussern breiter, in der Mitte der Länge nach gefurcht; die äussere gelbe Schale etwas eckicht, und der weißliche Kern äusserlich wollicht. Wird der Hafer in der Mühle abgehülset, so bekommen wir den bloßen Kern, welcher alsdann Hafergrütze, AVENA EXCORTICATA s. GRUTUM, genennt wird, daraus sich ein nahrhafter Schleim ziehen läßt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 422. *Zorn* icon. plant. Tab. 521.

CANNABIS semen. Hanfsaamen. Cannabis sativa *L.* Diese einjährige Pflanze gehöret eigentlich in Indien zu Hause, wird aber in allen Ländern Europens, auch den kältern, häufig gebauet. Der Saamen ist eyrund, etwas zusammengepreßt: er bestehet aus einer aschfarbnen, zweyklappichten Schale mit etwas hervorragenden Näthen, die hart, zerbrechlich, an dem einen Ende stumpf ist, und an dem andern ein rundes Grübchen hat: in dieser Schale liegt ein weißer, süßer, ölichter Kern, der mit einem braungelblichen Häutchen umgeben ist. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 322. *Zorn* icon. plant. Tab. 532.

CARVI

Carvi semen. **Gemeiner Kümmel. Wiesenkümmel.** Carum Carvi *L.* Die zweyjährige Pflanze wächst häufig auf den Wiesen. Der Saame ist länglich eyrund, gestreift, gebogen, von dunkelbrauner Farbe, hat einen mäßigheißen, etwas bittern Geschmack, und einen angenehmen, gewürzhaften Geruch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 529. *Zorn* icon. plant. Tab. 397.

Cinae, Santonici, Zedoariae semen. **Wurmsaamen. Zittwersaamen.** Es ist noch ungewiß, von welcher Pflanze eigentlich dieser Saamen gesammelt werde: ob von Artemisia Judaica *L.*, davon Abbild. bey *Zorn* icon. plant. Tab. 367.; oder von Artemisia Santonicum *L.* Abbild. davon *Zorn* icon. plant. Tab. 240.; oder von Artemisia contra *L.*; oder ob von allen dreyen der Saamen unter diesem Namen zu uns kommt? Dieser Saamen ist klein, länglicht, glatt, grüngelbbräunlich, und ist mit Blättchen der Blumenkelche und kleinen dünnen Stielen vermischt. Der Geschmack davon ist gewürzhaft, etwas scharf und sehr bitter; der Geruch balsamisch, stark und ekelhaft. Man muß den wählen, der einen starken, der Zittwerwurzel ähnlichen Geruch hat, (wovon wohl die Benennung Zittwersaamen herrühren mag), der schwer und stark schmeckend ist, und nicht mit kleinen Blättern, vielen gröbern Stielen, Sandkörnern und so weiter, vermengt ist. Man zieht den aleppischen vor, der am reinsten, und am wenigsten mit Spreu vermischt ist; dann folgt in der Güte der orientalische; der barbarische oder afrikanische wird vor dem schlechtesten gehalten.

Coriandri semen. **Coriandersaamen.** Coriandrum sativum *L.* Diese jährige Pflanze gehört in dem

dem mittäglichen Europa zu Hause, wird aber in andern Gegenden auch gebauet. Der Saamen ist kugelrund, von gelbgrauer Farbe und gestreift. Die frische Pflanze, und so lange der Saamen grün ist, haben sie einen unangenehmen betäubenden Wanzengeruch, der sich durchs Trocknen, und erst vollkommen nach einer langen Zeit, verliehrt, worauf Geruch und Geschmack angenehm und gewürzhaft wird. Abbil. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 176. *Zorn* icon. pl. Tab. 363.

Cumini s. Cymini semen. **Mutterkümmel. Römischer Kümmel.** Cuminum Cyminum *L.* Diese jährige Pflanze wächst in Aegypten und Aethiopien wild, wird aber in Italien und Malcha stark gebauet. Der Saamen ist länglicht, gestreift, etwa zwey Linien lang, von grünlicher oder graugelber Farbe, und etwas größer als der Fenchelsaamen: er hat einen heißen, bittern Geschmack, und einen gewürzhaften Geruch. Zwey Saamenkörner stehen nebeneinander, wie man sie auch unter dem zu uns gebrachten findet.

Cydoniorum semen. **Quittensaamen. Quittenkörner.** Pyrus Cydonia *L.* Vom Quittenbaum wird unten bey der Frucht mehr vorkommen, hier sind die Saamenkörner aus dieser Frucht anzuführen: Diese sind länglicht zusammengepreßt, eckicht, ungleich gestaltet, an einem Ende stumpf, an dem entgegengesetzten spitzig, unter einer schwarzbraunen festen Haut enthalten sie ein weißes Mark. Sie enthalten sehr vielen Schleim, nur dürfen sie nicht zu alt werden. Abbild. S. unten bey der Frucht.

Dauci sylvestris semen. **Wilder Möhrensaamen. Wilder Karottensaamen.** Daucus

Carotta *L.* Die zweyjährige Pflanze wächst auf Anhöhen und Bergen wild. Die Wurzel der wilden Möhre ist holzig, dünne, weiß und unschmackhaft. Der Saamen ist rundlich, auf einer Seite platt, auf der andern erhaben, weil zwey Saamenkörner an einander stehen, und mit steifen Haaren oder kleinen Borsten besetzt, von grauer Farbe, und gewürzhaften Geruche, und dergleichen und bitterlichen Geschmacke. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 471.

Foeniculi aquatici s. Phellandrii semen. **Wasserfenchelsaamen. Peersaat. Pferdefenchel.** Phellandrium aquaticum *L.* Die zweyjährige Pflanze wächst häufig an den Gräben und Sümpfen, im Braunschweigischen u. a. O. m. Dieser Saamen ist von der Größe des Dillsaamen, länglich-eyförmig, auf einer Seite flach, auf der andern erhaben und schwach gestreift, übrigens aber glatt, und auf der Spitze mit den Kelchzähnchen und einem Staubwege besetzt, beydes reibt sich aber bey dem getrockneten leicht ab, und ist von gelbgrünlicher Farbe, die etwas ins röthliche spielt. Der Geruch und Geschmack ist gewürzhaft, letzterer merklich scharf, und hält das Mittel zwischen Angelick und Liebstöckel. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 570. *Ernstingii* Phellandrologia etc. beygefügte Kpft. **Lange vom Wasserfenchel**, die nämliche Kpft.

Foeniculi semen. **Fenchelsaamen.** Anethum Foeniculum *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die in warmen Ländern Europens wild wächst, aber auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands z. B. in Thüringen, Franken u. s. w. mit Fleiß häufig gebauet wird. Der Saamen von letzterer ist vollkommen

gut,

gut, daß wir den ausländischen, der insgemein Foeniculum dulce benamt wird, wohl entbehren können. Dieser Saamé ist eyrund, und da immer 2 Saamenkörner aneinander sitzen, so sind sie auf der einen Seite glatt, auf der andern gewölbt und gestreift, etwa zwey Linien lang, von Farbe gelbgrün. Er hat einen eignen starken Geruch, und einen aromatischen, süßen Geschmack. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

FOENI GRAECI semen. **Bockshornsaamen. Griechisches Heusaamen. Siebenzeitsaamen.** Trigonella Foenum graecum *L.* Eine zweyjährige Pflanze, die vorzüglich im südlichen Frankreich, aber auch in Deutschland und andern Ländern, gebauet wird. Der Saamen ist länglich-rund, fast viereckicht, zusammengedrückt, an beyden Enden abgestumpft, mit einer schiefen Furche bezeichnet, und von Farbe braungelb; riecht wie Steinklee und schmeckt bitter. Er enthält sehr viel Schleim. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 38. *Zorn* icon. plant. Tab. 116.

HORDEI semen. **Gersten-Saamen oder Körner.** Hordeum vulgare *L.* Es giebt verschiedene Arten und Spielarten dieser bekannten Graspflanze, deren eigentliches Vaterland nicht bekannt ist. Die gemeine Sommergerste ist in Deutschland die gewöhnlichste. Der Saamen, oder das Gerstenkorn, ist länglicht, in der Mitte bauchicht, an beyden Enden zugespitzt, glatt, strohfarbicht, das obere Ende endiget sich in einer linienförmigen Granne, die in der Folge durchs Behandeln mehrentheils abgebrochen ist; am Bauche ist er der Länge nach mit einer Furche bezeichnet, auf dem Rücken und an den Seiten ist er eckicht,

und steckt voller Mehl. Das ganze Saamenkorn, so wie es von der Tenne kommt, pflegt man **rohe Gerste**, HORDEUM CRUDUM, dem aber in der Mühle die äussere Schale genommen ist, **abgehülsete** oder **gereinigte Gerste**, HORDEUM EXCORTICATUM s. MUNDATUM, zu nennen; ist ihm aber durch letzteres auf der Mühle eine runde Gestalt gegeben, so wird es **Perlgraupe**, HORDEUM PERLATUM, genennet. Werden die Gerstenkörner ferner in Wasser eine gehörige Zeit eingeweicht, und dann im Keller auf Haufen gehörigermaßen aufgeschüttet, daß sie in eine Art von Gährung kommen und Keimen treiben, und wenn sie dann entweder an der Luft oder auf eigenen darzu bestimmten und eingerichteten Oefen gedörret worden sind, so werden sie **Gerstenmalz**, MALTUM HORDEI, genennet, welches von süßem Geschmacke und angenehmen Geruche seyn muß; welchem dieses beydes fehlet, und welches im Wasser zu Boden sinkt, das taugt nichts. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 423. *Zorn* icon. plant. Tab. 509.

HYOSCIAMI NIGRI semen. **Bilsensaamen.** Hyoscianus niger *L.* Dieser Saamen ist klein, etwas rundlich, fast nierenförmig, runzlich, gedrückt und von Farbe aschgrau. Abbild. und das übrige S. oben bey dem Kraute.

LEVISTICI semen. **Liebstocksaamen.** Ligusticum Levisticum *L.* Dieser Saamen ist länglicht, auf der einen Seite flach, auf der andern erhaben mit erhabenen Streifen gezeichnet, und von Farbe rothbraun, er hat einen starken aromatischen Geruch, und einen heißen, starken aromatischen Geschmack. Abbild. und das übrige S. oben bey der Wurzel.

LINI

Lini semen. **Leinsaamen.** Linum usitatissimum *L.* Die jährige Pflanze wächst in Spanien und andern Ländern wild, wird aber auch durch ganz Europa mit Fleis gebauet. Dieser Saamen, der in rundlichen, fünfeckigen, zehnfächrigen Saamenkapseln befindlich, ist eyförmig-länglich zugespitzt, ohngefähr eine Linie lang, breit gedrückt, hat einen scharfen Rand, und schließt in einer braunen glänzenden Schale einen weißen Kern ein. Der Geschmack davon ist unangenehm süß, schleimicht und ölicht: er enthält viel Schleim und Oel. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 160. *Zorn* icon. plant. Tab. 251.

Nigellae semen **Schwarzer Kümmel.** Nigella sativa *L.* Die Pflanze ist einjährig, und wächst in Aegypten, Creta, auch Deutschland wild, wird aber auch häufig in den Gärten gezogen. Der Saamen ist in rundlichen weichstachlichen Kapseln enthalten; er ist klein, dreyeckicht, länglich, an dem einen Ende abgestumpft, etwas zusammengepreßt, und schließt in einer schwarzen, mit schräglaufenden Runzeln bezeichneten, Schale ein grünliches Mark ein; riecht brenzlicht, gewürzhaft, und schmeckt von der Rinde etwas scharf, welches letztere sich aber zuletzt beym Kauen durch das Oelichte des Kerns verliehrt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 558. *Zorn* icon. plant. Tab. 119.

Oryzae semen. **Reißkörner.** Oryza sativa *L.* Die einjährige Pflanze wurde in Ostindien, so auch in Amerika in Südcarolina häufig gebauet: nunmehro geschiehet dieses in mehrern Ländern, z. B. in Spanien, in dem Herzogthume Mantua, im Königreiche Neapel, wie auch in Ungarn. Sie wächst gern in

Gegenden, die Ueberschwemmungen ausgesetzt sind, doch kommt sie auch auf höhern Gegenden, ja selbst auf Anhöhen gut fort. So wie die reifen Saamenkörner gewonnen werden, sind sie mit gelblichen Hülsen umgeben, davon sie durchs Stampfen in hölzernen Mörsern befreyet werden: so wird der Reiß uns zugebracht, wie er dann Coryza excorticata heißen sollte. Diese Reißkörner sind länglicht, zusammengedrückt rundlich, an beyden Enden abgestumpft, ohngefähr zwey Linien lang, weiß, halbdurchsichtig, an dem untern Ende seitwärts mit einem Keime versehen, und etwas gefurcht. Sie haben weder Geschmack noch Geruch, und geben durchs Kochen einen Schleim von sich. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 579.

PAPAVERIS semen et capsulae seminales s. capita. **Mohnsaamen** und **Mohnköpfe.** Papaver somniferum *L.* Man unterscheidet diese einjährige Pflanze in die mit weißen Saamen, und in diejenige mit schwarzen Saamen, welcher letztere aber nicht eigentlich schwarz, sondern mehr aschfarben ist: bey ersterer sind die Köpfe unterm Schilde offen, bey letzterer aber verschlossen, und diese wird auch hier vorzüglich gemeynet. Die Mohnpflanze ist eigentlich in dem wärmern Asien zu Hause, und wird daselbst von den Köpfen der Mohnsaft, das Opium, gewonnen; wegen der vielfarbigen Blumen aber und wegen dem Nutzen aus den Saamen, wird sie in Europa, besonders auch in Deutschland in den Gärten, und auf den Feldern, wie bey Erfurt und andern Orten, häufig gebauet. Der Mohnsaamen ist sehr klein, nierenförmig etwas runzlicht, und sehr zahlreich in jedem Kopfe. Sie können zu Emulsionen gebraucht werden, und nutzen besonders ein sehr gutes Oel daraus zu pressen. Die

Köpfe

Köpfe oder Saamenkapseln sind rundlich, glatt, und obenauf mit einem strahlichten Schilde bedeckt. Diese haben im frischen Zustande einen etwas narkotischen Geruch, der aber beym Trocknen sich verliehrt; und wenn man sie, ehe der Saamen reif wird, aufritzet, so fließt ein Milchsaft heraus, der bitter schmeckt: eben zu der Zeit, wenn sie in diesem Zustande sind, nicht eher und nicht später, müßen die Mohnköpfe gesammelt werden, wenn man das Dekokt von ihnen zur Bereitung eines Zuckersaftes, Syrupus diacodii, anwenden will. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 482. *Zorn* icon. plant. Tab. 371.

PETROSELINI semen. **Petersilienfaamen.** Apium Petroselinum *L.* Ist eine zweyjährige Pflanze, die in Sardinien und Sicilien an den Quellen wild wachsen soll, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Der Saamen ist länglicht, gekrümmt, auf einer Seite flach, auf der andern erhaben und auf dieser mit gelblichen Streifen bezeichnet, übrigens dunkelgrün von Farbe, von starkem Geruche und gewürzhaften bittern Geschmacke. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 172.

RICINI VULGARIS, CATAPUTIAE MAJORIS semen. **Gemeine Wunderbaumkörner. Große Purgierkörner.** Ricinus communis *L.* Diese Pflanze wächst in beyden Indien, in Afrika und dem südlichen Europa wild, und wird bey uns in Gärten gezogen, wo er nur einjährig ist; in den Treibhäusern aber soll er zwey Jahre dauern. Es giebt verschiedene Spielarten davon. Die Frucht ist eine rundliche, mit saftigen Stacheln besetzte, dreyfächerichte Kapsel, die in jedem Fache einen eyrunden, auf beyden

den Seiten gedrückten Saamen, von der Größe einer kleinen Schminkbohne, einschließt, der mit einer dünnen, zerbrechlichen, grau und schwärzlich marmorirten, glänzenden Schale überzogen ist, und darunter ein weißer öhlichter Kern, mit einem gleichfarbigen Häutchen umgeben, enthalten ist. Der Saamen ist ohne Geruch, aber von scharfem Geschmacke. Die Saamenkapsel öfnet sich an der Wärme von selbst mit einer Heftigkeit, so, daß die Saamen aus selbiger heraus springen, oder man kan sie in einem steinernen Mörsel mit einer hölzernen Keule zerstoßen, und den Saamen davon trennen. Die Schärfe des Saamens sitzt blos in der Schale, daher diese, vor dem Auspressen des Oels aus dem weißen Kerne, davon getrennt werden muß. Aus diesen Kernen erhält man das Kastor, oder Palmöl, (Oleum Ricini, Oleum Palmae liquidum, Oleum de Palma Chriſti), das bey ganz geringer Wärme gepreßt werden darf, und welches flüßig, etwas zähe, weiß, ohne Geruch, und von unmerklichem Geschmacke ist, und bey der stärksten Kälte nicht gerinnt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 148. *Zorn* icon. plant. Tab. 131.

Sabadillae s. Sabadilli semen. **Sabadillsaamen. Mexikanischer Läusesaamen.** Die Pflanze, von welcher dieser Saamen kommt, ist noch nicht bestimmt: nach **Murray** u. a. soll es eine Art Veratrum seyn. Unter obiger Benennung erhalten wir aus dem Mexikanischen Reiche eine Mischung aus bloßen oder noch in seinen Kapseln sitzenden Saamen, ganzen oder zerdrückten Saamenkapseln, verschiedenen Blumentheilen oder Blumenstielen, doch so, daß diese Theile in ihrem Verhältnisse sich nicht immer gleich sind. Soviel auszumitteln gewesen, so

sind

sind die Saamenkapseln eyförmiglänglicht, zusammengedückt, ohngefähr einen halben Zoll lang, und sehen strohfarben aus. In jeder Kapsel befinden sich zwey Saamenkörner, die schwarzbraun, etwas runzlicht, länglicht, an dem einen Ende spitzig, an dem andern aber stumpf, auf der einen Seite ziemlich platt, auf der andern erhaben, und innwendig weißlich sind. Geruch empfindet man nicht davon. Die Kapseln schmecken blos bitterlich, die Saamen selbst aber äusserst scharf, unangenehm bitter, und stechend, daß der Speichel häufig darnach zufließt.

Sinapeos semen. **Senfkörner.** Man hat zweyerley Senfkörner der Farbe nach, die weißen oder gelblichen, und die schwarzen oder vielmehr braunrothen. Die erstere Sorte, welche Sinapeos albae semen, Sinapis alba *L.*, ist von gleicher Gestalt, nur von weißer oder gilblicher Farbe, und etwas schwächern Kräften als folgende: die andere Sorte ist, Sinapeos nigrae semen, der **schwarze** oder **braunrothe Senfsaamen**, Sinapis nigra *L.*, welche vorzüglich zum Arneygebrauch verwendet, und unter obigem allemal verstanden werden sollte. Der Saamen derselben ist rund, unmerklich gedrückt, mit concentrischen Strichen gezeichnet, von schon angegebenen Farben, von bitterlichem scharfen Geschmacke, und der gepülvert die Nase etwas reitzet. Die Pflanzen sind einjährig, wachsen in einigen Ländern wild, werden aber auch häufig gebauet. Abbild. des schwarzen Senfs S. *Blackwell* Herb. Tab. 446. *Zorn* icon. pl. Tab. 152. des weißen *Blackwell* Herb. Tab. 92.

Staphisagriae semen. **Stephanskrautsaamen. Stephanskörner. Lauskörner.** Del-

phinium Staphisagria *L.*; obgleich neuerlichst bezweifelt wurde, daß dieser Saamen von dieser Pflanzengattung kommen könne. Diese zweyjährige Pflanze wächst in der Levante wild, wird auch in den Gärten gezogen. Der Saamen ist groß, schwarzgrau, flach, drey oder viereckicht, gekrümmt und uneben; der innere Kern ist weißgelb und ölicht. Schale und Kern besitzen eine große Schärfe und Bitterkeit. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 265. *Zorn* icon. plant. Tab. 473.

Stitzolobium. **Kuhkrätze.** Hierunter werden blos die **Haare** oder **Borsten** von der **rauchen Saamenhülse** der **juckenden Fasel**, Lanugo s. Setae siliquae hirsutae Dolichi prurientis, verstanden. Diese Pflanze, **juckende Fasel**, Dolichos pruriens *L.*, wächst in den Wäldern von Ostindien und dem südlichen Amerika, windet sich an Gegenständen geschlängelt in die Höhe, und trägt Schoten oder Saamenhülsen, die lederartig, vier Zoll lang, fast fingerdick sind, beynahe die Gestalt des Buchstaben S haben, und dicht mit rothbraunen, glänzenden und stechenden Haaren oder Borsten besetzt sind. Diese Borsten verursachen, wenn sie vom Winde auf die Haut getrieben werden, jedem, von Menschen und Thieren, ein höchstbeschwerliches und brennendes Jucken. Sie sind, mit Syrup oder einem Schleime gegeben, als ein vorzügliches Wurmmittel empfohlen worden. Sie können freylich wohl nicht anders, als durch ihren mechanischen Reiz wirken; nur fragt sich; ob dieser bey allen Individuen ohne Nachtheil angebracht werden kann? Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 369.

VANILLAE siliqua cum semine, **Vanillenschote mit samt dem Saamen.** Epidendrum Vanilla *L.* Diese strauchartige, kletternde Schmarotzerpflanze wächst in Südamerika und auf einigen westindischen Inseln wild, wird aber auch häufig fortgepflanzet. Zuerst bewurzelt sie sich in der Erde, steigt dann allmählig in die Höhe, hängt sich mit den an jedem Knoten befindlichen Wurzelfasern an die Stämme der benachbarten Bäume, und zieht aus diesen ihre Nahrung, so, daß sie auch fort wächst, wenn ihr unterer Theil über der Wurzel abgeschnitten wird. Sie läßt sich daher leicht durch die in Stücken zerschnittene Ranken fortpflanzen, nur muß jedes Stück einige Knoten haben, von denen zwey oder drey an die Wurzel eines Baumes in die Erde gesetzt werden, so, daß nur ein Knoten über der Erde bleibt. Wenn die Schoten zur Reife kommen, so werden sie abgenommen, auf verschiedene Weise getrocknet, und mit Oel bestrichen: durch welches Verfahren sie braun, schrumpflicht und kleiner werden. Das Bestreichen mit Oel hat mehr als eine Absicht zum Grunde: denn durch selbiges werden sie langsam getrocknet, wider Insekten verwahret, und verhindert, daß sie beym Trocknen nicht aufspringen, noch das Oberhäutchen trocken werde, und sie durch den Zugang der äussern Luft an Kräften verliehren. So wie wir diese Schoten erhalten, sind sie gerade, zusammengedrückt, röthlichbraun, etwa einer Spanne lang und ohngefähr zwey bis vier Linien breit, an beyden Enden schmäler, abgestumpft, und etwas, vorzüglich gegen die Basis zu, gekrümmt und zerbrechlich. Sie haben auf ihrer fettigen Oberfläche der Länge nach Runzeln, und innerhalb in ihrem fetten, braunlichten Marke eine unzählige Menge kleiner, runder, schwarzer, glänzender

der Saamenkörner. Ihr Geruch ist sehr stark, angenehm und penetrant, dem von peruvianischen Balsam, oder Storax, oder Ambra u. s. w. ähnlich, und bleibt lange an den Fingern, mit welchen man die Schoten angegriffen hat. Ihr Geschmack ist fetticht, etwas säuerlich und sanft gewürzhaft. Die Saamenkörner knirschen, wenn man sie kauet, zwischen den Zähnen: in diesen soll die vorzüglichste Wirkung stecken. Die besten sollen aus Mexiko und Peru kommen. Da so viel Betrug damit gemacht wird, muß man sie nach diesen Kennzeichen genau prüfen. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 288.

XANTHII, BARDANAE s. LAPPAE MINORIS semen. **Spitzkletten- Kropfklettensaamen.** Xanthium strumarium *L.* Diese einjährige Pflanze wächst auf verfallenen Baustellen, an Zäunen, Wegen und Mauern. Die Saamen sitzen in einer trockenen, länglichten, zweyhörnichten, stachlichten Kapsel, die innwendig zwey Fächer hat, sie aber selbst sind klein, eyförmig- länglich, an beyden Enden zugespitzt, auf der einen Seite flächer, auf der andern etwas gewölbt, und haben einen scharfen, bittern Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 444. *Zorn* icon. plant. Tab. 269.

Allgemeine Regeln
Die Einsammlung, das Reinigen, und die Aufbewahrung der Saamen betreffend.

1) Alle Saamen dürfen nicht eher eingesammelt werden, bis sie vollkommen reif worden, aber doch ehe sie von selbst ausfallen. Die rechte Zeit, die Mohnköpfe einzusammeln, ist oben schon angegeben. Alsdann werden sie an einem luftigen Orte, ohne Feuerwärme, wohl getrocknet.

2) Durch

2) Durch das Schwingen kann man die Saamen von den Hülsen, und unreifen oder tauben Saamenkörnern, leichte reinigen.

3) Die Saamen werden in hölzernen Kisten oder Büchsen an einem trocknen und kalten Orte, besonders die blichten, aufbewahret. Die blichten müssen alle Jahre frisch angeschafft werden, da sie leicht verderben, auch die milden alsdenn scharf werden. Die verdorbenen Saamen sollte man nie zum Arzneygebrauche nehmen. Ueberhaupt muß auch bey den Saamen darauf gesehen werden, daß sie nicht untereinander kommen, da verschiedene unter denselben eine heftigwirkende Schärfe besitzen.

7) Früchte (Fructus) sowohl reife (maturi), als unreife (immaturi).

AMYGDALAE AMARAE et DULCES. **Bittere und süße Mandeln.** Amygdalus communis *L.* Der Mandelbaum erreicht eine mittelmäßige Größe, und wächst in dem mitternächtlichen Afrika wild. In dem südlichen Theile von Frankreich aber, in Spanien, Italien und Sicilien wird er häufig gebauet, und von da aus werden die Mandeln in großer Menge versendet: auch das deutsche Klima verträgt dieser Baum, nur die nördlichen Gegenden ausgenommen. Von diesem Baume giebts zwey Hauptspielarten; die eine trägt die süssen Mandeln, und die andere bittere Mandeln. Die Fortpflanzung des Mandelbaums kann durch die Kerne geschehen, die noch in ihrer Schale eingeschlossen sind; weil aber aus den Kernen ein und eben desselben Baums oft sehr von einander abweichende Sorten entstehen, indem deren Frucht bald groß, bald klein, der Stein derselben bald eine dicke und feste, bald eine dünne und zerbrechliche Schale hat, und

der

der Kern selbst bald süß, bald bitter schmeckt; so ists zur Fortpflanzung der zuverläßigen Art rathsamer, ein Reiß von einem guten Baume entweder auf einen aus Kernen gezogenen Mandelstamm, oder Pflaumen- oder Pfersich- oder Aprikosenstamm zu pfropfen. Die eigentliche Frucht des Mandelbaums ist eyförmig, gegen die Basis zu breiter, von einem bis zu drittehalb Zoll lang, äusserlich mit einem grünen, wollichten Oberhäutchen umgeben, unter dem ein saftloses, bitteres oder unschmackhaftes Fleisch befindlich ist, (doch giebt es auch noch eine Spielart dieses Baumes, dessen Frucht, so wie die Pfersiche, eßbar ist), der Länge nach hat diese Frucht auf beyden Seiten eine Furche, und öfnet sich auch auf beyden Seiten, wenn sie reif wird. In der Mitte dieses Fleisches ist der Stein befindlich, dessen gelbbräunliche Schale entweder dick und fest, oder dünn und leicht zerbrechlich ist: äusserlich ist diese Schale gefurcht und voller kleiner Löcherchen, an dem einen Ende geht sie spitzig zu, an dem andern aber ist sie stumpf und mit einer Höhle, und an beyden Seiten mit einem Rande, versehen. In dieser Schale ist nun der Mandelkern enthalten, der an sich weiß ist, sich leicht in zwey Theile spalten läßt, und an der Spitze einen Keim hat, der aber noch mit einer braunen Haut überzogen, die mehrentheils mit erhabenen Strichen gezeichnet und mit einem gelblichen, harzichten Pulver bestreuet ist. Die Mandeln erhalten wir entweder noch in ihren Schalen, so heissen sie Krachmandeln, oder ohne Schalen. Von gleicher Beschaffenheit sind nun die **süssen Mandeln** sowohl, AMYGDALAE DULCES, als auch die **bittern Mandeln**, AMYGDALAE AMARAE, die sich also nach dem äusserlichen Ansehen nicht unterscheiden lassen: nur im Geschmacke sind sie unter-

unterschieden; die erstern nämlich angenehm süß, die letztern angenehm bitter. Beyde geben viel Oel, welches im Geschmacke einerley und nicht verschieden ist. Beyde lassen sich zur Verfertigung der Milch daraus gebrauchen. Da die Mandeln aber viel Oel enthalten, so werden sie mit der Zeit ranzicht, vor solche und die, so runzlicht, angefressen und fleckicht sind, muß man sich hüten, noch weniger zur Arzney gebrauchen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 105. *Zorn* icon. plant. Tab. 301. In Rußland sind auch die Früchte des **Zwergmandelbaums**, Amygdalus nana *L.* in den Apotheken eingeführt, um das Oel daraus zu gewinnen. Dieser niedrige Strauch wächst in dem südlichen Rußland und Sibirien von selbst, bey uns wird er seiner schönen rothen Blumen wegen in den Gärten gezogen.

Amomum. Piper Jamaicense. Pimenta. **Amomen. Nelkenpfeffer. Jamaischer Pfeffer.** Dies sind die kleinen Früchte eines Baumes, Myrtus Pimenta *L.*, der in Neuspanien, auf den antillischen Inseln, besonders Jamaika u. a. in steinichten Boden wild wächst, aber auch mit Fleis angebauet wird. Wenn die Beeren dieses Baumes reif worden, bekommen sie eine schwarze Farbe, und sind rund, oben mit einem vierspaltigen Nabel gekrönt, zweyfächrich und enthalten zwey halbkugelrunde Saamen. Wie wir sie aber erhalten, sind sie grün und unreif abgepflückt worden, damit durch die Reife ihr Gewürzhaftes nicht geschwächt werde: diese unreife Beeren werden in der Sonne getrocknet, wodurch ihre grüne Farbe in eine braune verwandelt wird. Sie sind gewöhnlich etwas größer als ein Pfefferkorn, bald rund, bald etwas länglich, und mit

einem

einem Nabel, dem aber die Zähnchen fehlen, versehen; von Farbe, wie schon gesagt, braun, und die, wenn man sie schüttelt, gemeiniglich klappern. Ihr Geruch und Geschmack ist aromatisch, und gemischt aus denen von Gewürznelken, Zimmt und Muskatennuß. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 355. *Zorn* icon. plant. Tab. 583.

ANTHOPHYLLI. **Mutternelken. Mutternägelein.** Dieses sind die Früchte, die aus den Blumenkelchen, die abgepflückt und getrocknet unter dem Namen Gewürznelken bekannt worden, wenn solche bis zur völligen Reife an dem Baume gelassen worden, nach wenigen Wochen werden. Sie sind etwa einen Zoll lang, von der Gestalt einer Olive, in der Mitte bauchicht, an beyden Enden schmäler zugehend, und sind oberwärts durch die vier zusammengefaltenen Kelchzähne, in deren Mitte der Staubweg befindlich ist, gekrönt. Sie sind schwarzroth von Farbe, etwas runzlicht, und enthalten unter einer dünnen Bedeckung einen harten, der Länge nach zweytheiligen Kern. Ihr Geruch ist gewürznelkenartig, doch weit schwächer, so auch der Geschmack, der dabey zusammenziehend und etwas säuerlich ist. Mehreres und die Abbildung vom Gewürznelkenbaume, Caryophyllus aromaticus *L.*, siehe oben unter den Blumen bey den Gewürznelken.

AURANTIORUM fructus s. AURANTIA MALA. **Pomeranzen.** Von dem Pomeranzenbaume, Citrus Aurantium *L.*, ist schon mehrmals gehandelt worden, davon siehe also besonders oben unter den Rinden bey der Rinde von Pomeranzen. Die Pomeranzen werden sowohl reif, nämlich FRUCTUS MATURI

MATURI AURANTIORUM s. MALA AURANTIA MATURA s. HISPALENSIA, die reifen **Pomeranzen**, als auch unreif, nämlich FRUCTUS AURANTIORUM VIRIDES s. IMMATURI, s. MALA AURANTIA IMMATURA s. CURASSAVIENSIA, die **unreifen Pomeranzen** oder **Pomeranzenäpfel**, zur Arzney gebraucht. Zuerst also von den **reifen Pomeranzen.** Diese Frucht ist kugelrund, an beyden Enden etwas eingedrückt, und hat einen Nabel. Unter der äussern und innern Schale oder Rinde, die schon oben abgehandelt worden, enthält sie ein gelbliches Fleisch, das in neun bis zwölf Fächer abgetheilt, und voll von einem Safte ist. Jedes dieser Fächer ist mit einer Haut eingeschlossen, die in der Mitte der Frucht zusammen laufen, und sich ohne Mühe von einander trennen lassen, und jedes besteht aus vielen länglichen Saftbläschen, die mehrentheils an beyden Enden spitz zugehen. Die darinne befindlichen Kerne oder der Saamen, sind ziemlich eyrund, hin und wieder eingedruckt und der Länge nach gestreift. Der Saft aus dieser Frucht schmeckt stark doch angenehm sauer. Die **unreifen Pomeranzen** werden, wenn sie die Größe einer Erbse bis zur Kirsche haben, von dem Baume abgepflückt und gesammelt. Frisch sehen sie grün aus, und schmecken etwas herbe; getrocknet aber bekommen sie eine grünbraune Farbe, und schmecken angenehm gewürzhaft und sehr bitter. Diese unreifen Früchte sind gewürzhafter als die Schalen der reifen Pomeranzen, und sollten in passenden Fällen mehr geschätzt werden.

BEEN s. BEHEN nuces. **Beennüße.** Dieß sind die Früchte des Guilandinemoringabaums oder Oelnußbaums, Guilandina Moringa *L.*, welcher in

Malabar, Zeylon, Aegypten u. s. w. wächst. Die Benennung Been oder Behen ist arabischen Ursprungs. An diesem hohen Baume befinden sich Saamenbehältnisse, die dreyklappige lange Hülsen sind, und welche in einer weichen Substanz eine unbestimmte Menge von der Größe einer Haselnuß einschließen, in welchen endlich mit einer dünnen, weißgrauen, harten, leicht zerbrechlichen Schale, und mit noch einer dickern weißen Haut umgebene Kerne befindlich sind, die ölicht, scharf und bitter schmecken. Aus diesen Kernen wird ein dickliches, helles, gelbliches Oehl ausgepreßt, das **Beenöl**, Oleum Been, heißet, welches keinen Geruch und Geschmack hat, in der Kälte leicht gerinnet, und nicht ranzicht werden soll. Abbild. des Oelnußbaums S. *Blackwell* Herbar. Tab. 386. *Zorn* icon. plant. Tab 536.

Berberum baccae. **Berberisbeere. Berberitzen. Sauerdornbeere.** Dies sind die Beere von einem bey uns einheimischen Strauche, Berberis vulgaris *L.*, der in Zäunen, an Hecken und in Wäldern wächst. Die Beere sind eyrund cylindrisch, mit abgestumpfter Spitze und braunrothem Nabel, und haben ein saftiges Fleisch, darinnen zwey längliche Saamen eingeschlossen sind. Sie haben eine schöne rothe Farbe, und das Fleisch einen rothen, angenehm sauer schmeckenden Saft. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 165. *Zorn* icon. plant. Tab. 86.

Cacao nuclei. **Cacaobohnen.** Dies sind die Kerne aus den Früchten des **Cacaobaums**, Theobroma Cacao *L.*, der im heißen Amerika einheimisch ist, und um die Frucht zu verädeln daselbst auch fleißig gepfleget und gewartet wird. Er wächst am besten

besten auf niedrigen, feuchten Boden. Die Frucht desselben ist eyrund und an der Spitze stumpf, ohngefähr 3 Zoll dick, aber fast 6 Zoll lang. In einigen Spielarten ist sie auf ihrer Oberfläche ganz glatt, in andern aber voller Warzen, und ist der Länge nach mit zehn Streifen bezogen. Ihre Farbe ist entweder blutroth oder blaßgelb. Unter einer fleischichten Schale enthält sie ein weißliches Mark, daß süßsäuerlich schmeckt, und eßbar ist; mitten in diesem Marke aber ist der Saamen, oder die Kerne, etwa 25 bis 30 der Anzahl nach, befindlich, die unter den Namen **Cacau, Cacao,** oder **Cacaobohnen,** bekannt sind. Der Name **Cacao** rührt von den Spaniern her. Wenn die Frucht reif ist, so klappern diese Kerne darinne, wenn sie bewegt wird. Um die Kerne zu gewinnen, wird die Frucht der Länge nach aufgeschnitten, oder zerquetschet. Die Kerne werden alsdenn sogleich in große Fäßer gethan, und mit großen Steinen beschweret, wodurch sie in Gährung gerathen, darinne sie vier bis fünf Tage gelassen werden, damit sie vor das Keimen und Verderben bewahret, auch ihnen der herbe Geschmack benommen, und damit sie von den überflüßigen wäßrichten Theilen befreyet werden, so, daß in ihnen nur das Oelichte zurück bleibet. Nachher werden sie in der Sonne getrocknet. Diese Kerne haben fast die Größe und Gestalt der Mandeln; sie sind mit einer rauhen, zerbrechlichen Oberhaut oder Schale überzogen, darinne der markichte Kern befindlich, der grau ist, und sich in Flügel zertheilen läßt, die noch mit einem Häutchen umgeben sind. Es giebt verschiedene Sorten der Cacaobohnen ihrer Güte nach, und man unterscheidet sie in Carakische, (Cacao de Caraques), in Berbicische, (Cacao de Berbice), und in Cacao von den Inseln. Die besten

Cacaobohnen sind rundlich, mehr lang als breit, die äussere schwarzrothe Schale derselben ist mit einem grauen silberfarbenen Pulver bestreuet, der markichte Kern ist fettig und vom angenehmen bittern Geschmacke. Je mehr sie diese Kennzeichen an sich haben, desto schätzbarer sind sie: die Carakischen aus der Provinz Nikaragua in Neuspanien werden vor die vorzüglichsten gehalten; und die Verbicischen sollen das meiste Oel besitzen. Die flachen, kleinen und herbe schmeckenden Cacaobohnen muß man als schlechte verwerfen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 373. *Zorn* icon. plant. Tab. 308.

CARDAMOMUM MINUS. **Kleiner Cardamom.** Es werden drey Sorten vom Cardamom gemacht, die **große**, die **mittlere** und die **kleine**: die letztere hat vor den andern gegründete Vorzüge, da sie im Geruche und Geschmacke stärker ist. Der Cardamom ist die Frucht einer perennirenden Pflanze, Amomum Cardamomum *L.*, die in Ostindien, vorzüglich in Java in sumpfichten Gegenden zu Hause ist. Diese Frucht ist vielmehr eine Saamenkapsel, und die des kleinen Cardamom ist einen halben Zoll lang, bleichgelb von Farbe, in drey Fächer abgetheilt, in deren jeden zwey Reihen Saamenkörner liegen, gerieft, kurzgestielt, am untern Ende schmäler, am obern Ende stumpfer und breiter mit einer leicht abfallenden Spitze: die Saamenkörner sind eckicht, vielförmig, runzlicht, braunröthlich, und enthalten ein weißes Mark. Die Kapsel hat einen sehr schwachen Geruch und Geschmack, die Saamenkörner hingegen haben, vorzüglich wenn sie zerquetsch sind, einen angenehmen gewürzhaften, bitterlichen, etwas kampherartigen Geschmack, und dergleichen starken angenehmen Geruch. Die

Saamen-

Saamenkörner müssen bis zum Gebrauche in ihrer Kapsel aufbehalten werden, wenn sie bey Kräften bleiben sollen. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 584 und 585. *Zorn* icon. plant. Tab. 336.

CARICAE. **Getrocknete Feigen.** Der Feigenbaum, Ficus Carica *L.*, wächst in Asien, den Inseln des Archipelagus, Sicilien, Italien, Niederfrankreich und Spanien in bergichten und hohen Gegenden wild, bey uns wird er in Gärten gezogen, wo er auch im Freyen reife Früchte bringet, nur im Winter muß er vor dem Froste bewahret werden. Es giebt viele Spielarten davon: einige tragen eine Kugelrunde, andre eine längliche birnförmige Frucht; einige dieser Früchte haben ein weißliches, andere ein röthliches Fleisch; auch sind einige äusserlich blaulich, einige grün, andere gelblich von Farbe. Was man für die Frucht hält, ist eigentlich ein fleischichter Fruchtboden, der innwendig hohl ist, sehr viele Blümchen von verschiednen Geschlechts in sich enthält, und oberwärts durch einige Schuppen so fest verschlossen ist, daß kaum das Höhlgen, welches man den Nabel nennt, offen bleibt. Das Verfahren, welches man um eine größere Menge Früchte reif zu erhalten in verschiedenen Gegenden anwendet, ist unter dem Namen Caprification bekannt. Es ist aber noch nicht ausgemacht: ob durch die Caprification etwas zur Befruchtung beygetragen werde, oder, welches wahrscheinlicher ist, ob durch das Insekt Cynips Psenes, wenn es in die Feige hineingehet, und durch seine daselbst angebrachte Stiche blos eine Art von Gährung verursachet, daß dadurch die Früchte, auch die spätern, zur Reife befördert werden? Die Feigen, wenn sie durch die Caprification zur Reife gebracht worden, müssen im Ofen getrocknet werden, die

ausserdem reif gewordenen Feigen werden auch an der Sonne getrocknet. Diejenigen Feigen, die eine dünne Haut, weiches Fleisch, gelblichen Saamen und einen honigsüßen Geschmack haben, sind die besten; die harten, von Insekten zerfressenen und dunkelgefärbten taugen nichts. Von den Feigen macht man gemeiniglich drey Sorten: nämlich die **Smirnischen**, die groß, gelb und rund sind; die **Genuesischen**, die auch groß, gelb und länglich sind; und die von **Marseille**, die kleiner, gelb, rund, und von sehr angenehmen süssen Geschmacke sind, die sich aber nicht länger als ein Jahr halten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 125. *Zorn* icon. plant. Tab. 479.

CASSIA FISTULA s. FISTULARIS. **Cassienröhre. Rohrcassie. Purgiercassie.** Dies ist die hülsichte Frucht von einem hohen Baume, Cassia fistula *L.*, der in beyden Indien, in Aegypten und im wärmern Amerika wächst. Diese hülsichte Frucht, aus welcher das Cassienmark bereitet wird, ist rund, einen ja zuweilen zwey Fuß lang und einen Zoll dick, von Farbe schwarzbraun. Sie müssen nicht zu alt, schwer, und nicht zu trocken seyn. Innerhalb ist sie durch quer durchgehende gelbe Scheidewände in Fächer abgetheilt, in welchen die harten, runden, gedrückten, glänzenden, dunkel gelben Saamen in einem weichen, schwarzen, süßlich schmeckenden Marke liegen. An dem Baume sind sie anfänglich grün und weich, darauf braun und zuletzt schwarz und holzicht. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 381. *Zorn* icon. plant. Tab. 511.

CERASA ACIDA. **Saure Kirschen.** Ueberhaupt hat man eine große Anzahl Spielarten der Früchte des Kirschbaums, Prunus Cerasus *L.*, der allent-

allenthalben im Freyen, auch wild, wächst, durch die Kultur aber sehr verädelt wird. Diese Früchte sind entweder gelb, oder verschieden roth, oder aus beyden gemischt, oder schwarz gefärbt; der Geschmack ist entweder süß, oder säuerlich, oder gar sauer; ihr Fleisch ist ferner saftiger, oder fester, und ihr Saft von verschiedener Farbe; einige sind auch größer, andere kleiner, und ihre Gestalt ist entweder rund oder herzförmig. Zum Arzneygebrauche werden vorzüglich die sauern Kirschen, sowohl die frischen (Cerasa acida recentia) als die getrockneten (Cerasa acida siccata), gewählet: diese sind rund, von dunkelrother Farbe, haben ein sauerhaftes Fleisch, und der Saft ist bluthroth, auch ihr Kern ist rund, gedrückt, zugespitzt, mit einem hervorstehenden Rande. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 449.

CHERMES GRANA. COCCUM BAPHICUM. **Kermesbeere.** Die Kermesbeere hat man bisher immer zum Thierreiche gerechnet, und sie als das Weibchen einer Schildlaus, Coccus Ilicis, angesehen. Sie sind aber wohl ein Pflanzenprodukt, das vom Stiche dieser Schildlaus an der Stech- oder Grüneiche, Quercus coccifera s. Quercus Ilex *L.*, wie der Gallapfel an den Blättern der gemeinen und Cerreiche, entstehet. Sie sind also rothbraune, glänzende, beerenförmige, gallusartige, widernatürliche Auswüchse an dem Stamme und den Zweigen der Stecheiche, die vom Stiche jener Schildlaus veranlaßt worden, oder vielmehr runde Bläschen, von der Größe einer Erbse, mit vielem bluthrothen oder gelblichten körnichten Staube angefüllt. Sie haben einen bitterlichen, schwach zusammenziehenden Geschmack, und einen geringen nicht unangenehmen Geruch. Die

Stech- oder Grüneiche ist ein kleiner niedriger Baum, der in Italien, Spanien, Frankreich, und auf den Inseln des Archipelagus wächst. Die Kermesbeere, wenn sie eingesammelt worden, werden mit Eßig besprengt, und auf Tüchern sorgfältig getrocknet, die besten kommen aus Guienne und Provenze. Sie dürfen nicht wurmstichig seyn. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 186. *Zorn* icon. plant. Tab. 563.

CITRI poma s. CITREA MALA. **Citronen.** Der Baum, von welchem wir diese Früchte erhalten, Citrus medica *L.*, wächst in Meden und Persien wild, von da ist er nach Griechenland, und weiter in das mittägige Europa gebracht worden, wo er zu reichen Erndten angebauet ist, bey uns wird er in Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächshäusern erhalten. Die Frucht ist länglich, deren oberes Ende sich in eine Warze endiget; die Basis aber ist stumpfer, und man bemerkt an ihr noch die Ueberbleisel des Kelches. Die äussere Schale ist, wenn sie reif worden, gelb, gewürzhaft; sie enthält sehr viele Oelbehältnisse, die die Oberfläche ungleich machen, und die sich in viele Oefnungen endigen. Diese äussere Schale ist schon oben unter den Rinden abgehandelt worden. Unter derselben ist ein weißer unschmackhafter Theil, der nun den innern Theil, das saftige Fleisch, einschließet, das aus vielen kleinen Behältnissen bestehet, und in gemeiniglich neun Fächer durch Häute abgetheilt ist; darinn ist vieler, sauer schmeckender Saft enthalten, und in jedem Fache liegen gemeiniglich zwey Saamen, die eyförmig sind, an dem einen Ende spitz zugehen, und bitter schmecken. Da die Citronen hauptsächlich wegen ihres Saftes geschätzt werden; so verdienen die den Vorzug, die unter einer dünnen Schale vielen

und

und recht sauren Saft enthalten. Die Citronen, welche wir aus fremden Gegenden erhalten, sind vor ihrer völligen Reife abgebrochen, damit sie unter Weges nicht verderben sollen; daher rührt es also wohl, daß bey manchen der Saft nicht die gehörige Säure hat. Es giebt auch hiervon verschiedene Abarten. Einige sind kleiner, länglicher, haben eine dünnere Schale und ein saftigeres und säureres Fleisch, und heißen **Limonen**; andere sind größer, und haben ein festes dickes Feisch, das süß und eßbar ist, diese werden **Citronaten** genennet; wenn diese zerschnitten, und mit Zucker eingemacht werden, so ist dies der **Citronat, Sukade**, Caro Citri, Succata, so wir erhalten. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 361. *Zorn* icon. plant. Tab. 496.

COLOCYNTHIDIS poma. COLOCYNTHIDES. **Coloquintenäpfel. Coloquinten.** Die Pflanze, Cucumis colocynthis *L.*, von welcher diese Früchte kommen, ist eine einjährige, die in heißen Ländern, in Syrien und um Aleppo wächst. Die Frucht dieser Pflanze ist ein kugelrunder, von verschiedener Größe, gemeiniglich faustdicker Apfel; er ist mit einer weißen, lederartigen Haut überzogen, die ein leichtes, schwammichtes, weißes, höchst bitteres und scharfes Mark einschließet, und in den sechs Fächern desselben sind viele längliche, flache Saamen enthalten, welche gereiniget gar keine Bitterkeit besitzen. Das Mark, Pulpa, dieser Frucht ist sehr schleimicht, so, daß die Extraktion daraus sich gar nicht durch Löschpapier filtriren läßt, und nur schwer durch ein Tuch abläuft. Dies Mark kann vor sich selbst nicht zu Pulver gebracht werden, man muß es daher mit dem Schleime von Tragant oder Arabischen Gummi ver-

setzen, durchstoßen und dann trocknen: diese davon entstandene und geformte Masse wird Trochisci Alhandal genennet. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 441. *Zorn* icon. plant. Tab. 478.

CUBEBAE. PIPER CAUDATUM. **Cubeben. Schwindelkörner.** Dies sind die Früchte von einem Strauche, Piper Cubeba *L.*, der auf den Philippinischen Inseln, auf Java und Guinea wild wächst. Es sind trockene, runde Beeren, die grau oder braun aussehen, runzlicht, meistens so groß als ein schwarzes Pfefferkorn, und mit einem langen dünnen Stiele versehen sind. Unter der äussern zerbrechlichen Schale enthalten sie einen schwärzlichen, innerhalb weißlichen, etwas ölichten Kern, der die innere Höhle der Schale bey weitem nicht ausfüllt. Der Geschmack ist heiß, bitterlich, gewürzhaft und scharf; der Kern schmeckt weit heißer als die Schale.

CUCUMER ASININUS. **Eselsgurke. Eselskürbis. Springgurke.** Die Pflanze, von welcher diese Frucht kommt, Momordica Elaterium *L.*, wächst in mittäglichen Europäischen Ländern, und dauert ein Jahr, wird aber auch bey uns in Gärten gezogen. Die Frucht ist gemeiniglich anderthalb Zoll lang, daumendicke, grüngelb, und über und über mit steifen Haaren besetzt: wenn sie reif worden, und man sie berührt, so zerplatzt sie, und es schießt der in ihr enthaltene Saamen nebst einem klebrichten Safte mit Heftigkeit heraus. Der Geschmack ist sehr bitter, ekelhaft und scharf. Aus dem Safte dieser Frucht wird das Elaterium bereitet, welches im zweyten Theile unten vorkommen wird. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 108. *Zorn* icon. plant. Tab. 444.

CYDO-

CYDONIA. COTONEA. Quitten. Der Quittenbaum, Pyrus Cydonia *L.*, hat seinen Namen von der Stadt Cydon auf der Insel Creta, von da er nach Europa gebracht worden. Er wächst nun bey uns allenthalben. Es giebt verschiedene Spielarten davon, nachdem die Früchte mehr rund oder mehr länglich sind, so heißen sie entweder Quittenäpfel, Cydonia mala, oder Quittenbirn, Cydonia pyra. Ausser dieser verschiedenen Gestalt sind sie eckicht, haben einen sehr kurzen Stiel, am obern Ende eine nabelförmige Vertiefung, und ihre gelbliche äussere, glatte Haut ist mit einer weißgraulichen Wolle besetzt: ihr Fleisch ist gelblich, dicht und feste, schmeckt sauer und zusammenziehend, und in diesem Fleische befindet sich ein fünffächeriges Saamenbehältnis, darinne der Saamen, die Quittenkerne, Semen Cydoniorum, liegen, davon schon oben unter den Saamen gehandelt worden. Die Frucht hat einen starken, angenehmen, eigenen Geruch. Die getrockneten Quitten schmecken nicht mehr so herbe, als die frischen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 137. *Zorn* icon. plant. Tab. 306.

GALLAE. Galläpfel. Es sind solche eigentlich nichts anders, als widernatürliche Auswüchse an den Blättern und Blattstielen des Quercus robur und Quercus Cerris *L.*, die von dem Stiche eines Insekts, Cynips quercus folii *L.* entstehen, indem sich die Gefäße des verwundeten Zellgewebes dieser Theile verlängern, das beym Insektenstich hinein gelegte Ey umschließen, und sich so lange in schichtweisen Lagen herumballen, bis der Gallapfel seine Größe erlangt hat, der darinn enthaltene Wurm aber zu seiner Verwandlung in ein fliegendes Insekt erwachsen ist, das sich nun eine Oefnung zum Auskriechen bohrt und entweicht.

weicht. Die besten Galläpfel, die Türkischen, GALLAE TURCICAE, kommen aus der Gegend von Mozul, 60 Meilen von Aleppo, die zweyte Sorte aus der Gegend von Tripolis und Smirna. Ueberhaupt sind sie rundlich, auf der Oberfläche knotig, mit ungleichen Zacken besetzt, von verschiedener Farbe. Die besten müssen grauschwärzlich, schwer, mit stumpfstachlichten Erhabenheiten besetzt seyn, einen braunen Kern, und einen sehr herben Geschmack haben. Die allerschlechteste Sorte kommt im Handel unter dem Namen Knopern vor, und wird in Ungarn und Pohlen von der gemeinen Eiche, Quercus robur *L.* gesammelt. Diese sind leicht, mehr kugelförmig, von ebener glatten Oberfläche, und haben einen viel geringern herben Geschmack.

GRANATORUM mala s. GRANATA. Granatäpfel. Vom Granatapfelbaum, Punica Granatum *L.*, ist schon oben bey den Blumen desselben gehandelt worden. Die Frucht dieses Baums ist ein rundlicher Apfel, von der Größe einer Orange, der oberwärts von den zurückgebliebenen Kelchausschnitten gekrönt ist. Seine Schale ist auswärts roth, inwendig gelb, lederartig, zäh und dicke. Unter dieser Schale oder Rinde ist das in neun Fächern abgetheilte saftige Fleisch enthalten, das die länglichen, eckichten Kerne einschließt. Das saftige Fleisch erlangt durch die Reife einen angenehmen säuerlich süßen Geschmack. Die Rinde schmeckt herbe und bitter, und gehört zu den stark zusammenziehenden Mitteln. Sie sind in den Apotheken unter der Benennung, GRANATORUM cortices s. MALICORIUM, Granatäpfelrinden, bekannt. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 97. *Zorn* icon. plant. Tab. 270.

INDICA

Indica faba. Sancti Ignatii faba, s. faba febrifuga. Ignatiusbohne. Der Ignatiusbaum, Ignatia amara *L.*, wächst auf den Philippinischen Inseln. Die Jesuiten brachten diese sogenannten Bohnen, (welche Benennung eigentlich unschicklich, da sie sich nicht in Cotyledonen spalten lassen,) von den Philippinischen Inseln mit, daher der Name von dem Stifter dieses Ordens. Die Frucht dieses Baumes ist birnförmig, und hat nur ein Saamenbehältnis, in welcher innerhalb einer dicken holzigen Rinde viele Saamenkörner liegen, deren Anzahl sich bisweilen auf zwanzig beläuft, und deren Gestalt nach ihrer verschiedenen Lage verschieden ist. So wie wir sie getrocknet erhalten, sind sie fein gestreift, auf einer Seite erhaben, auf der andern vieleckig und ein wenig zusammengedrückt. Sie haben beynahe einen Zoll im Durchmesser, sind äusserlich hellbraun, und wie mit einem fest aufsitzenden Mehle bestreuet, innerhalb sind sie braungrün, glänzend, und haben eine hornartige Substanz, die sich aber doch mit einem Messer zerschneiden läßt. Sie haben einen ausserordentlichen bittern Geschmack.

Juglandis nuces. Wallnüsse. Welsche Nüsse. Dies sind die Früchte von dem Wallnußbaume, Juglans regia *L.*, dessen Vaterland Persien seyn soll, und der in gemäßigtern Himmelsgegenden Europens häufig angepflanzt wird. Aeusserlich umgiebt die Frucht, welche eyrund und von verschiedener Größe, eine grüne, dicke, glatte, fast fleischichte Hülse oder Schale, in welcher die Kern- oder Nußschale befindlich ist, die aus zwey Hälften bestehet, uneben und auch länglichrund ist, und welche den in vier Flügel getheilten Kern, der mit einem gelblichen, dünnen, bitter und herbe schmeckenden Oberhäutchen umgeben

ist,

ist, in sich enthält. Die äussere grüne Schale, Cortex nucum exterior viridis, schmeckt herbe und bitter, und wenn man sie mit den Fingern zerreibt, färbt sie solche braungelb, welche Farbe nicht leicht wieder abgehet. Sie hat die mehreste Kraft, wenn die Früchte noch nicht reif sind, und sich mit einer Gabel noch leicht durchstechen lassen, das ist im Monat Junius oder auch Julius, alsdenn müssen sie eingesammelt werden. Aus den Kernen der reifen Nüsse, Nuclei fructus Juglandis maturi, gewinnt man die Hälfte des Gewichts eines süßen, ausgepreßten Oels, das nicht leicht ranzicht wird. Abbild. S *Blackwell* Herbar. Tab. 247. *Zorn* icon. plant. Tab. 517.

Juniperi baccae. **Wacholderbeeren.** Juniperus communis *L.* Auf trocknen Bergen ist das Gewächse mehr strauchartig, in Wäldern und Gärten aber wird es zu einem mäßigen Baume. Die reifen Beere an demselben sind mit einem schwarzen glänzenden Häutchen umgeben, darinne ein gelbröthliches Fleisch und drey Saamenkörner befindlich; sie werden aber erst im zweyten Jahre reif. Sie haben einen harzichten, süßlichbittern Geschmack, und einen balsamischen Geruch. Die großen, vollen, saftigen und schweren, die vollkommen reif worden, muß man zum Arzneygebrauche vorzüglich wählen. Abbild. siehe oben bey dem Holze.

Lauri baccae. **Lorbeeren.** Vom Baume, Laurus nobilis *L.*, und dessen Abbild. siehe oben bey den Blättern. Diese Beeren sind länglich, von der Größe einer kleinen Kirsche: so lange sie frisch sind, sehen sie dunkelblau, trocken aber dunkelbraun und runzlicht aus; sie schließen in einer zerbrechlichen Schale

zwey

zwey Saamen ein, die auf der einen Seite erhaben, auf der andern aber flach sind, und eine braune Farbe haben. Am aromatischen Geruche und Geschmacke übertreffen sie die Blätter, auch schmecken sie weit bitterer, welche Bitterkeit zugleich mit einem fettigen Geschmacke verbunden ist. Auch die Schale dieser Beeren ist gewürzhaft. Der Saamen giebt zweyerley Oel, nämlich durch Destillation ein ätherisches dünnes, helles, und ein dickes, grünes und fettes Oel durchs Kochen mit Wasser und Auspressen.

Macis. Muskatenblüthen. Muskatenblumen. Dies ist zwar eine ganz unschickliche Benennung von einem Theile aus der Frucht des Muskatenbaums, Myristica aromatica *L.*; da sie aber in so viele Europäische Sprachen eingeführt ist, muß sie wohl noch beybehalten werden. Es ist nichts weiter als eine markichte, etwas fette, in schmale Lappen getheilte, netzartig gewebte Haut, die sich zwischen der äussern fleischichten Haut oder Schale der Muskatenfrucht, und der innern härtern Schale, die den eigentlichen Muskatenkern umgiebet, befindet, und um diese sich überall verbreitet, und solche als ein Netz umgiebet. Im frischen Zustande ist sie von Farbe carmoisinroth, getrocknet aber wird sie dunkelgelb oder vielmehr safrangelb. Vor dem Einpacken wird sie mit Seewasser besprengt. Sie hat einen starken balsamischen Geruch, und einen angenehmen gewürzhaften, etwas bitterlich scharfen Geschmack. Man muß vorzüglich das biegsame, dünne, safrangelbe, noch ölichte und stark riechende netzartige Gewebe auswählen. Ein Mehreres wird noch weiterhin bey der sogenannten Muskatennuß beygebracht werden.

Mora

Mora s. Mori fructus s. baccae recentes. **Maulbeeren.** Dies sind die schwarzen oder vielmehr schwarzrothen Früchte eines Baumes, Morus nigra *L.*, der davon schwarzer Maulbeerbaum genennet wird, dessen Vaterland Persien seyn soll, der aber doch in Italien in Ländern, die am Meere liegen, schon wild wächst, und welcher auch im gemäßigtern Europa die gewöhnliche Winterkälte recht gut aushält, und daher auch bey uns in den Gärten angepflanzt wird. Was man die Frucht oder Maulbeere nennt, ist ein fleischichter Kelch, der aus einer Menge vierlappichten kleinen Beeren zusammengesetzt ist, die an einem gemeinschaftlichen Fruchtboden ansitzen, und davon jede einen dreyeckig eyrunden Saamen einschließt. Diese so vereinigten kleinen Beere bilden eine eyförmig längliche Frucht, von schwarzrother Farbe, die sehr saftig, und deren Saft dunkelpurpurfarbig, von sauersüßem Geschmacke ist. Die größern und mehr saftigen sind die besten. Sie werden frisch verbraucht. Abbild. siehe *Blackwell* Herb. Tab. 126. *Zorn* icon. plant. T. 173.

Moschata s. Myristica nux. **Muskatennuß.** Der Baum, Myristica aromatica *L.* ist an Größe dem Birnbaume gleich, und wird vorzüglich auf der Insel Banda und drey zu ihrem Gebiete gehörigen kleinern Inseln, als Neyra, Lantoer und Puloay gebauet: die Muskatennüsse von Neyra sollen die besten seyn. Die Holländer hatten sich in den ausschließlichen Besitz dieses Handels gesetzt; aber auch die Franzosen haben in neuern Zeiten diesen Baum auf Isle de France und andere Inseln gebracht. Die Frucht ist eine birnförmige Steinfrucht von der Größe einer Pfersiche, und der Länge nach eingekerbt. Wenn sie reif ist, wird sie eingesammelt. Die äussere Scha-

le

le bricht, wenn die Frucht vom Baume genommen worden, mit der Zeit auf, und theilt sich voneinander, darauf erscheint das unter derselben gelegene netzartige Gewebe, dem man, wiewohl ganz unschicklich, den Namen Muskatenblüthe, Macis, wovon bereits ohnweit oben gehandelt worden, gegeben hat. Unter dieser netzartigen Haut, von dieser umgeben, befindet sich unmittelbar die Nuß, deren schwarze, harte Schale nach dem Stiele zu abgestumpft, an dem obern Ende aber ein wenig zugespitzt ist. In dieser Schale, welche nicht völlig so dick als die Schale einer Haselnuß ist, liegt ein fast runder Kern, welcher eine aus der grauen in die hellbraune spielende Farbe hat, äusserlich netzförmig gerunzelt, oben und unten rund und ohne Spitze ist, und aus einer fetten, fleischichten Substanz besteht. Sticht man in diesen Kern mit einer heißen Nadel hinein, so quillt ein Oel heraus. Diese Kerne sind es, welche man Muskatennüsse nennt, die aber eigentlich **Muskatenkerne** heissen sollten. An Ort und Stelle werden diese Kerne in drey Sorten abgetheilet: die größten und besten kommen nach Europa durch den Handel; die zweyte, als schlechtere, soll im Lande selbst verbraucht werden; und aus der dritten, als die schlechtesten, würde das Oel gepreßt. Die zum Versenden abgesonderten sollen vor dem Einpacken mit Kalche gebeizt werden. Diese Kerne oder sogenannten Nüsse geben zweyerley Oel, ein gelbliches ätherisches durch die Destillation, und ein dickes fettes Oel, das aus ihnen gepreßt wird, und welches so dick als Butter ist: das letztere heißt Oleum nucistae, verdiente aber eher den Namen Butyrum nucis moschatae; von Farbe ists röthlichweiß, und hat einen, obgleich nicht starken, gewürzhaften Geruch und Geschmack. Der Kern selbst giebt, wenn man ihn zer-

schneidet oder schabet, einen durchdringenden angenehmen Geruch von sich, und hat einen etwas fettigen gewürzhaften Geschmack, der die Zunge sanft prickelt, und eine angenehme Wärme im Munde erreget. Die angefressenen, und die von schwachem Geruche und Geschmacke sind, taugen nichts.

MYRTILLI baccae. **Heidelbeere.** Der kleine Strauch, Vaccinium Myrtillus *L.*, der diese Beere träget, wächst allenthalben bey uns in Heiden und Wäldern. Diese Beeren sind schwarzblau, mit einem feinen blauen Staube belegt, rund, von der Größe einer Erbse, mit einem doppelten concentrischen Nabel bezeichnet, und enthalten in ihrem weichen Fleische einen dunkelrothen, süßsauer und zugleich etwas herbe schmeckenden Saft. Sie werden frisch und und getrocknet gebrauchet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 463. *Zorn* icon. plant. Tab. 81.

PASSULAE. **Rosinen. Getrocknete Weinbeeren.** Dies sind die Früchte oder Beeren des Weinstocks, Vitis vinifera *L.*, welcher als ein rankichter Strauch, der sich mit seinen Gabeln an die nahstehenden Bäume oder andre Stützen hinanschlinget, in den mittägigen Gegenden aller vier Welttheile wild wächst, aber auch in andern gemäßigten Himmelsgegenden mit Fleis angebauet wird. Die Güte derselben ist nach den verschiedenen Himmelsgegenden und Boden überhaupt, insonderheit aber auch nach den verschiedenen Spielarten merklich unterschieden. Es giebt zwey Sorten in Ansehung der Größe: nämlich erstlich die **großen Rosinen**, PASSULAE MAJORES, die auch **Zibeben** heißen. Die Weinbeeren, die in Trauben zusammenhängen, sind in der Farbe, die

bald

bald grün, bald blau, bald röthlich, bald braun, bald gelb ist, auch im Geschmacke, der bald ganz süß, bald süßsäuerlich, bald muskatenähnlich ist, sehr verschieden. Die Smyrnischen oder Damascener Rosinen werden sehr geschätzt; aber auch aus Spanien und aus der Provence erhalten wir immer sehr gute: nur müssen sie einen angenehmen süßen Geschmack haben, saftig und nicht verdorben seyn. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 153. *Zorn* icon. plant. Tab. 276. Die zweyte Sorte bestehet aus den **kleinen Rosinen**, PASSULAE MINORES s. CORINTHIACAE, welche, da man sie sonst aus Corinth erhielte, auch **Corinthen** genennt werden. Diese kommen von einer Abart des Weinstocks her, Vitis apyrena *L.*. Diese Beeren sind klein, von der Größe einer Linse, von Farbe schwarz, und haben einen süßsäuerlichen Geschmack. Die Trauben dieser Abart sind kleiner als die des Johannisbeerstrauches. Jetzo erhalten wir solche von den Inseln des Jonischen Meeres, von Zante u. a. m.

PECHURIM, s. PICHURIM, s. PECURIS faba. **Pechurimbohne.** Der Baum, von dem diese Frucht kommt ist noch nicht entschieden bekannt; **Bergius** nimmt fragweise Laurastet Amboinensis darzu an: wahrscheinlich gehört er wohl zur Gattung des Lorbeer. Diese Frucht wird aus Paraguay und Brasilien über Portugall uns zugeschickt. Was wir erhalten, kann nicht die ganze Frucht, sondern blos der Kern derselben seyn; dieser ist länglich eyförmig, ziemlich glatt, schwer, auf der einen Seite erhaben, auf der andern aber ausgehöhlt, und oft mit einem länglichen Einschnitte bezeichnet; äusserlich ist er schwarzbraun, innerhalb fleischfarben gelblich oder bräunlich, mit dunkler gefärbten Punkten vermischt, also gleich-

sam gemasert. Die Länge beträgt ohngefähr bis anderthalb Zoll, die Breite fünf bis acht Linien, und die Dicke etliche Linien. Mit dem Messer läßt er sich leicht schneiden oder schaben, so auch mit den Zähnen zermalmen. Der Geruch und Geschmack hält etwa das Mittel zwischen dem Sassafrasholze und der Muskatennuß. Es wird aber auch eine unächte Pechurimbohne für die ächte aus Amerika in den Handel gebracht; die unächte ist aber noch halbmal so groß als die ächte, und ist äusserlich runzlich und bläsſer, innerhalb aber dunkler gefärbt, auch härter und bitterer, aber weniger gewürzhaft als die ächte: vor diese muß man sich hüten.

PIPER LONGUM. **Langer Pfeffer.** Kommt von einem rankichten Strauche, Piper longum *L.*, der in Amboina, Java, Bengalen und andern Ostindischen Ländern wächst. Unter dem Namen langer Pfeffer versteht man oder erhalten wir nicht die Beeren oder Körner allein, sondern die Fruchtähren, in welchen die Körner vermittelst des Fleisches noch mit einander verbunden sind. Das Fleisch der Beeren, wenn es reif und frisch, ist weich, roth und süß; die Körner oder der Saamen selbst ist, wenn er noch frisch und reif, hart, schwarz und von brennendem, scharfen Geschmacke. Noch stärker aber ist der Geschmack in den halbreifen Früchten: man pflückt sie daher noch grün ab, und trocknet sie am Feuer oder in der Sonne, daß sie hart werden; alsdann bilden sie blaß aschfarbene ziemlich cylindrische Kätzchen, die auf ihrer Oberfläche mit kleinen Körnern schräglaufend besetzt sind, die sich einzeln sehr schwer trennen lassen und in sich ein weißes Wesen enthalten. Dieser hat einen brennendern und hitzigern Geschmack, als die andern Pfefferarten.

ferarten. Er wird aber leicht wurmstichicht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 356. *Zorn* icon. plant. Tab. 569.

PIPER NIGRUM. **Schwarzer Pfeffer.** Der Pfeffer kommt von einer strauchartigen, rankenden Pflanze, Piper nigrum *L.*, welche zwar in Ostindien wild wächst, aber ohne Kultur eine untaugliche bittere Frucht bringet. In Malacca, Java, vorzüglich aber in Sumatra wird der Pfefferbau stark mit glücklichem Erfolge betrieben. Die Frucht ist eine Beere, von der Größe einer kleinen Erbse, die auf langen Aehren wächst, und vier bis fünf Monate zu ihrer Reife erfordert. Anfänglich ist die Farbe der Beeren grün, die aber, wenn sie reif sind, roth wird. Die abgepflückten werden dann in der Sonne getrocknet, wobey die rothe Farbe in die schwarze verändert wird. Die zu früh eingesammelten Beere zerfallen, wenn sie verschickt werden, leicht in ein Pulver. Der schwarze Pfeffer ist rund, mit einem runzlichten schwarzen Oberhäutchen umgeben, innerhalb weißlich; sein Geschmack ist scharf und heiß, und verursacht beym Kauen eine brennende Empfindung, der Geruch ist gewürzhaft. Wenn aber die ganz völlig reife und auserlesene Beeren in Wasser zwey Wochen lang eingeweicht werden, bis sie aufschwellen, und das Oberhäutchen platzet; so kann dasselbe von ihnen, wenn sie wieder getrocknet worden, leicht abgerieben werden: daher erscheinen nun diese Beeren weißlicht, die wir unter der Benennung, **weißer Pfeffer**, PIPER ALBUM, erhalten; dieser ist aber im Geschmacke nicht so stark als der vorhergehende. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 348. *Zorn* icon. plant. Tab. 557.

Quercus glandes. Diese Früchte des Eichbaums, Quercus robur *L.*, sind länglicheyrund, mit ihrem untern Theile in einem kurzen rauhen Kelche oder Schüßelchen eingeschlossen, und enthalten in einer lederartigen, gelbbräunlichen glatten Schale einen weißlichen, herbe und bitterschmeckenden Kern. Abbild. S. oben bey der Eichenrinde.

Ribesia nigra. Schwarze Johannisbeeren. Der Strauch, welcher diese Beeren trägt, Ribes nigrum *L.*, wächst bey uns und in andern Ländern in Gebüschen wild, und wird auch in Gärten gezogen. Die Beeren sind kugelrund, von der Grösse einer Erbse auch größer, und genabelt; sie sind äusserlich von schwarzer Farbe, und glänzend; mitten in ihrem dunkelrothen Safte schließen sie ein gallertartiges Wesen ein. Durch das Auspressen erhält man einen violetten Saft aus ihnen, der, wenn er durchgeseigt, von selbst zu einer dünnen Gallerte wird. Der Geschmack ist mehr süßlicht, aber unangenehm, auch der Geruch ist unangenehm, den Wanzen ähnlich. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 285. *Zorn* icon. plant. Tab. 305.

Ribesia rubra. Rothe Johannisbeeren. Diese Beeren kommen von einem Strauche, Ribes rubrum *L.*, der in nördlichen Gegenden wild wächst, und bey uns fast in allen Gärten angepflanzt wird. Sie sind kugelrund, von der Größe einer Erbse, durchsichtig, genabelt, von mehr oder weniger rothen Farbe. Unter einer dünnen Haut enthalten sie ein sehr saftiges Fleisch, und in demselben viele eyrunde Saamenkörner. Der Saft der rothen Beere ist von angenehmer Röthe, mehr sauer als süß und etwas schleimicht.

nicht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 285. *Zorn* icon. plant. Tab. 78.

Rubi idaei baccae. **Himbeeren.** Diese rothen Beere kommen von der Spielart eines Strauches, Rubus idaeus *L.*, der häufig in Gebüschen und Wäldern wächst, auch in Gärten angepflanzt wird. Die Beeren hiervon bilden eine fast halbkugelförmige Frucht, die oberwärts erhaben, unterwärts aber ausgehöhlt ist: sie bestehet aus vielen rundlichen leicht mit einander verbundenen Beerlein, deren jede in ihrem Safte einen harten Saamen einschließt. Sie haben einen säuerlichsüßen Geschmack und einen angenehmen, erquickenden Geruch. Ihr Saft ist von einer schönen rothen Farbe. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 289. *Zorn* icon. plant. Tab. 472.

Sambuci baccae. **Hollunderbeeren.** Von dem Baume, Sambucus nigra *L.* ist schon oben bey der innern Rinde desselben gehandelt worden. Die Beeren sind eyrund und schwarz, von der Größe einer kleinen Erbse; sie haben einen sternförmigen erhabenen Nabel, sind saftig, einfächrich und enthalten drey Saamenkörner. Von dem innern markichten Wesen färbt der Saft violett. Sie schmecken säuerlich, wenig süß, mehr etwas herbe. Abbild. S. oben bey der innern Rinde.

Sorbi aucupariae baccae. **Vogelsbeeren. Ebereschenbeeren.** Der Baum, Sorbus aucuparia *L.*, kommt in kältern und wärmern Gegenden Europens fort, und wird der Beeren wegen häufig angepflanzt. Die Beeren sind rundlich, scharlachroth, glänzend, etwas größer als Erbsen, haben einen eingedrückten Nabel, und enthalten einen rothgelben

Saft. Vom Geschmacke sind sie säuerlich, etwas bitter und herbe. Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 440.

SPINAE CERVINAE s. RHAMNI CATHARTICI baccae. **Kreutzdornbeeren.** Der hohe Strauch, der diese Beeren liefert, Rhamnus catharticus *L.*, wächst bey uns häufig in Hecken und Gebüschen. Die Beeren sind rund, von der Größe der Erbsen, glänzend, und haben am obern Ende eine erhabene Narbe: wenn sie reif sind, sehen sie schwärzlich aus, und enthalten ein saftiges, dunkelgrünes Mark, das widerlich riecht, bitterlich und etwas scharf schmeckt, und vier eyrunde etwas dreyeckichte Saamen einschließt. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 135. *Zorn* icon. plant. Tab. 203.

TAMARINDI. **Tamarinden.** Dies sind die hülsichten Früchte des Tamarindenbaums, Tamarindus Indica *L.*, welcher in Ostindien, Arabien, Aegypten und dem wärmern Westindien wächst. Diese Frucht ist eine flache, längliche, etwas krumme Hülse, die aus einer doppelten Rinde bestehet, wovon die äussere bey der reifen schmuziggrau, dünn und zerbrechlich, die innere aber häutig ist; zwischen diesen sind zwey bis vier abgetheilte Fächer, in welchen jedem ein harter, eckichtrundlicher, flacher, glatter, glänzender, gelbbrauner Kern in einer weichen, mit verschiedenen holzichten Fibern durchwebten Substanz oder Marke befindlich. Dies Mark schmeckt nach Verschiedenheit der Bäume bald süßer bald saurer. Die Ostindischen Tamarinden sind länger als die Westindischen, sie enthalten auch ein trockneres, häufigeres und dunkler gefärbtes, mehr braunschwärzliches, Mark.

Mark. Wir erhalten dieses Mark mit dem Saamen und den eigewebten Fibern, ohne die äussere Schale, gemeiniglich zerquetscht; welche Vorbereitung an Ort und Stelle in kupfernen Kesseln geschehen soll, daher einige vermuthet und geglaubt haben, daß die Tamarindenmasse mit Kupfertheilchen verunreiniget seyn könnte; welches man aber leicht durch einen in einer Auflösung derselben gelegten polirten Stahl erforschen kann: denn, wenn die Verunreinigung damit geschehen seyn sollte, so muß derselbe davon nach einer kurzen Zeit roth anlaufen. Das Tamarindenmark muß eigentlich einen angenehmen säuerlichen Geschmack haben. Dasjenige, so wir aus Amerika erhalten ist gemeiniglich mit Zucker vermischt, weil es sonst sich nicht lange halten soll. Die zu feuchte Tamarindenmasse, darinne auch die Saamenkörner weich worden, ist unbrauchbar, da sie zu lange an nassen Orten aufbehalten worden, und verdorben ist. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 201. *Zorn* icon. pl. Tab. 291.

Vitis idaeae baccae. **Preiselbeeren. Bernitzbeeren.** Der kleine Strauch, der diese Beeren träget, Vaccinium Vitis idaea *L.*, wächst durch ganz Deutschland in Wäldern, am liebsten in rauhen Gegenden. Die Beeren sind fast rund, glatt, schön hochroth, vierfächericht, und mit einem vierspaltigen Nabel bezeichnet. Sie haben ein dünnes etwas herbe schmeckendes Oberhäutchen, und darinne enthalten sie einen rothen Saft von stark säuerlichem Geschmacke. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 40. *Zorn* icon. plant. Tab. 87.

Vomica nux. **Krähenauge.** Der Baum, Strychnos Nux vomica *L.*, davon diese Frucht kommt,

wächst in Indien, besonders auf Zeylon und Malabarien, in sandigen trocknen Gegenden. Die eigentliche Frucht ist kugelrund, orangengelb, glatt, hart, doch leicht zerbrechlich; in ihrem Fleische sitzen runde, zusammengedrückte, also auf beyden Seiten platte, in der Mitte mit einem tiefen Nabel bezeichnete, aschgraue Saamenkerne, welche kreisförmig mit Haaren besetzt sind, daher sie weich anzufühlen. Ihre Masse ist hart und zähe, hornartig, innerhalb weißgelblich oder bräunlich, von einem unangenehmen sehr bittern Geschmacke. Einigen Thieren, besonders denen, die blind zur Welt kommen, sind sie ein Gift. Bey Menschen müssen sie auch mit Fürsicht und Behutsamkeit angewendet werden. Wegen ihrer hornartigen Härte müssen sie zu Pulver geraspelt werden. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 395. *Zorn* icon. plant. Tab. 343.

Allgemeine Regeln die Früchte betreffend.

1) Die Früchte sollten niemals eher abgenommen und eingesammelt werden, bis sie ihre vollkommene Reife erlangt haben; es sey denn, daß sie in gewisser Rücksicht zur Einsammlung unreif seyn müßten, welches bey denselben jedesmal ausdrücklich angegeben worden ist.

2) Bey Aufbehaltung derselben muß man dahin bedacht seyn, daß, da verschiedene sehr dlicht sind, sie an einem kalten trocknen Orte aufbewahrt stehen müssen, damit diese nicht zu bald ranzicht werden; solche verdorbene sollte man nie zum Arzneygebrauche nehmen; ferner, daß die gewürzhaften nicht in zu großer Menge zu Pulver gebracht werden, damit diese nicht so viel von ihren Kräften durch Länge der Zeit vor dem Gebrauche verliehren.

3) Die, welche sogleich frisch verbraucht und zu verschieschiedenem Behufe verwendet werden, sollte man mit Fleiße vorher mustern, und die unreifen als unnütze von den reifen absondern.

8) Tro-

8) Trockene vegetabilische Säfte (Succi vegetabiles aridi.).

ALOE. **Aloe.** Ein bitterer, harzicht-gummichter verdickter Saft, welcher aus den dicken fleischichten Blättern, gewisser Pflanzen gleiches Namens, Aloe perfoliata und Spicata *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 229. *Zorn* icon. plant. Tab. 283 und 284.) durchs Auspressen des Safts und Eindickung desselben bereitet wird. Man hat drey Sorten davon in den Apotheken. Die erste ALOE SOCOTERINA s. SUCCOTRINA, **Socotrinische Aloe**, oder **Aloe Socotora**, wird auf der Insel Socotora, an der Küste des glückseligen Arabiens aus der Aloe perfoliata bereitet, in Kürbisschalen gefüllt, hergebracht. Auf dem Bruche ist diese Sorte stark glänzend und sehr durchscheinend an den Kanten. Sie ist von gelblichrother Farbe, welche in das Purpurfarbige fällt; zu Pulver gestoßen zeigt sie eine Goldfarbe. Gemeiniglich ist sie hart und brüchig, bisweilen aber auch etwas biegsam, und erweichet zwischen den Fingern. Ihr bitterer Geschmack ist mit etwas gewürzhaftem verbunden, und wie der Geruch nicht sonderlich unangenehm; letzterer hat mit dem von der Myrrhe einige Aehnlichkeit. Die zweyte: ALOE HEPATICA, **Leberaloe, gemeine Aloe**, wird meistentheils aus Barbados gebracht, soll auch auf dem Vorgebürge der guten Hofnung aus der Aloe Spicata *L.* bereitet werden. Die beste Sorte davon wird auch in großen Kürbisschalen erhalten. Sie ist von Leberfarbe, dunkler, als die vorhergehende, nicht so glänzend, und weniger durchscheinend, gemeiniglich trockener und fester, zuweilen aber auch, insonderheit die in Fässern eingepackte, ganz weich und klebricht. An Geruch ist sie weit stärker und unangenehmer; an Ge-

Geschmack überaus bitter und ekelhaft, und hat wenig oder gar nichts von dem Gewürzhaften der vorhergehenden Sorte. Die dritte, ALOE CABALLINA, Roßaloe, wird von den beyden vorhergehenden durch ihren unangenehmen Geruch, rauhern Bruche und sichtbarer Verunreinigung mit erdigten und andern fremdartigen Theilen, leicht unterschieden. Sie wird aus den Abgängen und allen Ueberbleibseln von der Verfertigung anderer Sorten durch wiederholtes Auskochen zusammen gebracht. Diese wird blos zu Vieharzeneyen gebraucht, aber selten mehr in Apotheken angetroffen, und sollte überhaupt ganz in Vergessenheit gebracht werden. Die Socotrinische giebt ein Viertheil geistiges und zwey Drittheile wäßriges, und die Roßaloe ein Sechstheil geistiges und drey Viertheile wäßriges Extract.

AMMONIACUM GUMMI. **Gummi Ammoniak.** Ist ein gummichtes Harz, welches aus Aegypten, gemeiniglich in großen Massen, die aus kleinen Klümpchen zusammengesetzt sind, gebracht wird. Aeusserlich ist die Masse gelblicht oder bräunlich, und innwendig bestehet sie bald aus weißlichten, röthlichten und gelblichten Körnern. Es ist zähe, und erweicht zwischen den Fingern. Der Geruch davon ist stark, und gleicht etwas dem vom Galbanum, doch angenehmer, der Geschmack ekelsüßlich, worauf eine merkliche Bitterkeit folgt. Gemeiniglich ist das Gummi Ammoniak mit Sand und Saamen vermischt, welche dem Dillsaamen gleichen, daher man wahrscheinlich glaubt, daß es der Saft von einer aus dem Geschlechte der schirmtragenden Pflanzen sey. Es soll dies Gewächs in Lybien und in der afrikanischen Wüste **Barca im westlichen Aegypten** zu Hause seyn. Diejenigen

Stück-

Stückchen oder Tropfen, welche groß, trocken, mehr weiß und rein von Saamen oder andern Unreinigkeiten sind, müssen ausgelesen und zum innerlichen Gebrauch vorgezogen werden. Es löset sich einigermaßen in Wasser und Eßig auf, mit denen es ein Ansehen wie Milch bekommt; allein der harzige Theil, der ohngefähr die Hälfte beträgt, setzet sich, wenn es steht, zu Boden. Diesen harzichten Theil löset der Weingeist vollkommen auf. Die Güte dieses Körpers wird aus der Menge der reinen weißen oder gelblichten Körnern beurtheilt. Die beste Reinigung ist, wenn er bey Frostkälte pulverisiret wird.

Anime. **Anime.** Ein durchsichtiges, bernsteinfarbiges Harz, welches aus dem Stamme eines großen, in Brasilien und Neuspanien wachsenden Baumes, Hymenaea Courbaril, ausschwitzet. Man bekommt es in abgerundeten Stücken von verschiedener Größe, blaßgelb von Farbe, mit mehlichter Oberfläche, glänzend auf dem Bruche, leicht zerbrechlich. Der Geruch ist einigermaßen den Wacholderbeeren ähnlich. Es ist im Weingeiste, fetten und ätherischen Oelen, aber nicht im Wasser, auflöslich. Auf den Kohlen verbreitet es einen angenehmen Geruch, für den es aber doch zu theuer ist, und gar füglich entbehret werden könnte.

Arabicum Gummi. **Arabisches Gummi.** Ist ein verdickter Saft in Stücken von verschiedener, ohngefähr den Haselnüßen gleicher Größe, rund, oder wurmförmig gewunden: von Farbe hellweißlich, oder blaßgelblich. Auf der Oberfläche insgemein runzlich, zerbrechlich und innwendig glänzend, wie Glaß. Dieses Gummi löst sich im Wasser völlig auf, und macht dasselbe zähe und schleimicht: hat keinen Geschmack.

Man

Man bringt es aus Aegypten, Arabien, und von den afrikanischen Küsten. Es soll aus den ägyptischen Schlehenbaume, Mimosa nilotica *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 377. *Zorn* icon. plant. Tab. 586.) schwitzen. Das **Senegalische Gummi** soll von der Mimosa Senegal *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 345. *Zorn* icon. plant. Tab. 585.) gesammlet werden, und besteht aus größeren und reineren Stücken, von der Größe der Wallnüße. Ausser der Größe läßt sich zwischen beyden Sorten kein Unterschied bemerken.

ASSA FOETIDA. **Stinkender Asand. Teufelsdreck.** Ist eine harzichtgummichte Substanz, und der ausgeschwitzte Saft aus der Wurzel einer schirmtragenden Pflanze, Ferula Assa foetida *L.* und kömmt aus Persien. Die Sammlung desselben geschiehet folgendermaßen: Nachdem die Wurzel dieser Pflanze ein gehöriges Alter und die rechte Größe erreicht hat, wird ihr oberer Theil von der Erde entblößet, und vermittelst abgerissener Blätter vor der Sonne geschirmet; nach einigen Tagen wird sie wagerecht abgeschnitten, und wiederum sorgfältig beschattet. Der Saft steigt sodann allgemach in die Höhe, und sammlet sich in einem bis zweyen Tagen auf der Oberfläche. Nachdem man denselben gesammlet, wird der obere trockene Theil der Wurzel abgeschnitten, damit auch der noch übrige Saft freyen Ausgang erhalte. Dieser Saft, so wie er zuerst aus der Wurzel kömmt, ist flüßig und weiß, wie Milch. Nachdem er der Luft ausgesetzt gewesen, wird er braun, und erhält nach und nach unterschiedliche Grade der Härte. Zu uns kommt er in großen, unförmlichen Massen, die aus glänzenden, kleinen Brocken zusammengebacken sind, welche theils eine weißliche,

liche, theils eine bräunliche oder röthliche, und zum Theil eine violetfarbe haben. Diejenigen Stücke, welche hell, von blaßröthlicher Farbe, und mit zahlreichen schönen weißen Brocken untermischt sind, werden vor die besten gehalten. Sie haben einen starken, stinkenden, einigermaßen dem Knoblauch ähnlichen Geruch, und einen ekelhaften, bitterlichen, beissenden Geschmack. Eine einzige Drachme von dem frischen Safte soll mehr Geruch haben, als viele Pfunde von demjenigen, welcher gewöhnlich in Europa verkauft wird. Bey angestellter Untersuchung hat eine Unze von diesem Körper 4 Drachmen gummichtes Extrakt, 1 Drachme 48 Grane wahres Harz und 14 Grane ätherisches Oel geliefert; von welchem letztern eigentlich nur der ganze Geruch des Asands herrührt.

BALSAMUS TOLUTANUS. **Balsam von Tolu.** Ein dicker Balsam, welcher aus Einschnitten, die man zu diesem Ende an dem Stamme eines Baumes, Toluifera Balsamum *L.* macht, ausschwitzt. Dieser Baum wächst in der Provinz Tolu, in dem spanischen Westindien, daher wir auch den Balsam in kleinen Kürbisschalen erhalten. Er ist von gelblichbrauner, etwas in das Rothe fallender Farbe; an Consistenz insgemein dick und zähe. Der Geruch davon ist stark, und kommt dem von Benzoe und Citronen am nächsten, der Geschmack ist angenehm, wärmend, süßlich, sehr wenig beissend, und nicht ekelhaft. Mit der Zeit wird er hart und brüchig, und dann in ausgehöhlten Kürbisschalen erhalten. Der gute giebt dem Drucke des Fingers leicht nach, und sollte er ja hart geworden seyn, so darf er doch im Munde nicht spröde seyn, sondern leicht gleich dem Mastix erweichen. Dieser Balsam kann auch gar füglich die Stelle des Balsams

von

von Mecca vertreten, der vielleicht gar nicht, oder doch wenigstens sehr verfälscht, in unsern Apotheken vorhanden ist. Ueberhaupt sind beyde vollkommen entbehrlich.

Bdellium. **Gummi Bdellium.** Ein gummiharzichter Saft von einem noch nicht beschriebenen Baume in Arabien und Ostindien. Wird in Stücken von unterschiedlicher Größe zu uns gebracht; ist äusserlich von einer dunkeln, rothbraunen Farbe. Kömmt, dem Geschmacke und Geruche nach, der Myrrhe nahe; man findet auch oft das Bdellium in Kisten mit Myrrhen vermischt. Man wähle das, welches, wenn man ein Stück zerschneidet, etwas durchsichtig und zähe wird, an die Zähne anklebt, einen bitterichten Geschmack und einen hitzigen widrigen Geruch hat. Könnte auch für entbehrlich geachtet werden.

Benzoe. **Benzoe.** Ein hartes Harz, von einem in Ostindien einheimischen Baume. Einige nannten ihn Laurus Benzoin *L.* **Linnee** erklärte Corton Benzoe dafür; hernach hielte man Terminalia Benzoin *L.* für das wahre Benzoegewächs. Seitdem aber **Murray** Gelegenheit gehabt, von letzterm Holz und Rinde auf Kohlen zu versuchen, und dabey keinen Benzoegeruch bemerkt hat, ist man wieder davon abgegangen. Endlich weis man aus neuer Nachricht von **Dryander**, daß der das Benzoe liefernde Baum eine Species des Styrax sey, welche er folgendermaßen beschrieben hat: Styrax Benzoin foliis oblongis acuminatis tomentosis, racemis compositis longitudine foliorum. Er wächst auf Sumatra. Das Benzoe wird erhalten, indem man an dem obern Theile des Stammes, ohngefähr da, wo die ersten

Aeste

Aeste auswachsen, tiefe Einschnitte macht. Der Saft, so wie er eben vom Baume heraus kommt, ist weiß, und wird erst während dem Erhärten gelblich, röthlich oder bräunlich, und je länger er der Luft ausgesetzt bleibt, desto dunkler. Zu uns wird er in großen, brüchichen Massen gebracht, welche theils aus weißen, theils aus gelblichen oder lichtbraunen, und öfter aus noch dunkler gefärbten Körnern zusammengesetzt sind; die aber, welche am hellsten sind, und am meisten von der weißen Materie, die Benzoe amygdaloides genennt wird, enthalten, werden vor die besten geschätzt. Dieses Harz hat sehr wenig Geschmack, und verursacht nur eine leichte Süßigkeit auf der Zunge; der Geruch ist von Natur schwach, aber sehr angenehm, wenn es auf Kohlen gestreuet wird.

Camphora. Kampher. Ist eine resinöse, crystallinische, feste, und sich etwas fettig anfühlende Substanz, welche aus dem Holze und Wurzeln eines Baums, aus dem Geschlechte des Lorbeerbaums, Laurus Camphora *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 347. *Zorn* icon. plant. Tab. 524.) der in Japan und Java einheimisch ist, durch einen Prozeß herausgezogen wird, der dem, wodurch die wesentlichen Oele erhalten werden, gleich ist. Es werden nämlich alle Theile des Kampherbaums, Stamm, Zweige und Wurzeln zerschnitten, in große eiserne oder kupferne Destillirgefäße gebracht, mit Wasser übergossen, ein großer thönerner geschnäbelter Helm aufgesetzt, der mit Stroh oder Binsen angefüllt ist, alle Fugen gut verschlossen, und dann bey gelindem Feuer eine Zeitlang im Sieden erhalten. Hierbey steigt der Kampher mit den Wasserdämpfen in die Höhe, und bleibt im Strohe hangen, von welchem er nach Erkalten der Gefäße abgenom-

genommen und als roher Kampher verkauft wird. Wie der Kampher zuerst in die Höhe getrieben wird, so erscheint er bräunlich, und ist aus halbdurchsichtigen Körnern, welche mit Unreinigkeiten vermischt sind, zusammengesetzt. In diesem Zustande wird er von den Holländern eingeführt, hernach aber durch eine zweyte Sublimation gereiniget, wodurch man ihn hell und weiß erhält. Von Holland aus wird er hernach in runden Kuchen oder sogenannten Brodten versendet. Der reine Kampher ist crystallinisch, sehr weiß, durchsichtig, bey dem Anfühlen etwas fettig, hat einen bitterlichen, gewürzhaften, scharfen Geschmack, welcher doch mit einer kühlenden Empfindung begleitet ist; hat einen eigenthümlichen, der Rosmarin etwas ähnlichen, doch viel stärkern Geruch. Er ist ganz flüchtig, und brennt angezündet auf dem Wasser; er löset sich im Weingeiste, Oelen und konzentrirten mineralischen Säuren auf. Weil er geschwinde verflieget, so muß er sorgfältig durch ein Blase vor dem Zugange der Luft, und noch mehr vor Wärme verwahret werden. Ausser dem angeführten bey uns gewöhnlichen Kampher soll noch eine andere Sorte vorhanden seyn, die in Sumatra und Baros, nach **Houttuyn**, aus dem Laurus foliis ovatis acuminatis, lineatis, floribus magnis tulipaceis in Gestalt eines flüßigen Balsams ausfließt, an der Rinde verhärtet, und davon abgenommen wird. Dieser soll nicht so flüchtig als der Japanische seyn, auch nicht sublimirt werden. Er wird an Ort und Stelle 40 mal höher im Preiße gehalten, als der Japanische, und ist bey uns unbekannt. Er scheint nach dieser Beschreibung mehr ein wahres Harz zu seyn, das stark kampherhaltig seyn kann, und deswegen einen starken Kamphergeruch besitzen mag, aber eigentlich kein Kampher ist.

CARAN-

Caranna. **Caranna.** Ein gummichtes Harz. Man bringt es aus Neuspanien und Mexiko in kleinen Massen, in Schilfblätter eingewickelt; auswendig ist es von einer schwarzgrauen, innwendig von brauner, ins Rothe fallenden Farbe. Wenn es frisch ist, läßt es sich ziehen wie Pech, mit der Zeit aber wird es hart und zerreiblich. Der Geschmack ist ungemein bitter; der Geruch stark, besonders wenn es angebrennt wird. Es soll von einer noch nicht näher bestimmten Palmenart kommen, gehört aber unter die ganz entbehrlichen Materialien.

Catechu. Terra Japonica. **Katechu.** Nach Fothergill's Behauptung ist es der aus dem farbichten Holze der Mimosa Catechu *L.* eines in Hindostan wachsenden Baumes, durch Auskochen und Abdunsten bereitete wässerichte Extrakt. In Indien sollen mehrere Arten von Katechu im Gebrauche seyn, die wohl aus mehrern Arten der Mimosa, auch aus andern Hölzern, Rinden und Früchten bereitet werden mögen; wie denn auch **D. Jäger** behauptet hat, daß die Früchte von allen Arten der orientalischen Acacia darzu ausgekocht würden. Das in unsern Apotheken vorkommende ist hart, äusserlich schwarzbraun, innwendig aber von einer rothbraunen Farbe, schmeckt anfänglich etwas süßlich, hernach aber bitterlich zusammenziehend. Es ist größtentheils gummös, deswegen seine Güte darinne bestehet, wenn es sich bis auf wenigen Rückstand im Wasser auflöst. Alle übrige Sorten die mit Sand, oder andern Unreinigkeiten vermischt, und weniger auflöslich sind, taugen nichts. Von der Areca Catechu *L.*, die auch darzu angenommen wird. S. Abbild *Zorn* icon. plant. Tab. 287.

Caoutchouc. Resina elastica. Elastisch Harz. Dieser ganz besondere harzichte Körper ist einem dunkelbraunen Leder ähnlich, auch wie Leder so weich und biegsam, läßt sich überaus stark ausdehnen, und nimmt doch immer seine erstere Form wieder ein. Der Baum, von dem es erlanget wird, wächst in Gujana und Peru, und wird daselbst Jeve (Hevea Gujanensis) genennet. Aus den Einschnitten in die Rinde desselben fließet anfänglich ein milchweißer Saft, mit dem die dasigen Landesbewohner allerhand Formen, von Erde gebildet, so oft bestreichen und abtrocknen lassen, bis der Ueberzug hinlänglich stark ist. Hernach weichen sie die innere Form mit Wasser auf, und erhalten auf solche Art Flaschen, Schaalen und allerhand Gefäße, die von keinen Flüßigkeiten angegriffen werden, stets biegsam sind und nicht zerbrechen. Beym Abtrocknen bekommt das Harz eine dunkelbraune Farbe. Zu kleinen Stückgen zerschnitten wird es vom Terpentinöl bey Kochhitze dergestalt aufgeweicht, daß es nach Belieben zur Ueberziehung anderer Körper angewendet werden kann. Es wird jetzt mit andern Waaren aus Amerika gebracht und in ziemlich billigem Preiße verkauft.

Colophonium. Resina flava. Kolophonien. Ist dasjenige Harz, das nach der Destillation des Terpentinöls in der Blase überbleibt. Es erscheint solches anfänglich undurchsichtig in gelblichter Farbe, nachdem man es aber in einem kupfernen Kessel so lange kochen lassen, bis es alle noch enthaltende Wäßrigkeit verlohren hat, bekommt es eine vollkommen durchsichtige gelbe Farbe, die bey längerm Kochen braun wird. Aechtes muß hart und spröde seyn. Es wird oft mit gemeinem Pech verfälscht,

fälscht, und läßt alsdann mehr Klebrichkeit bemerken, sieht auch viel dunkler aus, und verräth sich durch den eigenen Pechgeruch. Der Nahme dieses Harzes rührt, nach Anführen des Dioscorides, daher, daß die Griechen solches ehedem aus Kolophon, einer jonnischen Stadt, gezogen haben.

Copal. Kopal. Ein festes Harz, das in Stücken von verschiedner Größe, bisweilen einer Faust stark, vorkommt. Auf dem Bruch ist es sehr stark glänzend, an Farbe bisweilen wasserklar, weiß gelblicht und vollkommen durchsichtig. Es ist ziemlich hart, und bleibt auch unter den Zähnen brüchig. Der Geruch ist dem des Kopaivabalsams ähnlich. Es kommt zwar über dem Feuer zum schmelzen, aber nicht anders als mit solcher Hitze, daß seine helle Farbe dabey zu Grunde gehet. Auch vom stärksten Weingeiste wird es für sich nicht aufgelöst; bey angewandter Kochhitze im verschloßnen Gefäße wird nur ein kleiner Theil davon ausgezogen, der größte Theil aber bleibt in weißlichter, trüber, zäher Form am Boden zurück. Die vollkommene Auflösung desselben kann vermittelst Kamphers oder Roßmarinöls im Alcohol bewirket werden. Oft findet man Ameisen im Innern der Stücke. Es ist sonst von vielen für ein Erdharz gehalten, nun aber ausser allem Streit gesetzt worden, daß es von einem Baume, wie andere Harze erhalten wird. Linnee nennt ihn Rhus copalinum. Er ist in Meriko einheimisch. Der Gebrauch dieses Harzes schränkt sich einzig auf die Bereitung des schönsten hellen Lackfirnißes ein, der sich nach vollkommner Austrocknung auch durch eine vorzügliche Härte empfiehlt.

Elemi. **Elemi. Oelbaumharz.** Ist das ausgeschwitzte Harz, von Amyris Zeylanica. Unter dem Namen Elemi werden verschiedene Harze verkauft. Das beste, aber auch seltenste, ist das Aethiopische, welches weißgelblich, etwas grünlich, auswendig hart, innwendig weich und zähe, auch halbdurchsichtig ist, stark und angenehm, fast wie Fenchel riechet, und in Schilfblätter eingewickelt ist. Es wird vom Weingeiste ganz aufgelöst, und ist also ein wahres Harz, hat auch einen nicht unangenehmen würzhaften Geschmack. Die andre gewöhnlich vorkommende Sorte wird aus Amerika gebracht, und aus Amyris Elemifera, einem in Neuspanien und Brasilien wachsenden Baume gezogen. Dieses ist ein durchscheinendes gelblichtes, bald etwas grünlichtes, meist zähes Harz, von einem eigenthümlichen nicht unangenehmen Geruch, und scharfen bitterlichen Geschmack. Auch diese Sorte löset sich im Weingeiste und Oelen auf.

Euphorbium. **Euphorbium.** Dieses Gummiharz kommt von einem in heißen Afrika, Aethiopien und dem Vorgebürge der guten Hofnung wachsenden stachlichten Strauche, Euphorbia officinalis *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 340. *Zorn* icon. plant. Tab. 328.) Durch gemachte Einschnitte fließt es in milchweißer Farbe aus demselben, und wird hernach an der Luft getrocknet und körnicht gebildet. Wir erhalten es in kleinen rundlichen Stücken von verschiedener Größe, schmuziggelber Farbe. Man bemerkt gemeiniglich Löcher darinne, welche von den Stacheln herrühren, an welche sich der abgeflossene Milchsaft gelegt gehabt hat. Es ist leicht zerreiblich, scheint anfänglich ohne Geschmack zu seyn, verursacht aber bald hernach ein unerträgliches Brennen. Diese

se Wirkung äussert es auch in der Nase und den Augen, deswegen man sich beym pulverisiren sehr vor dessen Staube hüten muß.

Galbanum, Galbanum. Ist ein gummichtes Harz von einer schirmtragenden Pflanze Bubon Galbanum *L.* (Abbilb. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 416.) die in Aethiopien, Mauritanien, Arabien, Syrien und Persien einheimisch ist. Das Gewächs wird etwas über der Wurzel abgeschnitten, darauf es seinen zähen Milchsaft ausfließen läßt, der von der Sonnenhitze vertrocknet. Das frische Galbanum ist gelblicht oder röthlicht. Galbanum in Körnern oder Tropfen ist das reinste und beste. Weil es aber nicht allezeit zu haben ist; so muß man das in Klumpen oder größern Massen nehmen. Man suche aber dasjenige, welches glänzend und etwas trocken ist, auch viele weißgelbe kleine Stücke und einige Saamenhülsen in sich hat. Das schlechteste siehet schmuzig und sehr dunkelbraun aus, ist dabey sehr weich, auch mit Sand, Holz und andern Dingen vermischt. Das Galbanum hat einen starken eigenthümlichen Geruch, und einen wärmenden, bitterlichen, etwas beissenden Geschmack. Der starke Geruch, der unnachahmlich ist, machet, nächst der hellen Farbe, das beste Kennzeichen seiner Güte aus. Es bestehet ohngefähr aus zwey Theilen Harz und einem Theile Gummi; deswegen wird es vom Weingeiste am vollständigsten aufgelöst. Fette Oele greifen es nicht an, lassen sich also damit nicht vermischen. Oft ist es mit andern wohlfeilern Harzen, als Gummi Ammoniak, und einer andern Art Gummi, gleiches Namens, welches roth ist, und aus Sicilien kommt, verfälscht; das letztere hat auch einen schwächern Geruch, und ist nicht glänzend.

GLYCYRRHIZAE s. LIQUIRITIAE SUCCUS. Liquiritien-Saft. Dieses ist der ausgekochte und verdikte Saft aus der Süßholzwurzel, Glycyrrhiza glabra *L.* Er wird in Spanien, besonders in Catalonien, auch in Italien verfertiget, und in runden dicken Stangen, ohngefähr einer Spanne lang, mit Lorbeerblättern umwickelt verhandelt. Er sieht von Farbe schwarz aus, und muß einen glänzenden Bruch haben. Von Geschmak muß er süß, ja angenehm süßer als die Wurzel selbst seyn und von Geruch nicht brennzlich: auf der Zunge muß er ganz zerfliesen, und wenn er in Wasser aufgelöst worden, dürften nicht viel Unreinigkeiten überbleiben. In Astrakan wird der Lakritzensaft für das ganze Rußische Reich von der Glycyrrhiza echinata *L.* bereitet welche in großer Menge an der Volga gebauet wird. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

GUAJACI RESINA. Guajakharz. Dieses Harz, welches uneigentlich Gummi genennt wird, liefert das Guajacum officinale *L.* ein in Jamaica, Hispaniola und andern westindischen Inseln wachsender Baum, aus dem es wie andere Harze ausschwitzet, und in großen unförmlichen Stücken zu uns gebracht wird. Es ist leicht zerbrechlich und hat einen scharfen stechenden Geschmack. Von Farbe ist es auswendig dunkelgrün, oder bräunlich, innwendig bläulichgrün. Ist oft mit kleinen Holzstücken vermischt, und wenn dieses ist, so muß es mit Weingeist gereiniget werden. Das ächte muß beym Zerreiben einen schwachen eigenthümlichen Wohlgeruch bemerken lassen; verfälschtes kann den Terpentingeruch nicht verstecken, besonders wenn es auf glühende Kohlen gestreuet wird. Abbild. S. oben bey dem Guajakholze.

GUTTA

GUTTA GAMBA. CAMBOGIA. GUMMI GUTTA. **Gummigutt.** Ist ein verhärteter, gummiharzichter Saft, welcher in unförmlichen Massen oder cylindrischen Stücken aus China, Siam, und andern Orten mehr gebracht wird. Das Gummigutt ist undurchsichtig, auswendig bräunlich gelb, innwendig pomeranzenfarbig, und glänzend auf dem Bruche. Das unreine und schwärzliche taugt nichts. Es hat keinen Geruch, und beynahe auch keinen Geschmack. Von der Herkunft desselben führt Hr. Hofr. **Murray** aus einer Handschrift an, die ihm **Banks** mitgetheilet hat, daß statt der Cambogia gutta *L.*, (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 392. *Zorn* icon.plant. Tab. 316.) vom verstorbenen Tranquebarischen Arzt **König**, ein in Siam und Ceylon wachsender Baum Guttaefera vera angegeben worden sey, der zur Polygamie gehöre, und das Gummigutt liefere. Nächst diesem soll auch Cambogia *L.* und Hypericum bacciferum *L.* ein ähnliches Gummi abgeben.

HEDERAE RESINA. **Epheu-Harz.** Dieses Gummiharz erhalten mir vom Epheu, Hedera Helix *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 188. *Zorn* icon. plant. Tab. 250.) aus Persien in großen rothbraunen, glänzenden, halbdurchscheinenden Stücken. Es hat einen eigenthümlichen schwachen Geruch und Geschmack. Ohnerachtet der Epheu auch bey uns einheimisch ist, so giebt er doch dies Harz hier zu Lande nicht von sich, das im Orient vor sich allein, oder nach gemachten Einschnitten, aus der Rinde schwitzt.

KINO GUMMI. GUMMI GAMBIENSE s. RUBRUM ADSTRINGENS. **Kino-Gummi. Gummi Kino.** Der Baum, welcher dies Gummi liefert,

fert, soll in Afrika an dem Flusse Gambia wachsen. Es soll aus den Einschnitten, welche in die Rinde desselben gemacht werden, zusammen fließen, und an der Sonne erhärten. Man hat es, wiewohl irrig, für das allerreinste Drachenblut, auch wohl für ein sogenanntes ächtes Senegal-Gummi gehalten. Dies Arzneymittel ist noch nicht allzulange bekannt, und der engländische Arzt, Fothergill, hat besonders aufmerksam auf dasselbe gemacht. Es ist ein verhärteter, harzichter gummöser Saft, und bestehet aus unförmlichen, harten, dunkelrothen oder beynahe schwarzen, undurchsichtigen Stücken, von verschiedener Größe, deren kleinsten Stückchen roth und durchsichtig erscheinen. An den Stücken kleben oft Blätter von einer schilfartigen Pflanze, und haben auch oft Löcher. Die Masse ist so spröde, daß man sie leicht mit den Fingern zerreiben kann. Wenn sie gepülvert, so fällt die Farbe mehr ins dunkelrothe. Wenn man sie kauet, knirscht sie anfangs, hängt sich aber hernach an die Zähne an, und wird bald vom Speichel aufgelöset, der eine dunkelrothe Farbe davon bekommt. Einen Geruch hat sie nicht, aber einen stark zusammenziehenden Geschmack, und man bemerkt davon nachher eine leichte Süßigkeit. An der Flamme entzündet sie sich nicht leicht, schmelzt auch nicht, sondern wird blos glühend, und läßt eine graue Asche zurücke. Sie löset sich sowohl in Wasser, wodurch sie sich vom Drachenblute kenntlich unterscheidet, als auch im Weingeiste auf, und beyde Auflösungen sind dunkelroth gefärbt; doch ist die geistige Auflösung dunkler; werden diese Auflösungen mit Eisenvitriol vermischt, so werden sie bald dunkelschwarz.

Lacca. Lack. Ein dunkelrothes, etwas ins Gelbe fallende, Harz, das in Hindostan zu beyden Sei-

Seiten des Ganges auf einigen Arten der Feigenbäume, als Ficus religiosa und indica, ingleichen auf dem Rhamnus jujuba *L.* durch eine besondere Schildlausart, Coccus Lacca, hervorgebracht und zur Erbauung ihrer Nester angewendet wird. Es findet sich dieses Harz an den Zweigen dieser Bäume, und scheint eigentlich nach vorhergegangenen Stichen dieser Insekten auszuschwitzen. Das LACCA IN GRANIS, der Apotheken ist blos das von den Zweigen abgeschabte Lack; das LACCA IN TABULIS, ist eben dasselbe zusammen geschmolzen, heiß durch einen Beutel gepreßt und zu dünnen Tafeln ausgegossen. Beyde Arten können nur größtentheils vom Weingeist aufgelöst werden, und scheinen noch einen guten Theil gummichter oder schleimichter Theile zu enthalten.

LADANUM. LABDANUM. **Ladanum.** Ein gummiharzichter Saft, welcher von den Blättern eines kleinen Strauchs Cistus creticus. *L.* austrieset. Man sammlet denselben, indem man während der Sommerhitze den Strauch sachte abbürstet, mit einer Art Kratzer, oder Rechen, an welchem anstatt der Zähne viele Riemen oder Streifen von Leder befestiget sind. Der fettige Saft bleibt an den Riemen kleben, und wird nachher mit Messern abgeschabet. Man hat zweyerley Sorten davon. Die eine, die aber sehr selten zu finden ist, besteht aus dunkelgefärbten oder schwarzen Massen, von der Consistenz eines weichen Pflasters, welches durch das Betasten noch mehr erweicht wird. Die andere ist in langen, zusammengerollten Stücken, viel härter als die vorhergehende, aber nicht so dunkel. Die erste enthält gemeiniglich eine geringe, leztere aber eine starke, Beymischung von feinem

nem Sande. Die leztere ist nur bey uns bekannt, und ganz entbehrlich.

MANNA. **Manna.** Ist ein süßer Saft, welcher aus einer Art von Eschenbäumen, Fraxinus rotundifolia und Fraxinus Ornus, (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 574.) in den südlichen Theilen Europens, vornehmlich aber in Calabrien und Sicilien, gesammlet wird. Er schwizt aus dem glatten Aesten dieser Bäume im Junius und Julius von selbst aus, und wird, nachdem er in der Nacht verhärtet ist, am frühen Morgen abgenommen und getrocknet. Der Unterschied bey der Manna gründet sich theils auf die Art der Sammlung, theils auf Arten der Bäume, von welchen sie gesammlet wird. Die nach der eben beschriebenen Art gesammelte, MANNA IN GRANIS oder in lacrymis genennet, bestehet aus weißen trockenen kleinen und größern Körnern, und ist die gewöhnliche beste Sorte, nur unvermeidlich mit etwas holzigten Spänen vermischt. Die **röhrenförmige Manna,** Manna cannulata, wird dadurch erlanget, daß man Stückchen Holz oder Stroh um die Bäume bindet, welche der Saft überziehet und sich daran nach und nach verdicket, die hernach von der getrockneten Manna wieder abgesondert werden. Wenn endlich im August der freywillige Ausfluß aufhört, werden Einschnitte in die Stämme gemacht, und dadurch noch eine gewisse Menge gute körnichte Manna erhalten, wobey aber zuletzt eine weichere mehr schmierige Art erscheint, die unförmlich zusammengetrocknet und unter dem Namen MANNA CRASSA verkauft wird. Dies ist die schlechteste Sorte die auch mehr Unreinigkeiten enthält. Nach dem Provinzen wird die Calabrische Manna der Sicilianischen in der Güte, in Beziehung auf Reinigkeit, vorgezogen.

Gute

Gute Manna ist weißlich oder gelblich, körnicht, leicht, trocken, zerbrechlich, süß, angenehm von Geschmack und schmelzet leicht auf der Zunge. Die beste hat eine längliche Form, oder besteht auch aus hohlen Zapfen. Schlechte und alte Manna ist dunkelgelb, braun, oder wohl gar schwärzlich, schmuzig, unrein, fett, klebrich, säuerlich und ekelhaft süß. Die Manna muß allezeit an einem trockenen Orte aufbehalten werden.

Mastix. **Mastix.** Ist ein Harz, welches aus den Einschnitten des Mastixbaums, Pistacia Lentiscus. *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 195. *Zorn* icon. plant. Tab. 580.) auf der Insel Chio vorzüglich ausschwitzet. Es ist trocken, durchsichtig, blaßgelb, in abgerundeten Körnern oder Tropfen, von der Größe einer kleinen Erbse, zerbrechlich; zwischen den Zähnen giebt es merklich nach und wird dadurch vom Sandrak unterschieden, durch die Wärme erweicht es sich, wie Wachs, auf glühende Kohlen geworfen entzündet es sich leicht, und giebt einen angenehmen Geruch: es hat einen eigenthümlichen, gelind aromatischen und ein wenig anziehenden Geschmack. Es wird vom Weingeist ganz, aber nicht von ausgepreßten Oelen aufgelöst. Man wähle den Mastix, welcher weiß, oder blaß, oder citronengelb, durchsichtig, trocken, zerbrechlich und wohlriechend ist. Der schwarze, grüne, bläuliche oder unreine taugt gar nichts. Von demjenigen, welcher in großen Stücken ist, suche man sorgfältig die besten kleinen Stückchen heraus.

Myrrha. **Myrrhen.** Ist ein harzichtes Gummi, von einem niedrigen stachlichten Bäumchen, das im glücklichen Arabien, Abyssinien und Aegypten einheimisch

misch ist. Es wird durch gemachte Einschnitte daraus abgeleitet. Gute Myrrhe ist röthlichbraun, trocken, brüchig, doch nicht spröde, sondern vielmehr zähe, durchscheinend, wenig glänzend, innwendig etwas fettig auf dem Bruche mit krümmlichten weißen Streiffen; hat einen starken eigenen Geruch, der von dem aetherischen Oele herrühret, das durch die Destillation mit Wasser daraus erhalten werden kann. Sie kommt in unförmlichen Stücken von verschiedener Größe vor, wovon aber die grössern immer aus viel kleinern zusammengebacken sind. Das Wasser löset kochend den größten Theil davon auf, woraus die überwiegende gummichte Natur erkannt werden kann. Die schlechte und verfälschte Sorte ist schwarzbraun, undurchsichtig, klebricht, unrein: der Geschmack davon ist entweder geringe, oder so bitter, daß er einen Ekel erwecket. Es fehlt ihr auch der rechte Myrrhengeruch, und bestehet gemeiniglich aus größeren Stücken; läßt sich nicht so leicht als die gute Myrrhen, vom Speichel im Munde durch das Kauen auflösen.

Olibanum. thus. **Weyhrauch.** Ein Harz, das nach einigen von Juniperus Lycia *L.* nach andern aber von Juniperus thurifera *L.* einem in beyden Arabien und Aethiopien einheimischen Baume herrühret, und von da über Mecca und Cairo nach Marseille gebracht wird. Es besteht aus rundlichten und länglichen Körnern von verschiedener Größe, die weißlichgelb, durchscheinend, spröde, innwendig matt, äusserlich oft mehlicht, zwischen den Zähnen anfänglich zerbrechlich, bald aber von der Wärme zähe sind. Es besitzt einen schwachen eigenthümlichen Geruch und Geschmack. Vom Weingeist wird es ganz aufgelöset.

Auf

Auf Kohlen giebt es einen angenehmen Geruch von sich, und macht deswegen ein Ingredienz der Räucherpulver aus. Es zeigt in der Hitze keine solche Schmelzbarkeit, als manche andere Harze.

Opium. **Mohnsaft.** Ist ein aus den Mohnköpfen gezogener und erhärteter harzichtgummichter Saft, etwas weich und zähe, insonderheit, wenn er lange mit den Händen gedruckt, oder erwärmet worden ist. Er wird, vom Papaver somniferum *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 482, und 483. *Zorn* icon. plant. Tab. 372.) in den wärmsten Theilen des Orients, vorzüglich in Natolien, Persien, Arabien, und Aegypten, aus den geritzten noch nicht völlig reifen Mohnköpfen durch freywilliges Ausfliesen und Austrocknung des Safts erlanget. Man erhält ihn in Form von platten Kuchen, oder unförmlichen Stücken, bis zu einem Pfunde, die mit Blättern eingewickelt sind, um das Zusammenpacken zu zu verhindern. Der gute muß dichte, schwer, äusserlich von rothbrauner Farbe, zerbrochen glänzend, von Geruch stark und unangenehm, von Geschmack ekelhaft bitter, scharf, beissend und etwas brennend seyn. Er muß sich fast gänzlich mit Wasser auflösen lassen. Es rührt die Meynung, daß das thebaische Opium vor andern vorzuziehen sey, von bloßen altem Vorurtheile her, daeigentlich iezt unter allen aus verschiedenen Ländern kommenden Opium kein wahrer Unterschied zu finden ist. Das unverfälschte muß durchaus gleichförmig seyn, und mit Wasser angefeuchtet auf weißem Papier einen hellbraunen Strich machen.

OPOPANAX. Opopanax. Ein verhärteter harzichtgummichter Saft, den man aus den Wurzeln einer schirmtragenden Pflanze, Pastinaca Opopanax *L.* erhält, und aus Syrien und Macedonien zu uns bringt. Das Opopanax bestehet aus Stückchen, welche wie die Erbsen oder kleinen Pferdebohnen groß, auswendig braunroth, und innwendig dunkelgelb oder weißlich, etwas klebrich und brüchig sind. Es hat einen starken widerlichen Geruch, fast wie der Saamen vom Liebstöckel, und bittern Geschmack. Es gehört unter die ganz entbehrlichen und dem Apotheker lästigen Materialien, die von grundlosen, alten Vorurtheilen durch die Arabischen Aerzte eingeführt worden sind, und kommt nur noch in den alten von ihnen herrührenden Formularen als Ingredienz vor. Die Wirkungen desselben stehen mit dem hohen Preise (da das Pfund ohngefähr mit 4 Thalern bezahlt werden muß) im üblen Verhältnisse Am allertadelhaftesten ist dessen Anwendung unterm Pflaster, da es gewiß nichts mehr als Kolophonien nützen kann.

RESINA ALBA s. FLAVA. Weißes oder gelbes Harz. Dies ist der aus der bis aufs Holz aufgerißten Rinde, oder von selbst aus der Rinde der gemeinen Fichte, Pinus sylvestris *L.* und der Rothtanne, Pinus Abies *L.* hervorquellende harzichter Saft, der an der Luft trocken wird und verhärtet, von Farbe weiß, gelb und bräunlich wird. Man muß das reinste, weißgelbliche wählen, das zähe ist, in mäßiger Wärme erweichet, und leicht an der Flamme brennet. Es wird zu Pflastern verbrauchet, und vertritt die Stelle des Burgundischen Pechs, Pix s. Resina Burgundica vollkommen: statt des schwarzen unreinen Pechs sollte dies allemal genommen werden.

SAGA-

Sagapenum. Sagapen. Es ist ein verhärteter gummiharzichter Saft einer noch unbekannten schirmtragenden Pflanze, und kommt aus Meden, Persien und andern orientalischen Ländern. Das aus einzeln Tropfen bestehende Sagapen ist besser, als das in großen Stücken: es muß auch durchsichtig, auswendig roth, und innwendig weiß oder gelblich seyn, zwischen den Fingern zähe werden, und einen widrigen dem Knoblauch ähnlichen Geruch von sich geben. Von Geschmack ist es scharf und beißend. Es wird mit Grunde unter die ganz entbehrlichen Materialien gerechnet. Die unreinen und wie geschmolzene Stücken vom Sagapen, die eine dunkle oder schmuzige Farbe haben, taugen nichts.

Sago. Sagu. Sago. Bestehet aus einem künstlich gekörnten Mehle, von einer noch nicht ganz bestimmten Palmenart. Am wahrscheinlichsten ist es Sagus Rumphii; der Baum wächst auf den Amboinischen Inseln. Wenn die Einwohner seine Reife beurtheilen wollen, bohren sie ihn bis aufs Mark an, und prüfen etwas davon, ob letzteres Mehl giebt. Wenn sie solches bemerken, hauen sie den Baum um, spalten ihn von einander, und kratzen das saftige häufige Mark heraus. Dies stoßen sie hernach mit hölzernen Keulen in den ausgehölten Hälften des Stammes und schlemmen daraus mit Wasser alles Mehl ab, wie es beym Stärkemachen zu geschehen pflegt. Dieses Mehl wird sowohl zum Brodbacken als auch zur Körnung des Sago angewendet. Zu letztern wird das Mehl mit kaltem Wasser zusammengeknetet und im halbtrockenen Zustande zwischen den Händen zerrieben, dadurch in körnichte abgerundete Form gebracht, zugleich durch ein Sieb geschlagen, und

endlich an der Sonne getrocknet. In sieben Jahren erlangt der Sagubaum seine rechte Reife. Das Mark eines einzigen Baums giebt 300 Pfunde, und wohl noch mehr von dergleichen Mehl.

SANDARACA. JUNIPERI RESINA. **Wacholderharz.** Dieses ist ein Harz, welches unter den wärmern Himmelsstrichen, insonderheit an den Afrikanischen Küsten, von einer größern Art Wacholderbaum, Juniperus vulgaris arborea Bauh. ausschwitzet. Es muß aus reinen, halbdurchsichtigen, glänzenden und blaßgelblichen verhärteten Zähren oder Tropfen bestehen, die dem Mastix gleichen, aber dadurch von selbigem deutlich unterschieden werden, daß die Körner weniger durchscheinend, mehr spröder und härter sind, auch unter den Zähnen nicht nachgeben, sondern zerspringen. Auf Kohlen gestreuet, giebt es einen dem Mastix etwas ähnlichen Geruch zu bemerken. Abbild. S. oben bey dem Holze.

SANGUIS DRACONIS. **Drachenblut.** Ist ein Harz von einem baumförmigen Strauchgewächs Calamus Rotang *L.*, das in Ostindien und vorzüglich auf Malakka einheimisch ist. Es wird entweder in eyförmigen Stücken von der größe einer Pflaume oder auch kleiner in Schilfblätter eingewickelt zu uns gebracht. Es ist das Harz der Früchte des vorerwähnten Gewächses, die damit überzogen sind, und schwitzt aus den Kernen der Früchte aus. Nach Reifung der Früchte werden sie in eine Reißmühle gebracht, und gelinde gestampft, damit das Harz abspringe, das hernach in der Wärme zusammengeschmolzen und in die beschriebene Form gebracht wird. Die

Güte

Güte desselben wird aus der blutrothen Farbe desselben beurtheilet. Das feine Drachenblut von ieder Art hat eine dunkelrothe Farbe, welche, wenn es zu Pulver gemacht worden, in ein schönes glänzendes Karmosin sich verändert. Es muß leicht zerreiblich, auf dem Bruche glatt und ohne alle sichtbare Unreinigkeit seyn. Verschiedene künstliche Zubereitungen, welche mit dem wahren Drachenblute oder Brasilienholze gefärbt werden, werden oft anstatt dieser Waare verkauft: einige davon verrathen sich durch einen pechichten Geruch; einige lösen sich im Wasser, gleich wie Gummi auf: andere prasseln im Feuer, ohne daß sie sich entzünden; dahingegen das wahre Drachenblut leicht schmelzet und in Flamme geräth, auch vom Wasser nicht angegriffen wird. Es löset sich in reinem Spiritus gänzlich auf, und färbt eine reichliche Menge desselben mit einer hochrothen Farbe. In Substanz hat es weder merklichen Geruch noch Geschmack; in der Auflösung aber entdeckt man etwas Erwärmendes und Stechendes.

Sarcocolla. **Sarcocolla.** Ist ein verhärtetes harzichtes Gummi, das von einem äthiopischen Strauche Penaea mucronata *L.* gesammlet wird. Es besteht aus kleinen löchrichten, bröcklichten und weißgelblichen Körnern, die mit einigen wenigen von einer röthlichen und hochrothen Farbe vermischt sind. Die noch ganze Tropfen sind ohngefähr von der Größe der Erbsen. Den weißesten Körnern oder Bruchstückchen giebt man, als den frischesten, den Vorzug. Es hat keinen Geruch, aber einen bittern und scharfen Geschmack, der mit

etwas süßlichem begleitet ist. Es gehört unter die ganz entbehrlichen Waaren.

Scammonium. **Scammonium.** Ist der verhärtete gummiharzichte Saft von den Wurzeln einer Gattung von Winde, Convolvulus Scammonea *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 214.), die in Syrien, Mysien, Kappadozien, vornemlich auf dem Gebürge, das sich von Antiochien bis zum Berge Libanon erstreckt, wild wächset. Theils wird der Saft aus der oben abgeschnittenen Wurzel gesammlet, theils wird er vom ganzen Gewächse ausgepreßt und abgedunstet. Man hat eigentlich nur zwey Sorten vom Scammonium. Die erste und beste ist das **Aleppische**, welches bey Marasch 4 Tagereisen von Aleppo bereitet wird, dunkelgrau, locker, löchricht, brüchig, glänzend, ekelhaft und etwas scharf von Geschmack, widerlich von Geruch ist, und milchicht wird, wenn es mit einem nassen Finger gerieben wird. Wirft man es in ein Glas Wasser, so löset es sich bald auf, und weniges davon fällt zu Boden. Das Wasser wird davon milchicht und etwas grünlich. Dies scheint aus der blossen Eindickung des milchichten Saftes bereitet zu werden. Das **Smyrnische** ist schwärzlich oder bräunlich, fester und schwerer. Diese Sorte scheint aus dem ausgepreßten Safte des ganzen Gewächses verfertiget zu werden. Der größte Theil des besten Scammoniums besteht aus Harz; bey der schlechtern Sorte mögen aber wohl die gummichten Theile stärker seyn. Ueberhaupt da man bey dieser theuren Waare, wovon die gute Sorte mit 8 — 10 Thaler das Pfund bezahlet werden muß, immer sehr wenig von Güte und Wirkung gesichert ist,

ist, so sollte es ganz aus der pharmaceutischen Materia verstoßen werden; zumal da man sich von der Jalappa und deren Harz sichere Wirkungen versprechen kann.

STORAX. **Storax.** Unter diesem Namen sind zweyerley Materialien bekannt, die man von einem Baume Styrax officinalis *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 304.), der in Syrien, Palästina, Aethiopien und Arabien, ingleichen auf den Inseln des Archipelagus wachsen soll, ableitet. Die erste Sorte davon, STORAX in GRANIS, **Storax in Zähren** oder **Körnern**, ist höchst selten und kommt im Handel gar nicht vor. Die Zähren sind niemal, oder nur äusserst selten, von einander abgesondert, sondern in ganze Massen zusammen gebacken, welche zuweilen aus weißlichen und blaß röthlichbraunen Stückchen bestehen, bisweilen aber ein gleichförmiges, röthlichgelbes oder bräunliches Aussehen haben; sonst ist er schmierig und weich gleich dem Wachse, und von sichtbaren Unreinigkeiten frey. Diese Sorte wird für diejenige gehalten, welche die Alten in Röhren oder in Schilf verpackt erhalten, und daher durch den Namen calamita, oder **Rohrstorax**, bezeichnet haben. Die zweyte Sorte, STORAX COMMUNIS, **gemeiner Storax**, besteht aus großen Massen, die wie Torf oder Lohballen aussehen. Ihre Farbe ist braun, sie lassen sich leicht zerbröckeln, und scheinen aus zerkleinten Holzspänen zu bestehen, die von einer harzichten Materie durchdrungen, und durch vorgegangener Zusammenpressung zusammengeballt seyn. Diese Beschaffenheit, und der mit dem peruvianischen Balsam völlig übereinstimmende Geruch machen es wahrscheinlich, daß der gemeine Storax der holzichte Ueberrest von der Auspressung des

durch Kochung ausgezogenen peruvianischen Balsams seyn könne. Seine Güte giebt sich aus der noch vorhandenen klebrichtharzichten Beschaffenheit, und aus dem starken, dem peruvianischen Balsam gleichenden Geruch zu erkennen. Ohnerachtet diese riechbare Masse im Preiße theuer genug gehalten wird, so hat man leider doch bemerken müssen, daß sie seit verschiedenen Jahren immer schlechter vorkommt. Ob Mangel, oder Betrug am ersten Bereitungsorte ausgeübt, die Ursache davon sey, kann man nicht entscheiden. Dies ist der gewöhnlich in den Apotheken vorkommende Storax, der den Beynamen calamita ganz unrechtmäßig führet.

TACAMAHACA. **Tacamahak.** Von diesem Harze kommen zweyerley Sorten vor, wovon die eine beste Sorte von einem in Mexiko, Madagaskar und Kurassao wachsenden Baume, Fagara octandra *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 361.), die andere aber vom Populus balsamifera *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. pl. Tab. 303.) herkommen soll. Die beste Sorte, welche man wegen der gewöhnlichen Art, dieselbe in Kürbisschalen aufzufangen, **Tacamahak in Schalen** nennt, ist etwas schmierig und weich, von einer blaßgelblichen, röthlichen, oder grünlichen Farbe, einem bitterlichen, gewürzhaften Geschmacke, und einem stark duftenden, lieblichen Geruche, welcher dem vom Lavendel oder dem Ambra gleichet. Diese Sorte ist sehr selten. Die aber gemeiniglich vorkommt, besteht aus halbdurchsichtigen Körnern oder Klumpen, von einer weißlichen, gelblichen, bräunlichen oder grünlichen Farbe, und ist vom Geruche weniger angenehm, als die vorhergehende. Die erste und beste Sorte trieft, wie

wie man sagt, von der Frucht des Baumes; die andere aber aus Einschnitten, die man in den Stamm macht. Dies Harz wird nur unter Pflaster gebraucht, worzu es doch seines Preißes wegen, und aus ermangelnder besondern Wirkung, ganz entbehrlich ist. Ueberall kann dessen Stelle durch Mastix ersetzt werden.

TRAGACANTHA. **Tragant.** Es ist das Gummi, welches aus einem stachlichten Strauche Astragalus Tragacantha *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 487.) der in Asien einheimisch ist, ausschwitzet. Man bringt es aus dem Oriente, vornemlich aus der Türkey in langen, wurmförmigen, vielfältig ineinander geschlungenen Stücken. Die beste Sorte ist weiß, halbdurchsichtig und trocken, zähe, ohne Geruch, von etwas fadem Geschmacke. Von zwölfmal so viel Wasser wird es zu einem dicken und durchscheinenden Schleim vollkommen aufgelöset. Die bräunlichte wohlfeilere Sorte kann nur zu solchem Behuf verbraucht werden, wobey die Farbe nicht nachtheilig ist, z. B. zur Bereitung der Räucherkerzchen.

9) Flüßige vegetabilische Säfte (Succi vegetabiles liquidi).

ACETUM VINI. **Weineßig.** Wird aus Wein durch eine neue Gährung in denen Weinländern gemacht. Je geistreicher der Wein ist, desto säurer wird der Eßig. Man wähle den Weineßig, welcher einen durchdringenden, angenehmen und sauern Geschmack hat, hell und rein ist, und aus gutem

Weine gemacht worden. Die Quantität vom feuerbeständigen Laugensalze, welche der Essig zu sättigen vermögend ist, ist eines der sichersten Kennzeichen seiner Stärke. Die Verfälschung mit Vitriolsäure kann am besten durch salzsaure Schwererdenauflösung, aus der schnellen Niederschlagung, erkannt werden.

BALSAMUS CANADENSIS. **Kanadischer Balsam.** Es ist eine der feinsten Terpentinarten, und wird vom Pinus balsamea *L.* und Pinus canadensis, in Kanada einheimischen Bäumen, erlanget. Er ist flüßig, sehr durchsichtig, und so lange er frisch ist, gelblichtweiß. Durch Länge der Zeit wird er gelblichter und zäher. Der Geruch ist balsamisch, angenehm, dem Mekkabalsam ähnlich, der Geschmack gelinde, wenig bitterlich. Er bestehet, wie alle ähnliche Balsame, aus einem Harze und ätherischen Oele.

BALSAMUS COPAHU, de COPAIVA. **Copaiva-Balsam.** Ist ein dünnflüßiger, ölicht-resinöser Saft, welchen man von einem großen Baume, Copaifera officinalis *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 323.), der in Brasilien, auf der Insel Maranhon und den antillischen Inseln einheimisch ist, erhält. Um diesen Balsam zu erhalten werden in der heißesten Sommerszeit an den Stämmen der Bäume tiefe Einschnitte gemacht. Dieser Saft ist, wenn er von dem Baume fließt, hell und ungefärbt. So wie wir ihn aber erhalten, ist er gemeiniglich von blaßgelblicher Farbe, und dicker als Olivenöl. Wird er lange aufbewahret, so wird er beynahe so dicke wie Honig; daß er auch endlich ganz harzig und trocken werden könne, bemerkt man an den Gefäßen,

worinn

worinn er aufbehalten wird, an denen die äusserlich abgelaufenen Tropfen an der Luft zäher und endlich fest werden. Unter allen verschiedenen Stufen seiner Dicke bleibt er helle und durchsichtig. Er hat einen mäßig angenehmen eigenthümlichen Geruch, und einen bittern und beißenden Geschmack, der zwar nicht gar stark, aber im Munde von langer Dauer ist. Oft wird er mit Terpentin und ausgepreßtem Oele verfälscht. Der verfälschte aber ist nicht so hellgelb, so durchsichtig, und der Geruch geringer. Der ächte löst sich in Alcohol und Weinsteintinktur gänzlich auf, und bleibt helle; der mit Oelen verfälschte aber wird milchicht, und trübe.

Balsamus de Mecha s. Mecca. Opobalsamum. **Mekkabalsam.** Ein harzichter Saft, welcher von einem immergrünenden Baume oder Strauche erhalten wird, der im steinichten Arabien wachsen soll. Die Araber verkaufen ihn nach Mekka, und von daher bringen ihn hernach die Caravanen nach der Türkey, und von da kommt er weiter nach Europa. Das ihn liefernde Gewächs wird von einigen Amyris Opobalsamum *L.* von andern Balsamea Meccanensis Gleditschii, mit mehrerm Grunde gehalten. Die beste Sorte, ist in Europa kaum bekannt, und in keiner Apotheke anzutreffen; **Haßelquist** konnte in Kairo nur schwerlich ächten Balsam finden. Er muß dünne und flüßig seyn, von Farbe weiß, oder nur etwas gelblich, von Geruch stark, und dem von Citronen ähnlich, und von Geschmack scharf und aromatisch. Das rechte Kennzeichen desselben besteht darinnen, daß ein Tropfen davon, wenn man ihn aufs Wasser fallen läßt, sich augenbliklich in eine klar bleibende Haut ausbreite, die nach einer Viertelstunde

telstunde so zähe sey, daß man sie mit einer Messerspitze davon aufheben könne. Er ist ganz entbehrlich.

Balsamus Peruvianus niger. **Peruvianischer Balsam.** Ein dickflüßiger ölicht harzichter Saft, der von einem Baume, Myroxylon Peruiferum *L.*, welcher eigentlich nicht in Peru, sondern in Cayenna, Mexiko und Brasilien einheimisch seyn soll, erlanget wird. Er hat gemeiniglich die Konsistenz des Zuckersyrups, eine dunkle röthlichbraune sich aufs Schwarze neigende Farbe. Der Geruch ist sehr angenehm, besonders in der Wärme, der Vanille am ähnlichsten; der Geschmack ist etwas scharf und bitterlich, dem Benzoesalze ähnlich. Nach den Berichten soll er durch Kochen der Rinde und Spitzen der Zweige mit Wasser ausgezogen werden: denn der weiße, der von sich selbst austriefet, kömmt wohl gar nicht zu uns. Läßt man einen Tropfen von diesem Balsam in kaltes Wasser fallen, so fällt er gleich zu Boden; thut man dieses aber mit siedendheißen Wasser, so sondert er sich in zwey Theile, nämlich in ein ölichtes Häutchen, von sehr scharfen Geschmack, das sich auf der Oberfläche ausbreitet, und eine gröbere Materie, deren an Quantität mehr ist, welche sich zu Boden setzt. Der ächte Balsam hat die besondere Eigenschaft, daß er nicht so harzig und austrocknend ist, wie alle andere, und immer eine ölichte Geschmeidigkeit behält; daher auch die Stöpsel der Gefäße, worinnen er verschlossen wird, nicht so anpacken, wie es bey andern Balsamen geschiehet. Der stärkste Weingeist löst ihn, bis auf eine geringe Portion eines leichten flockichten bräunlichten Ueberrests ganz auf. Von ätherischen Oelen wird er vollkommen aufgelöst; mit fetten Oelen geht er aber keine Vereinigung ein;

und

und dies ist das vorzüglichste Kennzeichen des ächten Balsams. Er enthält wirklich ein der Benzoesäure ähnliches Salz, nebst einer etwas stärkern Portion eines ätherischen Oeles, von einem sehr angenehmen Geruch.

Oleum cajeput. **Kajeputöl.** Ist das aetherische Oel, welches auf Banda von den Blättern des Melaleuca Leucadendron *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 307.) eines auf den Moluckischen Inseln wachsenden Baums, destillirt wird. Seine Farbe ist eigentlich weiß, oder gelblicht. Die grünlichte Farbe, die es gemeiniglich hat, rührt wahrscheinlich von den kupfernen Helm und Kühlfaßröhren her, die bey der Destillation angegriffen werden. Der Geschmack ist ungemein stark kampherartig; und kommt darinnen sowohl als im Geruch mit dem von Rosmarin und Cardamom überein.

Oleum de cedro. **Citronöl.** Ist das ätherische Oel der Früchte, vom Citrus medica *L.* eines in Persien und dem Orient, wie auch im südlichen Europa einheimischen Baumes. Es wird aus den frischen Citronschalen durch Auspreßen erhalten und kommt in kleinen Gläsern aus Italien. Es muß den vollkommenen Geruch und Geschmack der frischen Citronschalen haben. Ausser diesem kommt auch noch eine andere Sorte im Handel vor, die durch Destillation aus den Citronschalen erhalten wird, Oleum Citri destillatum, davon Geruch und Geschmack weniger annehmlich ist. Aus diesem wird noch eine dritte Sorte durch zugesetzten Alcohol bereitet, und in wohlfeilern Preiße verkauset, die man durch Vermischung mit Wasser leicht erkennen kann, weil die Menge des Oels dabey abnimmt, und das Wasser milchicht wird.

Oleum

Oleum juniperi. Wacholderöl. Man destillirt dieses aus den Beeren von Juniperus communis *L.* Sehr oft wird es verfälscht. Es muß stark nach Wacholderbeeren riechen, und keinen Nebengeruch des Terpentinöls bemerken lassen.

Oleum laurinum. Lorbeeröl. Looröl. Ist ein aus den Lorbeeren, den Früchten von Laurus nobilis *L.* ausgepreßtes Oel. Die Auspressung geschiehet in Italien und Spanien, aus den reifen und frischen Früchten. Es ist butterartig, von grüner Farbe, und riecht stark nach Lorbeeren.

Oleum lini. Leinöl. Ein bekanntes Oel aus den Leinsaamen von Linum usitatissimum *L.* Es muß jederzeit frisch seyn, und soll es innerlich genommen werden, muß es kalt ausgepreßt werden. Es gehört unter die austrocknenden Oele.

Oleum Napi. Rüböl. Ein in ganz Deutschland gebräuchliches Oel, das von Sem. Napi sylvestris, den man in vielen Gegenden häufig bauet, durch Auspressung erhalten wird. Es riecht wenig und milde, hat keine austrocknende Eigenschaft, und verdient zum pharmaceutischen Gebrauche mehr Achtung, als man ihm bisher gegönnet hat.

Oleum Nucis Moschatae. Muskatenöl. Die Muskatennüsse geben durch das Erwärmen und Auspressen ein flüßiges, gelbes Oel, welches unter dem Erkalten eine talgartige Consistenz erlangt. Die Holländer besorgen die Auspressung selbst. Es ist weniger fest, als anderes Talg, gelb an Farbe, inwendig gemeiniglich röthlich marmorirt, von der Gerinnung.

nung. Es muß rein und stark nach den Muskatennüssen riechen. Der Geruch rührt von dem darinn vorhandenen ätherischen Oele her.

Oleum Nucum Juglandium. **Nußöl.** Wird aus den Kernen der Nüsse von Juglans regia *L.* gepreßt; muß frisch und nicht ranzicht seyn. Da es vor dem Mandelöle nichts voraus hat, darinn aber noch schlechter ist, daß es eher zähe und ranzig wird; so ist es an allen Orten, wo der Nußbaum nicht in großer Menge wächst, auch wegen des unvermeidlichen theurern Preißes, ganz entbehrlich.

Oleum Olivarum. **Baumöl.** Dieses ist das aus den reifen Früchten des Olivenbaums, Olea Europaea *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon plant. Tab. 319. *Blackwell* Herbar. Tab. 199.), welcher in den mittäglichen Theilen von Frankreich, in Spanien, Italien und andern warmen Ländern wächst, gepreßte Oel, welches etwas weißgrünlich, ohne Unreinigkeiten, ohne salzichtem und ranzichten Geschmacke und ohne Geruch seyn muß. Das meiste nach Deutschland kommende ist schon unangenehm im Geruch. Das feinere und reinere Oel wird aus den besten, reissten Früchten durch gelindes Auspressen erlangt; wenn man aber das Ueberbleibsel erwärmet, und mit gröfserer Gewalt auspresset, so erhält man noch ein Oel, das mehr gelb ist, und mit Unreinigkeiten etwas Schleimichtes zu Boden fallen läßt, davon es leicht ranzicht wird. Die beste Sorte davon ist das **Provenceröl**, das aus der Provence, von Languedok und Genua kommt. Es hat solches eine gelblichte Farbe, ist fast ohne Geruch, milde und angenehm am Geschmack, fast wie Mandelöl, von dem es sich aber dadurch

durch unterscheidet, daß es bey gelinder Kälte gerinnet, welches bey jenem nicht erfolgt.

Oleum Spicae. Spiköl. Ein ätherisches Oel, das von den Blüthen einer breitblätterichen Spielart der Lavendula Spica *L.* von den Hirten und Schäfern in Languedok und Provence auf freyem Felde, vorzüglich auf den Berge St. Baume, in großer Menge destilliret wird. So lange es unverfälscht ist, riecht es, auf der Hand gerieben, bis zuletzt ganz lavendelartig. Ist es aber mit Terpentinöl verfälscht, wie es gemeiniglich erhalten wird, so verdunstet der Spikgeruch zuerst, zuletzt aber bleibt der Terpentingeruch übrig.

Oleum Terebinthinae. Terpentinöl. Dieses erhält man durch die Destillation mit Wasser. Reines Terpentinöl ist so klar und weiß wie Wasser, hat einen starken und durchdringenden eigenthümlichen Geruch, der nicht deutlich beschrieben werden kann.

Pix liquida. Theer. Ist eine dicke, schwarze, sehr klebrichte, salzicht-ölicht-harzichte, empyrevmatische Flüßigkeit, welche durch das Feuer aus den harzichten Wurzeln, der Kien- und Fichtenbäume ausgeschmolzen wird. Die in Stücke zerschnittene Bäume werden in einem großen Ofen eingeschlossen, und nachdem dieser durch ein auf der äussern Seite angelegtes Feuer erhitzet worden, fließt der Saft durch eine auf dem Boden gemachte Rinne ab. Es ist eigentlich das mit harzichten Theilen verbundene brandichte Oel der angeführten Holzarten.

Storax liqida. Flüßiger Storax. Ein flüßiges Harz, daß nach Pativers Nachricht von dem Baume Liquidambar styraciflua *L.*, der auf der Insel Cabres im rothen Meere wächst, erlanget wird.

wird. Die Rinde desselben wird abgeschält und in Salzwasser so lange gekocht, bis es dick und zähe wird. Es hat eine graue oder grauröthlichte Farbe, ist von starkem durchdringenden eigenthümlichen, dem Storax etwas ähnlichen Geruch, und scharfen würzhaften Geschmack. Der am meisten vorkommende scheint von seiner ehemaligen Güte sehr abzunehmen.

Spiritus Vini. **Weingeist.** Ist ein brennbarer Liquor, welchen man in Weinländern vom Weine und Weinhefen, in andern Ländern aber aus Zuckersyrup, Getreidearten, Obstarten, Kartoffeln und andern Erdgewächsen nach vorgegangener Gährung durch die Destillation erhält. So wie er zuerst übergezogen wird, ist er von dem groben Oele und dem wäßrigen Theile des fermentirten Gewächses verunreiniget, und muß daher, ehe er zu andern Zubereitungen genommen wird, durch wiederholte Destillation gereinigt und verstärket werden.

Succus Citri. **Citronensaft.** Dieser aus den Citronen ausgepreßte Saft wird abgehellt, und in gläsernen Flaschen, nachdem man etwas Baumöl darauf gegossen, um das Eindringen der Luft abzuhalten, aufbewahret. Man kann ihn auch vor der Einfüllung in einem irrdenen Gefäße einmal aufkochen lassen.

Terebinthina. **Terpentin.** Man hat verschiedene Arten von diesem flüßigen Harze, wovon folgende die bekanntesten sind. 1) Terebinthina cypria l. chia, der **Cyprische Terpentin**, entspringt von Pistacia Therebinthus *L.* (Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 478) einem auf Chio,

in

in Indien und Afrika einheimischen, in Frankreich, Spanien und Italien gezogenen Baume: dieser ist weißgelblich, durchsichtig, von Consistenz gemeiniglich dicker und zäher als andere Sorten, von einem starken balsamischen und angenehmen Geruch, und milden weder bitterlichen noch scharfen Geschmack. Wird sehr selten bey uns angetroffen. 2) TEREBINTHINA VENETA s. LARIGNA, **Venedischer Terpentin:** Dieser ist dicker als Oel und flüßiger als Honig, hat eine weißlichte oder blaßgelbliche Farbe, einen stechenden, bitterlichen unangenehmen Geschmack, und einen starken Geruch. Er kommt von dem Lerchenbaume Pinus Larix *L.* (Abbild. Siehe *Blackwell* Herbar. Tab. 477. *Zorn* icon. plant. Tab. 89.), der in Tyrol, Steuermark, der Schweiz und den Ungarischen Gebirge einheimisch ist. Man nennt ihn Venedischen Terpentin, weil er ehedem aus Venedig gebracht wurde. 3) TEREBINTHINA ARGENTORATENSIS s. ABIEGNA, **Straßburger Terpentin**, wird von der Weißtanne, Pinus picea *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 528.) die auf den Alpen des gemäßigten Europa wächset, gezogen. Dieser ist zäher als der vorhergehende, von Farbe gelblichbraun, durchsichtig, und von starkem Geruch; an Geschmack hat er die meiste Bitterkeit, aber die wenigste Schärfe. Der Zuname dieser Terpentinart rührt blos daher, daß sie am häufigsten von Straßburg aus versendet wird. Die vierte Sorte ist der **gemeine Terpentin**, TEREBINTHINA COMMUNIS, welcher vom Pinus sylvestris *L.* (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 526.) erhalten wird. Diese Art wird größtentheils bey Marseille, Toulon, Bourdeaux, und um Boston in Neuengland gesammelt und in Handel gebracht. Zwischen beyden letztern

letztern Sorten ist kein besonderer wesentlicher Unterschied zu bemerken.

Vinum. **Wein.** Dieses ist der aus Weintrauben gepreßter und bey einer gelinden Wärme gegohrner Saft. Die Weine sind an sich nach den Ländern und Himmelsstrichen sehr verschieden. In den Apotheken pflegt man folgende nöthig zu haben: 1) Vinum album gallicum, **weißer Franzwein**, dieser muß alt seyn; und 2) Gallicum rubrum, **rother französischer Wein**, der aber nicht mit Färberholz oder andern Dingen gefärbt worden; 3) Hispanicum, **Spanischer**, der aber ächt seyn muß; wenn er beschlägt, so kann man sicher glauben, daß er verfälscht ist, denn auch ein weniges bleibt von dem ächten im Glase unverändert: und 4) Rhenanum, **Rheinwein**, dieser muß ebenfalls alt, und nicht zu sauer seyn. Die Verfälschung der Weine mit Bleypräparaten giebt bald die Weinprobe zu erkennen, indem der Wein durch Zumischung derselben schwarz wird.

10) Vegetabilische Salze (Salia vegetabilia).

Cineres clavellati Alkali commune. **Pottasche.** Ist ein feuerbeständiges Laugensalz, welches aus Holzasche, vorzüglich von Büchenholz, gezogen wird. Die Asche wird mit Wasser ausgelaugt, und die durchgeseihete Lauge bis zur Trockne in einem eisernen Kessel eingekocht. Das hierbey zurückbleibende Salz, das noch von einer braunen Farbe ist, wird alsdann in einem eigenen Ofen unter öfterm Wenden

so lange geglühet, bis es weiß ist. Zum medicinischen Gebrauche wird es auf diese Art gereiniget: Man löst es mit kaltem Wasser auf, seihet es durch, und läßt diese Auflösung bis zur Trockne abdampfen. Sie hat einen sehr stechenden Geschmack; läßt sich in kaltem Wasser auflösen; die meisten Farben von blauen Blumen der Vegetabilien verwandelt sie in eine grüne; und zerstört die Säure saurer Flüßigkeiten, und vereiniget sich mit derselben in ein Mittelsalz.

Fuligo. **Ruß.** Ist eine salzichte ölichte Substanz, welche sich vom Rauche des brennenden Holzes in eine glänzende, schwarze Masse in dem Schornstein anzulegen pflegt. Er enthält brandichtes Oel und flüchtiges Alkali mit Holzsäure verbunden.

Saccharum. **Zucker.** Ein süßes Salz, welches aus dem Safte des Zuckerrohrs, Saccharum officinarum *L.* das in Ostindien und in einigen von den wärmern Theilen des westlichen Indiens von selbst wächst, und in verschiedenen von den amerikanischen Inseln in großen Pflanzstädten gezogen wird. Der ausgepreßte Saft wird in großen Kesseln gekocht und abgeschäumt, von da in einen andern Kessel gethan, auf starkes Feuer gesezt, und vermöge Zusatzes einer Lauge aus Kalk, mit Rinderblut zur Krystallisation geschickt gemacht, anfänglich aber nur zur Trockne abgeraucht. In solchem Zustande wird er unter dem Namen, **Moskovade** oder **Thomaszucker** nach Europa verschickt. Hier wird er von den Zuckerraffinirern aufs neue aufgelöst, mit erforderlicher Menge Kalkwasser versetzt, mit Eyweiß oder Rindsblut abgeklärt, und entweder zu Hutzucker oder zu Kandiszucker verarbeitet. Was beym Hutzucker unten aus der Forme abläuft, ist

der

der gemeine schwarze Syrup, Syrupus saccharinus; das, was in andern ähnlichen Fällen Mutterlauge genennet wird. Letzterer ist ein besonderer süßer Zuckersaft, der keinen festen Zucker weiter abgiebt. Er sollte der Wohlfeilheit wegen, in solchen Fällen, wo man darauf zu sehen Ursache hat, zu ohnedem dunkelfarbigen Latwergen ꝛc. mehr benutzet werden, als es zu geschehen pflegt. Der gelbe und weiße Kandiszucker oder Zuckerkant, Saccharum candum, wird gemacht, indem der Zucker aufgelöst und gehörig eingekocht wird, der hernach an die darinn gelegten Faden, wie Krystallen, sich ansetzet.

Saccharum lactis. Milchzucker. Ist ein besonderes süßlichtes Salz, das aus süßer Molke von frischer Milch durch Abdunsten und Krystallisiren erhalten wird. Er erscheint in starken rindenartigen krystallisirten weißen Stücken, deren eigentliche Krystallenform aus einem regelmäßigen parallelepipedischen Prisma mit rechtwinklichter parallelogrammatischen Endspitzen bestehet. Zur Auflösung werden etwas mehr, als sieben Theile Wasser, bey einer Temperatur von 56° Fahrenh. erfordert. Das allermeiste wird auf den Schweizeralpen, und ausser diesen auch etwas in Lothringen, verfertiget. Stammt ursprünglich von Gewächsen ab.

Sal Acetosellae. Sauerkleesalz. Ist das wesentliche saure Salz vom Sauerklee Oxalis Acetosella *L.* Wenn es rein ist, so besteht es aus weißlichen oder bräunlichen kleinen blätterichten Krystallen. Der Geschmack ist sehr sauer. Es ist im kalten Wasser ziemlich schwer auflöslich. Das sicherste Zeichen seiner Aechtheit ist, wenn es gipshaltiges Brunnenwasser,

oder andere vollkommen gesättigte Kalcherdenauflösungen niederschlägt. Es wird am häufigsten in Schwaben bey Tuttlingen, auch im Elsas und auf dem Thüringerwalde aus dem Safte des Sauerklees bereitet. Unter den eigentlichen Arzneymitteln macht es die reine Weinsteinsäure entbehrlich.

SAPO ALICANTINUS. **Spanische Seife.** Seife wird gemeiniglich aus Oelen der Pflanzen, oder dem thierischen Fette und einem feuerbeständigen Laugensalz verfertiget. Die Spanische wird aus Olivenöl und Soda gemacht. Man hat davon eine weiße und buntgesprengte. Beyde müssen trocken und nicht schmierig seyn. Zum innerlichen Gebrauch muß nur die weiße angewendet werden, weil die bunte mit allerhand fremdartigen farbichten Erden verunreiniget ist. Die letztere bleibt nur zum äusserlichen Gebrauche anwendbar.

SODA HISPANICA. SAUDA ALEXANDRINA. **Soda.** Ist eine, aus verschiedenen am Ufer des Meeres wachsenden Pflanzen durch die bloße Verbrennung in Gruben erlangte, starksalzichte Asche. Die Gewächse, welche hierzu angewendet werden, sind, Salicornia europaea, herbacea und fruticosa, Salsola sativa, Sallola Soda, Salsola Kali, Salsola Tragus, Mesembryanthemum copticum, Chenopodium maritimum, Reaumuria vermiculata, Fucus vesiculosus &c. Sie wird in Aegypten, Spanien und Frankreich bereitet. Sie unterscheidet sich von der Pottasche dadurch, daß das alkalische Salz, das sie enthält, Mineralalkali ist; doch findet man ausserdem auch oft noch etwas gemeines Alkali darinne. Gemeiniglich riecht sie etwas stinkend schwefelartig, wenn sie mit Wasser angefeuchtet wird. Sie darf

nicht

nicht so leicht Feuchtigkeit anziehen, wie Pottasche. Da sie noch vielkohlichte und erdigte Theile enthält, so kann sie vor der Reinigung nicht unmittelbar angewendet werden. Die beste ist die Alexandrinische, welche aber nicht zu uns gebracht wird. Hiernächst folget die Alicantische oder Spanische, welche trocken, bläulich, grau, löchericht und klümpicht seyn soll.

TARTARUS. **Weinstein.** Ist das wesentliche saure Salz, das sich von fertigen jungen sauern Weinen in den ersten Jahren an den Wänden der Fässer ansetzet. Ausser den salzichten Theilen enthält er noch unreinere, farbichte und erdigtschleimichte Theile, die sich zugleich mit aus dem Weine geschieden haben. Weiße Weine setzen den Weinstein in weißgrauer, die rothen aber in dunkelbrauner Farbe ab, wovon der erstere **weißer**, albus, der andere aber **rother**, ruber, Weinstein genennet wird. Zu arzneylichen Gebrauche muß er gereiniget werden. Diese Arbeit wird in besondern Fabriken bey Montpellier und Venedig im Großen angestellet. Der Weinstein wird in kochendem Wasser aufgelöset, mit einer Thonerde oder Eyerweiß abgeklärt, filtriret und krystallisiret. Fehlerhaft ist es aber, daß an beyden Orten diese Arbeit in kupfernen Kesseln angestellet wird, welche unvermeidlich angegriffen werden und verursachen, daß der gereinigte Weinstein kupferhaltig wird. Da irrdene Geschirre hierzu, ohne übermäßige Unstosten, nicht dienen können, so sollten schlechterdings in diesen Fabriken große Kessel von reinem Zinn eingeführet werden. Es hat einen sauern Geschmack, und bestehet aus Weinsteinsäure, mit gemeinem Alkali nur zur Hälfte gesättigt.

III.

Aus dem Thierreiche.

1) Animalische Erden (Terrae animales.)

Cancrorum Lapides. **Krebssteine.** Sind steinartige Gewächse, welche man im Magen der Bachkrebse Cancer Astacus *L.* findet. Sie sind rundlich, auf der einen Seite eingedrückt, von Farbe weißlich, innwendig von blätterigem Gefüge. Sie werden in großer Menge in Rußland an den Grenzen der Tartarey, besonders um Astrakan gesammlet und verhandelt. Falsch hat man sie bisher **Krebsaugen** genennt. Wenn man Lust hätte, alte Vorurtheile abzulegen; so sollten die Apotheker anstatt der Krebssteine die Eyerschalen aufsammlen, präpariren lassen, und sie dafür in wohlfeilern Preiße verkaufen. Man ersparte Geld, und wäre noch überdies keinem Betruge ausgesetzt.

Cervi Cornu. **Hirschhorn.** Sind große zackichte Hörner oder Geweihe von dem Hirsche. Die Zeiten sind vorbey, in welchen man den Hirsch, Cervus Elaphus *L.* wegen den arzeneylichen Tugenden seiner Theile, vorzüglich für das größte Geschenk Gottes erklärte.

Conchae. **Muschelschalen.** Sind die Gehäuse von Ostrea edulis *L.* Vor der Präparirung müssen

müssen sie mit Wasser ausgekocht, und äusserlich mit einer scharfen Bürste gesäubert werden.

Ovorum Testae. Eyerschalen. Es werden die Schalen der Hünereyer von Phasianus Gallus *L.* verstanden. Diese können am nützlichsten die Stelle aller andern thierischen Erden vertreten. Wenn sie kalcinirt werden, erhalten sie die Statur des gebrannten Kalchs.

2) Würmer (Vermes) und Insekten (Insecta.).

Cantharides. Spanische Fliegen. Meloe vesicatorius *L.* Sie halten sich in warmen Ländern, als Spanien, Frankreich, Deutschland u. s. w. auf. Man findet sie gemeiniglich auf den Eschen, Ahorn, weißem Pappelbaume, Hartriegel, spanischen Hollunder und auf a. m. Nach der Sammlung werden sie in einem großen Glaße oder Topfe mit starken Eßig besprengt und so lange an einen warmen Ort gestellt bis sie todt sind, dann auf Papier ausgebreitet abgetrocknet. Sie können auch durch den Dampf vom angezündeten Schwefel getödtet werden.

Coccionella. Cochenilla. Scharlachwürmer. Ist eigentlich das getrocknete Insekt, Coccus Cacti *L.* Eine Schildlaus, die in Mexiko zu Hause ist, aber auch in mehrern Theilen von Südamerika und in Spanien theils auf den Blättern der Cactus coccinellifer *L.* und mehrern Sorten der indianischen Feigen lebt, und jährlich dreymal davon eingesammlet wird. Sie gleichen kleinen Körnern

von einer unordentlichen Figur, und haben auswendig eine dunkelrothe Farbe. Auf der einen Seite sind sie erhaben, an der andern platt, auswendig insgemein mit einem weißlichen klebrichten Pulver gesprengt, innwendig hellroth.

FORMICAE. **Ameisen.** Formica rufa *L.* Sind kleine, länglichte Insekten. Halten sich bey großen Haufen in der Erde auf. Sie sind wegen ihrer flüchtigen essigartigen Säure angewendet worden.

HIRUDO MEDICINALIS. **Blutigel.** Ist länglicht rund, an beyden Enden abgestumpft, und platt, hat auf den Rücken sechs gelbe Streifen, ist übrigens von brauner Farbe, am Bauche etwas aschgrau und schwarz gefleckt.

LUMBRICUS. **Regenwurm.** Lumbricus terrestris *L.* Ist länglich, rund und mit Ringen umgeben. Er liebt die lockere Gartenerde, darinnen er sich aufhält, und aus selbiger des Nachts hervor kommt, besonders wenn es geregnet hat. Die arzneyliche Wirkung desselben beruhet auf bloßer Einbildung.

MELOE PROSCARABAEUS, und MAJALIS. **Maywurm.** Beyde haben schnurförmige Fühlhörner, aus 12 Gelenken bestehend, ein fast rundliches Brustschild, weiche biegsame Flügeldecken, welche den Hinterleib kaum zur Hälfte bedecken, keine wirklichen Flügel, und einen unterwärts gebogenen hökerichten Kopf. Das Weibchen ist größer, als das Männchen. Der **erstere** unterscheidet sich durch einen violetten Körper, ist ohngefähr eines Fingers dick und 1½ Zoll lang. Die ihn umgebende Ringe sind aus blau, grau

und

und gelb gemischt. Der Kopf, die Füsse und der Bauch sehen mehr röthlicht, als violet, aus. An den Vorderfüssen hat er fünf, an den hintern aber nur vier Gelenke. Der zweyte ist kleiner, und unterscheidet sich durch rothe Ringe auf dem Rücken des Unterleibes. Beyde haben das Besondere, daß sie bey der Berührung eine dickliche gelblichte Flüßigkeit, besonders aus den Kniegelenken ausschwitzen, auf deren Erhaltung bey der Auffammlung Bedacht genommen werden muß.

Millepedes. Aselli. **Kellereſel.** Oniscus Asellus *L.* Ein länglichtes Insekt mit vierzehn Füssen, längst den Seiten mit Kerben gezeichnet. Wenn es berührt wird, so rollt es sich zusammen. Man findet es in Kellern, an den Mauern, und an feuchten Orten unter den Steinen. Einige sind groß von blaulichschwarzer oder gelbschwarzer Farbe; andere sind kleiner, platter, dünner und von Farbe blaßbräunlich grau.

Vipera. **Viper.** Coluber Berus *L.* Ein kriechendes Thier, welches lebendige Jungen zur Welt bringt, hat ohngefähr einen Zoll, oder etwas weniger in der Dicke, und zwanzig bis dreyßig in der Länge, mit einem scharfgespitzten Schwanze. In heißen Sommertagen findet mans unter Hecken; im Winter aber verkriecht es sich unter die Erde. Man erhält sie gemeiniglich aus Italien.

3) Trockene und flüßige animalische Theile (Partes animales aridi et fluidi).

AMBRA GRYSEA. **Grauer Ambra.** Der meiste wird aus Ostindien gebracht, und allda an der Küste Malabar, bey den Moluckischen Inseln, auch in Afrika bey der Insel Madagascar in kugelförmiger Gestalt von sehr verschiedener Größe theils auf dem Meere schwimmend, theils sehr oft in großen Maaßen von 50, 100 bis 130 Pfunden schwer, im Magen und Eingeweiden der Cachelotte angetroffen.

Die vornehmsten Eigenschaften des guten Ambra sind, daß er eine wachsartige doch mehr brüchige Festigkeit habe, und sich wegen solcher Zähigkeit nicht zerreiben läßt, an der Hitze schmelzet, und dabey einen starken angenehmen Geruch verbreitet. Gemeiniglich ist er von aussen mit einer schwarzen Rinde umgeben, inwendig aber hat er eine graue Farbe, weißlicht, gelblicht oder schwärzlicht gefleckt, streifig und blätterig, mit allerhand Ueberresten vom achtfüßigen Dintenfisch (Sepia octopodia) vermengt.

Ueber den wahren Ursprung desselben sind die Gelehrten unsrer Zeit immer noch nicht einig. Viele rechnen diesen räthselhaften Körper unter die Erdharze, und glauben, daß er in Gestalt eines noch flüßigen Erdharzes vom Meeresgrunde auf die Oberfläche des Meeres komme, und dann von den angeführten großen Fischen unter andern Nahrungsmitteln verschluckt werde. Man gründet sich noch dabey auf folgende Verhältnisse, die er bey verschiedenen damit angestellten chemischen Untersuchungen zu erkennen gegeben hat:

a) Daß

a) Daß er bey trockener Behandlung in verschlossenen Gefäßen mit gehörigem Feuersgrade von einer Unze über 7 Drachmen brandichtes Oel, nebst etwas säuerlichen Wasser überliefere, und

b) in zwölf Theilen alkalisirten Weingeist bey Kochhitze bis auf wenige fremdartige Unreinigkeiten ganz aufgelöset werden könne, und sich also demnach wie andere Erdharze verhalte.

Dagegen aber sind dennoch folgende nicht unerhebliche Gründe widersprechend, und wohl noch mehr überwiegend.

1) Daß noch niemals Ambra in der Erde, wie andere Erdharze gefunden worden.

2) Daß sehr oft große Massen Ambra im Magen und Eingeweiden der Cachelotte angetroffen worden.

3) Daß man in allen untersuchten Stücken desselben Ueberreste vom achtfüßigen Dintenfische findet.

4) Daß der Ambra nur in denjenigen Gegenden des Meeres, entweder in den Fischen selbst, oder auf dem Wasser schwimmend, oder am Strande ausgeworfen, angetroffen wird, allwo sich diese Thiere befinden.

5) Daß derselbe in seiner Substanz eben so blätterig ist, wie es andere thierische Konkrete sind. Und

6) Daß der balsamische Geruch bey keinem einzigen Mineral, wohl aber bey mehrern thierischen Konkreten vorhanden ist, wovon

Moschus,

Moschus, Zibeth, Marderkoth, und Rindsgalle, zu bekannten Beyspielen dienen können. Ausser diesem ist auch der bisamähnliche Wohlgeruch noch in mehrern thierischen Theilen, als in dem Rückenbeutel des Bisamsschweins Tajassu in Südamerika, und in den Hoden des Krokodils beobachtet worden.

Vielleicht ließen sich diese beyderseitigen widersprechenden Beobachtungen folgendermaaßen vereinigen, wenn man annähme: daß die Grundmaterie des Ambra als ein weiches Erdharz von den Cachelotten mit andern Nahrungsmitteln wohl verschlukt, daraus ein besonderer kränklicher Zustand erfolgt, und so in dem Magen dieser Thiere endlich angehäuft worden sey, während dieser Zeit aber eine solche Veränderung erlitten habe, daß das äusserliche Ansehen verlohren gegangen, und der besondere Ambergeruch dadurch hervorgebracht worden sey. Weil nun aber der eigenthümliche Geruch und Geschmack dasjenige ist, was den Ambra eigentlich charakterisirt, eben diese Qualität aber nur von der thierischen Organisation abgeleitet werden kann, und es höchst wahrscheinlich ist, daß aller, auch ausser den thierischen Körpern, auf dem Meere schwimmend gefundene Ambra in jenen Thieren gewesen, und von ihnen im lebendigen oder todten Zustande ausgeworfen worden, so ließe sich auch wohl behaupten; daß der Ambra, in solcher Rücksicht vom Thierreiche abstamme. Aus gleichem Grunde, wie auch das Wachs für einen thierischen Körper gehalten wird, ob es gleich unläugbar ist, daß es ursprünglich von den Gewächsen herrühret.

Ueber alles dies ist die angenommene Verschluckung eines weichen Erdharzes eine ganz unerwiesene Voraussetzung, die kugelichte Form des Ambers aber und dessen durchaus blättriche Beschaffenheit eine unläugbare Anzeige, daß derselbe langsam nach und nach durch neue Ueberzüge vergrößert worden sey, und deswegen sich sehr lange in den thierischen Körpern aufgehalten haben müsse. Warum nicht eben so gut eine besondere talgartige Materie dieser großen Meeresgeschöpfe, deren Physiologie uns noch ganz unbekannt ist, die Grundlage des Ambers sollte ausmachen können? scheint doch geradezu sich noch nicht aburtheilen zu lassen. Vielleicht ist dessen Entstehung die Folge eines kränklichen Zustandes dieser Thiere, eben so, wie auch andere widernatürliche thierische Konkrete aus keiner andern Quelle hergeleitet werden können.

Zur Bestätigung dienet auch folgende neueste Nachricht über die Entstehung des Ambra. Ein Kapitain **Josua Coffin** brachte 360 Unzen Ambra mit, welche in dem Körper eines weiblichen Wallfisches an der Küste von Guinea gefunden worden war. Aus dem darüber angestellten Verhöre ergab sich, daß die amerikanischen, auf den Wallfischfang ausgegangenen Schiffe bisweilen Ambra in den getödteten Wallfischen angetroffen hätten; daß der Ambra in einem unter dem After gelegenen, und mit demselben kommunicirenden Sacke gelegen; daß der Fisch nicht gesund geschienen habe, und sehr alt gewesen sey; daß von der Nahrung des Wallfisches noch Ueberbleibsel im Ambra gefunden worden seyen; daß man bisweilen den Ambra auf der See schwimmend angetroffen habe ꝛc. Philosophical Transact. Vol. LXXXI. for the year. 1791.

Axungia Porci. **Schweinsfett.** Von Sus scrofa *L.* Ist dem Apotheker zur Bereitung aller Salben unentbehrlich, und kann die Stelle aller andern thierischen Fettigkeiten vertreten, weil Dachs- Fuchs- und Bärenfett ꝛc. vor diesem nichts voraus haben.

Axungia Viperae. **Vipernfett.** Es muß nicht ranzicht seyn. Ueberdies ist sehr zu vermuthen, daß es vor dem klaren hellen Fischthran keine besondere Wirkung äussere.

Castoreum. **Biebergeil.** Es bestehet solches aus zwey schweren dunkelbraunen Beuteln, mit einem festen, etwas brüchichen braunen Wesen von ganz eigenthümlichem starken Geruch und Geschmack, angefüllt, das darinn in membranöse Fächer eingeschlossen ist. Diese Beutel liegen in beyden Geschlechtern des Biebers, Castor Fiber *L.* in der Gegend des Schaamknochens, dicht am After. Der Bieber ist ein vierfüßiges Thier, das sowohl auf dem Lande, als im Wasser lebt. Das beste Biebergeil wird aus Rußland, Preußen und Pohlen über Danzig gesandt. Das sogenannte Englische, welches von Kanada aus Nordamerika gebracht wird, ist schlechter und trockner, hat auch nur einen schwachen Geruch: die Beutel, worin es liegt, sind auch kleiner und schwärzer.

Cera. **Wachs.** Eine zähe Substanz, welche von den **Bienen** Apis mellifica *L.* aus den Blumenstaube der Gewächse bereitet wird. Sie sammlen solchen in Kügelgen zusammen, welche sie auf das obere Gelenk der Hinterbeine kleben. Mit diesen, welches man **Wachsmehl** nennt, fliegen sie nach Hause und verzehren es, wovon ein Theil zu ihrer Nahrung dient,

der

der andere aber zwischen den sechs Ringen des Hinterleibes als zarte Blättchen wieder ausschwitzt. Diese wissen sie so lange sie noch weich sind, mit unglaublicher Geschwindigkeit zum Bau ihrer Zellen anzuwenden. Wenn das Honig über dem Feuer zerlassen wird, begiebt sich das Wachs auf die Oberfläche und wird davon, nach dem Erkalten, als eine feste Scheibe abgenommen, und noch einmal mit Wasser gereiniget. Auf diese Art erhält man das **gelbe Wachs** CERA FLAVA; wenn dieses aber noch mehr gereiniget und eine lange Zeit an der Sonne und freyen Luft gebleicht worden, so wird es weiß, und das ist das **weisse Wachs**, CERA ALBA. Das Wachs schmelzt leicht, ist leicht entzündbar, und brennt ganz weg. Es ist etwas zähe, aber doch leicht zu zerbrechen.

CETI SPERMA. **Wallrath.** Eine talgartige Fettigkeit die in der Wärme schmelzt, in der Kälte aber wieder hart wird, und eine krystallisirte Form annimmt. Sie wird aus einer eigenen dreyeckichten mit Haut überzogenen Knochenhöhle, die fast den ganzen Obertheil des Kopfs, des Physeter Macrocephalus *L.* oder des **Pottfisches** einnimmt, der im Ocean, zwischen Norwegen und Amerika zu Hause ist, erhalten. Man hat auch gefunden, daß aus dem Thrane noch dergleichen krystallisirbares festes Talg abgeschieden worden könne. Man reinigt solches durch Einweichen und Auswaschen mit kalter schwacher kaustischer Lauge von anklebenden thranichten Theilen. Er muß weiß, ohne ranzichten Geruch und Geschmack seyn.

FEL TAURI. **Ochsengalle.** Ein bitterer Saft, welcher vom Blute in der Leber abgesondert wird.

wird. Er befindet sich in einer Blase an der Leber. Wird eingedickt aufbewahrt.

Ichthyocolla. Colla piscium. **Hausblase.** Eine harte, leimartige Substanz, welche man von einigen Fischarten aus dem Geschlechte des Stöhrs, die in einigen Flüssen in Rußland und Ungarn gefangen werden, zubereitet. Die beste wird von den beyden Stöhrarten Acipenser Sturio *L.* und Acipenser stellatus *L.* aus den Schwimmblasen derselben verfertigt, welche ausgeschnitten, frisch eingewässert, hernach etwas abgetrocknet, und von der äussern Haut abgezogen, die innere glänzende aber zusammengerollt, und beym Trocknen in die gewöhnliche halbringförmige Gestalt gelegt wird. Dies geschieht am vorzüglichsten am kaspischen See, in Astrachan in Rußland. Eine schlechtere Sorte kommt vom **Hausen**, Acipenser Huso, vom **Sterlet**, Acipenser ruthenus, vom Silurus Glanis u. a. m. Die beste Sorte muß weiß, halbdurchsichtig, trocken und ohne Geruch seyn, sich auch im Wasser und Brantewein völlig auflösen.

Mel. **Honig.** Ein süßer Saft, welcher von den Bienen aus verschiedenen Theilen der Blumen verschiedener Pflanzen ausgezogen, und in den Zellen ihrer Waben aufbewahrt wird. Das beste und reinste Honig, Mel virgineum, **Jungfernhonig**, erhält man, wenn man die Scheiben voneinander abgesondert und platt auf ein Sieb legt, durch welches das Honig von freyen Stücken durchläuft. Einige pflegen auch die Scheiben in Säcken auszupressen, dieses ist schon geringer, weil auch etwas Wachs mit herausgepreßt wird. Das schlechteste ist, welches ausgekocht und ausgepreßt wird. Die beste Art ist dick, hat eine weiße, oder gelbliche Farbe, einen angenehmen Geruch

ruch, und einen sehr lieblichen Geschmack; beyde aber, die Farbe und der Geruch sind unterschieden, nachdem die Pflanzen sind, von welchen die Bienen selbiges sammlen; von dem aus Narbonne in Frankreich, wo die Rosmarin im Ueberfluß ist, sagt man, daß es einen offenbaren Geruch von dieser Pflanze habe. Das Honig ist ein wahrer zuckerartiger Saft, der nach seinem Ursprunge eigentlich von den Gewächsen abstammt.

Moschus. Biesam. Eine bröckliche Substanz wie geronnen Blut, welche in einem kleinen Sacke nahe bey dem Nabel an einem Thiere gefunden wird, welches man in China, der Tartarey und in Ostindien antrift Es ist einem Rehe ähnlich und Moschus moschiferus *L.* Biesam-Thier genennet worden. Der beste Biesam wird aus Tonquin in China gebracht, eine geringere Sorte kömmt von Agria und Bengalen, und eine noch schlechtere aus Rußland. Der feine Biesam kömmt zu uns in runden dünnen Blasen, welche insgemein die Gestalt eines Taubeneys haben, mit kurzen braunen Haaren bedeckt, voll sind, und keinen Anschein haben, daß sie offen gewesen. Der Biesam selbst ist trocken mit einer Art von Schmierigkeit, hat eine dunkel röthlichbraune oder rostigschwarze Farbe; er besteht aus kleinen runden Körnern und einigen sehr wenig harten schwarzen Stückchen, und ist vollkommen frey von aller sandichten oder andern sichtbaren fremden Materie. Wenn er mit einem Messer auf dem Papiere gerieben wird, so erscheint er glatt, glänzend, gelblich, und von Grieß frey. Legt man ihn auf ein glüend Eisen, so entzündet er sich, und brennt fast ganz weg, indem er blos ein sehr weniges von

einer leichten Asche zurücke läßt; ist er aber verfälscht, so bleibt etwas kohlenartiges zurücke. Der Biesam hat einen bitterlichen etwas scharfen Geschmack; einen lieblichen Geruch, der in der Entfernung angenehm, in der Nähe aber so stark ist, daß er unangenehm wird. Die schlechtere aus Rußland kommende Sorte, Moschus Cabardinus, unterscheidet sich dadurch, daß die Beutel mit weißlichen Haaren besetzt sind, und der Biesam selbst einen viel schwächern Geruch hat.

Sevum ovillum. **Schöpsenkalg.** Wird von wohlgemästeten, Ovis Aries *L.*, Schöpsen reichlich erhalten, und kann in allen Fällen die Stelle des Hirsch- und Bockstalgs vertreten. Es kann zu allen Zeiten, folglich immer frisch, und darzu in wohlfeilern Preiße angeschafft werden.

Zibethum. **Zibeth.** Eine braune schmierige Fettigkeit, von dem allerstärksten eigenthümlichen balsamischen Geruch. Diese Materie führt das Thier Viverra Zibetha *L.*, das in Arabien, Malabar, Siam und auf den philippinischen Inseln einheimisch ist, in zwey behaarten drüsenartigen Beuteln, die beym Männchen zwischen der Ruthe und dem Hodensacke, beym Weibchen aber zwischen der Schaam und dem After liegen, die durch eine Oefnung Gemeinschaft haben, äusserlich aber sich in eine einzige Ritze öfnen, wodurch der Zibeth mit einem kleinen Löffel täglich heraus genommen wird. Zur Zeit ist dies das kostbarste Material von allen, indem die Unze ächter Zibeth bisweilen bis hundert Thaler im Preiße gehalten wird.

Abänderung einiger Druckfehler und ein Zusatz.

Ueberhaupt ist zu merken, daß das Wort Krystall und die davon abstammende Wörter itzo gemeinhin mit einem i zwar geschrieben werden, aber mit einem y wäre es doch richtiger: in dem Lateinischen Worte Crystallus muß man hingegen das y nach der Etymologie beybehalten.

Seite 64. Zeile 14. statt Plitzpulver lies Blitzpulver.

— 158. — 1 u. 2. — Absynthii — Absinthii.

— 229 nach Zeile 12. wird eingerückt:

Napi semen. **Rübsaamen.** Dies ist der kleine, kugelrunde, braune Saamen von Brassica Napus *L.*, der einen weißlichen ölichten Kern enthält. Dieser Saamen heißt nach der Zeit, in welcher er gesäet wird, nämlich im Herbste oder im Frühjahre, entweder Sommer - oder Wintersaamen. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 224.

Waldenburg,
gedruckt bey Carl Friedrich Witsch.