

**Radix Alcannae.*****Alkannawurzel.***

*Alcanna tinctoria* Tausch. — *Asperifoliae.*

Federkiel- bis fingersdick, mit sehr runzeliger, dunkel bläulich-rother Rinde.

**Radix Althaeae.*****Eibischwurzel.***

*Althaea officinalis* L. — *Malvaceae.*

Federkiel- bis fingersdick, von den Stöcken und der Epidermis befreit, gelblich-weiss, auf dem Bruche weiss, schwammig, mehlig, keineswegs holzig; Geruch nicht schimmelig, Geschmack süsslich-schleimig.

**Radix Angelicae.*****Angelikawurzel.***

*Angelica officinalis* Hoffm. (*Angelica Archangelica* L.) —  
*Umbelliferae.*

Der Wurzelstock dick, schwammig, mit vielen fleischigen Aesten versehen; die Epidermis grau-braun, das Parenchym gelblich. Die ganze Wurzel ist weich, von durchdringendem gewürzhaftem Geruche und süsslich-gewürzhaftem, sodann bitterlichem Geschmacke. Sie sei nicht wurmstichig. Wird am besten in Zucker-gläsern aufbewahrt, die mit Kautschuck-Leder zugebunden sind.

**Radix Arnicae.****Wohlverleihwurzel.**

*Arnica montana* L. — *Compositae*, *Asteroideae*.

Der Wurzelstock knotig, von der Dicke eines dünnen Federkiesels, 1 bis 3 Zoll lang, auf der unteren Seite mit ziemlich langen, dünnen, leicht zerbrechlichen Fasern besetzt. Die Epidermis ist dunkelbraun, das Parenchym schmutzig-weiss; der Geruch reizend, balsamisch, Geschmack gewürzhaft, bitterlich-scharf, anhaltend.

**Radix Artemisiae.****Beifusswurzel.**

*Artemisia vulgaris* L. — *Compositae*, *Tubuliflorae*.  
(*Senecionidae*.)

Die holzigen Wurzelstöcke sind zu entfernen und nur die Wurzeläste oder Nebenwurzeln zum Arzneigebrauche zu verwenden; sie haben eine grau-braune Epidermis, ein weissliches Parenchym, einen holzigen Kern, schwachen unangenehmen Geruch und süsslichen, zuletzt schärflichen Geschmack.

**Radix Bardanae.****Klettenwurzel.**

*Arctium Lappa* L. — (*Lappa major* Gaertn., *L. minor* De C., *L. tomentosa* Lam.) — *Compositae*, *Cynareae*.

Die zweijährige, ziemlich lange, im frischen Zustande fleischige, nach dem Trocknen runzelige Wurzel hat eine grau-braune



Epidermis, ein lockeres, leicht zerbrechliches Parenchym von schmutzig-gelber Farbe und einen schwammigen Kern. Der Geruch ist schwach, eigenthümlich, der Geschmack schleimig, süßlich-bitterlich. Von Jodauflösung wird der Querschnitt der Wurzel dunkelbraun gefärbt.

## Radix Belladonnae.

**Tollkirschen- oder Belladonna-Wurzel.**

*Atropa Belladonna* L. — *Solanaceae*.

Die spindelförmige, auch unregelmässig ästige, nach dem Trocknen ziemlich zähe, beiläufig fingersdicke Wurzel hat eine gelblich-bräunliche Epidermis, darunter eine weisse Rinde, welche durch einen dunklen Holzring von dem gleichfalls weissen Centralkörper getrennt ist; übrigens ist sie geruchlos und von anfangs süßlichem, dann bitterlichem, im Schlunde ein Gefühl von Zusammenziehung erregendem Geschmacks; auf dem Querschnitte wird sie durch Jodsolution blau gefärbt.

## Radix Calami aromatici.

**Kalmuswurzel.**

*Acorus Calamus* L. — *Acorineae*.

Der mehrere Zoll lange, fast fingersdicke, von den Fasern befreite Wurzelstock, cylindrisch oder etwas plattgedrückt, unregelmässig ästig und gebogen, werde von der geringelten, grünlich-gelblichen auch bräunlichen Rinde vor dem Trocknen befreit. Das Parenchym ist weisslich, schwammig, von balsamischem Geruche und gewürzhaft-bitterem Geschmacks.

**Radix Caricis arenariae.****Sandriedgras-Wurzel.***Carex arenaria* L. — *Cyperaceae*.

Die mehr als fusslangen, strohhalmstarken, biegsamen, zähen Stolones haben eine grau-braune Epidermis, welche an den Gliedern mit braunen, häutigen Scheiden besetzt ist; die weisse, stärkehaltige Rinde umgibt einen dunklen Holzkörper; Geruch besitzt die getrocknete Wurzel kaum; der Geschmack ist schwach kratzend-bitterlich.

Die in Bayern häufige *Carex hirta* L. hat etwas dickere, dunkler rostbraune, fast geschmacklose Stolones mit mehr zerfetzten Scheiden.

**Radix Caryophyllatae.****Nelkenwurzel.***Radix Gei urbani.**Geum urbanum* L. — *Rosaceae*, *Dryadeae*.

Der Wurzelstock 1 bis 3 Zoll lang, einige Linien dick, knotig geringelt, mit vielen, ziemlich langen Wurzelfasern besetzt. Epidermis gelblich-braun, Holzkörper röthlich-gelblich; Geruch angenehm, schwach nelkenartig; Geschmack bitterlich-herbe.

**Radix Chinae.****Chinawurzel.***Smilax China* L. — *Smilacaceae*.

Der von den Fasern und theilweise von der Epidermis befreite,



längliche, unregelmässig knotige Wurzelstock hat ein dichtes, hartes, weisslich-fleischfarbiges Gefüge, keinen Geruch und nur einen schwachen bitterlichen, kratzenden Geschmack.

Die falsche oder amerikanische Chinawurzel, angeblich von *Smilax Pseudochina* L., ist kleiner und im Gefüge weniger dicht und schwer.

## Radix Cichorii.

### *Cichorienwurzel.*

*Cichorium Intybus* L. — *Compositae, Cichoraceae.*

Die von wildwachsenden Pflanzen im Herbste des zweiten Jahres gesammelte, bitter schmeckende, nicht zu holzige und nicht wurmstichige Wurzel.

## Radix Colchici.

### *Zeitlosenwurzel.*

*Colchicum autumnale* L. — *Melanthaceae, Colchicaceae.*

Die im Frühherbste zur Blüthezeit ausgegrabenen Knollen sind sogleich von den braunen, häutigen Scheiden zu reinigen, in Scheiben zu zerschneiden und bei künstlicher Wärme von 40 bis 50° zu trocknen. Die Schnittflächen sind nach dem Trocknen graulich-weiss, mehlig, geruchlos; der Geschmack ist schleimig, süsslich-bitter, dann kratzend.

## Radix Colombo.

### Kolombowurzel.

*Cocculus palmatus* De C. (*Menispermum palmatum* Lam.) —  
*Menispermeae*.

Die in Scheiben zerschnittene Wurzel hat eine gelblich-braune, runzelige Epidermis; auf der Schnittfläche zeigt sie zwei deutlich zu unterscheidende Schichten, nämlich eine grünlich-gelbe Rindensubstanz, und, durch einen dunkleren Ring davon getrennt, einen heller-gelben oder graulich-gelben Holzkörper; die Schnittflächen sind mehlig, leicht abzureißen, keineswegs holzig oder faserig. Der Geruch ist schwach, unangenehm, aber nicht schimmelig; der Geschmack intensiv und anhaltend bitter. Das mit Wasser bereitete Dekokt ist gelblich-braun und schleimig. Ein mit Weingeist und etwas Salzsäure bereitetes Extrakt löst sich in Wasser nicht mit brauner, sondern mit hellgelber Farbe.

Durch diese Merkmale ist die Kolombowurzel von der im Handel vorkommenden unächten Waare, nämlich von der sogenannten amerikanischen (*Frasera Walteri* Mich.), sowie auch von einer falschen ostindischen Kolombo (*Coccoloba fenestrata* Colebr.), leicht zu unterscheiden. Wurmstichige Stücke sind zu verwerfen.

## Radix Enulae.

### Alantwurzel.

Radix Inulae seu Helenii.

*Inula Helenium* L. — *Compositae, Asteroideae*.

Die im frischen Zustande fleischige, ziemlich dicke und ästige Wurzel werde, um das Trocknen zu erleichtern, nach der Länge



und Quere zerschnitten und in künstlicher Wärme getrocknet. Epidermis runzelig, hellgrau-braun, Parenchym dicht, gelblich-grau. Geruch gewürzhaft, Geschmack reizend-bitterlich, lange anhaltend.

## Radix Filicis maris.

### *Farnkrautwurzel.*

*Nephrodium Filix mas Rich. (Polypodium Filix mas L.,  
Aspidium Filix mas Swartz.) — Filices.*

Der im September und Oktober aus der Erde genommene Wurzelstock sammt dem darauf sitzenden, verdickten, untersten Theile der Blattstiele, soweit dieselben im nämlichen Jahre ausgebildet sind und ein grünes und saftiges Parenchym haben, werden von der braunen Epidermis und den Schuppen nebst Fasern sogleich befreit, in künstlicher Wärme schnell getrocknet und in wohlverschlossenen Gefässen, vor Luft und Licht geschützt, aufbewahrt. Diese Pflanzentheile müssen alljährlich erneuert werden, auch im getrockneten und gepulverten Zustande eine gelblich-grüne, keineswegs braune Farbe und einen süsslich-bitteren und herben Geschmack haben.

## Radix Galangae.

### *Galgantwurzel.*

*Eine unbekannte Pflanze Ostindiens aus der Familie der  
Scitamineae.*

Der fast fingersdicke, in Stücke verschiedener Grösse zerschnittene Wurzelstock hat eine röthlich-braune, mit helleren Ringen bezeichnete Oberfläche, ein faseriges, zimmtfarbiges Parenchym und einen angenehmen, gewürzhaften Geruch und Geschmack.

**Radix Gentianae.****Enzianwurzel.***Gentiana lutea* L. — *Gentianeae*.

Fingersdick, mehrere Zoll lang, etwas runzelig, mit gelblich-brauner Epidermis und weichem, lockerem Marke von bräunlich-gelber Farbe. Der Geruch ist eigenthümlich, der Geschmack anhaltend süßlich-bitter.

**Radix Glycyrrhizae.****Süßholzwurzel.***Radix Liquiritiae.*

*Glycyrrhiza glabra* L. und *Glycyrrhiza echinata* L. —  
*Leguminosae, Papilionaceae.*

Die lange, cylindrische, fingers- bis zolldicke, faserige Wurzel soll von der Oberhaut befreit werden, eine gelbe Farbe und einen anhaltend süßen, keineswegs bitterlichen, Geschmack besitzen.

**Radix Graminis.****Quecken- oder Gras-Wurzel.***Triticum repens* L. — *Gramineae.*

Die strohhalmsticken, strohgelben, gegliederten, süß-schmecken- den Stolones müssen von den Wurzelfasern befreit sein.



**Radix Hellebori albi.****Weisse Nieswurzel.**

*Radix Veratri albi.* — *Weisse Germerwurzel.*

*Veratrum album L.* und *Veratrum Lobelianum Bernh.* —  
*Melanthaceae.*

Der von den gelb-grauen Wurzelfasern befreite, fast walzenrunde oder verkehrt kegelförmige Wurzelstock hat eine schwarzgraue Epidermis, ein schmutzig-weisses, etwas schwammiges Parenchym, keinen Geruch und einen bitteren, dann sehr scharfen, lang anhaltenden Geschmack. Das Pulver erregt Niesen.

**Radix Hellebori nigri.****Schwarze Nieswurzel.**

*Helleborus niger L.* — *Ranunculaceae.*

Der Wurzelstock höckerig, vielköpfig verästelt, 1 bis 2 Zoll lang und  $\frac{1}{2}$  bis gegen 1 Zoll dick, mit vielen parenchymreichen, etwa liniendicken, nach dem Trocknen spröden, leichtzerbrechlichen, keineswegs holzigen Wurzelfasern besetzt. Diese Wurzel hat eine dunkelbraune Epidermis und ein gelblich-weisses Parenchym, einen eigenthümlichen ranzigen Geruch und einen anfangs süßlichen, dann scharfen, kratzenden und etwas bitteren Geschmack.

Um Verwechslungen mit *Actaea spicata* und anderen Ranunculaceen zu vermeiden, soll die schwarze Nieswurzel sammt den daran befindlichen Blättern eingesammelt, getrocknet und aufbewahrt werden. Diese langgestielten, gefussten Blätter sind aus 7 bis 9 kurzgestielten, keilförmig-länglichen, gegen die Spitze hin gezahnten, lederartigen Blättchen zusammengesetzt.

**Radix Jalapae.****Jalapenwurzel.***Ipomaea Purga Wenderoth.* — *Convolvulaceae.*

Unregelmässig knollig oder birnförmig, von der Grösse einer Wallnuss bis zu der einer Mannsfaust, in Wasser untersinkend. Die grösseren Knollen sind mit Einschnitten versehen oder gänzlich durchschnitten. Die Oberhaut runzelig, umbra-braun; das Parenchym dicht, schwererbrechlich, weder faserig noch schwammig; die gelblich-grauen Bruchflächen mit dunkelbraunen harzigen Punkten und Ringen versehen. Der Geschmack der Wurzel ist eckelhaft süsslich, dann kratzend.

100 Gewichtstheile der gepulverten Jalapenwurzel, mit höchst-  
rektifizirtem Weingeist ausgezogen, sollen nicht unter 8 Prozent Harz geben und nicht über 70 Prozent in Alkohol unauflöslichen Rückstand hinterlassen.

Zu kleine Knollen, welche nach dem Zerschlagen auf den Bruchflächen wenige oder keine Harztheilchen zeigen, sind zu verwerfen. Auch ist die stengelige Jalapa von *Ipomaea orizabensis Pell.*, welche ein mehr faseriges Gefüge hat und zum Theil auf dem Wasser schwimmt, nicht mit der ächten Wurzel zu verwechseln.

**Radix Ipecacuanhae.****Brechwurzel.***Cephaelis Ipecacuanha Rich.* — *Rubiaceae.*

Mehrere Zoll lang, von der Dicke eines Strohhalmes bis zu der eines Federkieses, verschiedenartig gebogen, nur sparsam verästelt, durch zahlreiche gedrängte Wülste oder ringförmige Erhabenheiten geringelt. Die Epidermis dunkelgrau-braun; der



dicke dichte Rindenkörper graulich oder hellbräunlich, leichtzerbrechlich; der Kern faserig, zähe. Geruch schwach, Geschmack eckelhaft, schärflich-bitterlich.

Zu **Pulvis radiceis Ipecacuanhae** ist nur der Rindenkörper der Wurzel abzustossen; der faserige, schwer zu pülvernde Holzkörper darf nicht weiter verwendet werden.

Es ist darauf zu sehen, dass nicht die falsche Ipecacuanha von **Richardsonia scabra**, welche heller grau, nicht geringelt, sondern auf der Oberfläche wellenförmig erscheint und einen weissen mehligten Rindenkörper hat, der ächten Wurzel substituirt werde.

## Radix Iridis florentinae.

### Veilchenwurzel.

*Iris florentina* L. — *Irideae*.

Der knollige, von den Fasern und der Oberhaut befreite, verschieden zugeschnittene Wurzelstock ist gelblich-weiss, schwer, dicht, von angenehm veilchenartigem Geruche und schleimig-süsslichem, dann bitterlich-kratzendem Geschmacke.

## Radix Levistici.

### Liebstöckelwurzel.

*Levisticum officinale* Koch. (*Ligusticum Levisticum* L.) — *Umbelliferae*.

Spindelförmig, mehrere Zoll lang, oben fingersdick und darüber, wenig verästelt; Oberhaut grau-braun, runzelig; Parenchym auf dem Querschnitte gelblich, etwas schwammig; die mit Harzpunkten versehene Rindensubstanz ist durch einen dunkleren Ring von dem centralen Holzkörper getrennt. Geruch stark, durchdringend; Geschmack süsslich, dann scharf gewürzhaft.

**Radix Liquiritiae**

siehe

**Radix Glycyrrhizae.****Radix Ononidis.****Mauhechelwurzel.**

*Ononis spinosa* Willd. und *Ononis repens* L. — *Leguminosae*,  
*Papilionaceae*.

Mehrere Zoll lang, einige Linien bis 1 Zoll dick, fast walzenförmig, von Längsfurchen durchzogen; Epidermis dunkelgrau-braun; Parenchym schmutzig-weiss, holzig. Diese Wurzel besitzt keinen Geruch; der Geschmack ist süsslich, etwas reizend.

**Radix Pimpinellae.****Bibernellwurzel.**

*Pimpinella Saxifraga* L. — *Umbelliferae*.

Spindelförmig, mehrere Zoll lang, wenig verästelt, getrocknet oben von der Dicke einer Schreibfeder und darüber, leicht zerbrechlich. Epidermis bräunlich-gelb oder gelblich-braun; die Rinde schmutzig-weiss, durch einen dunklen Kreis von dem dünnen gelben Kern getrennt. Geruch eigenthümlich widrig-gewürzhaft; Geschmack anfangs süsslich, dann brennend-scharf, besonders im Schlunde lange anhaltend.

Durch Befeuchtung der Schnittfläche der Wurzel mit concentrirter Schwefelsäure wird die Entwicklung des spezifischen Pimpinella-Geruches vermehrt.



Diese Wurzel ist nicht zu verwechseln mit den Wurzeln von anderen Doldengewächsen, namentlich mit jener der **Pimpinella nigra Willd.**, welche eine schwärzliche Oberhaut und einen schwächeren Geschmack hat, oder mit derjenigen von **Athamanta Oreoselinum L.**, welche einen schwächeren, der Petersilie ähnlichen Geruch und Geschmack hat und bei Befeuchtung der Schnittfläche mit konzentrierter Schwefelsäure einen Geruch nach Baldriansäure von sich gibt.

## Radix Pyrethri.

### **Bertramwurzel.**

*Anacyclus Pyrethrum Dec. (Anthemis Pyrethrum L.) —  
Compositae, Anthemideae.*

Einfach, spindelförmig, von der Dicke eines Schreibfederkiesels bis zu der eines kleinen Fingers; Epidermis gelblich- und grau-braun, runzelig; Parenchym schmutzig-gelb, hart, spröde, etwas schwammig, geruchlos; Geschmack brennend scharf, speichelziehend.

## Radix Ratanhiae.

### **Ratanhiawurzel.**

*Krameria triandra Ruiz und Pavon. — Polygaleae.*

Die rissige, dunkelröthlich-braune, ziemlich feste Wurzelrinde soll so gut wie möglich von dem zähen, faserigen Holzkörper befreit angewendet werden; sie ist geruchlos und von adstringirendem Geschmacke.

**Radix Rhei.****Rhabarberwurzel.****Radix Rhabarbari.**

*Rheum palmatum L. und andere Arten. — Polygoneae.*

Die sogenannte **russische** oder **moskowitzische Rhabarber**, welche aus der chinesischen Tartarei über Russland nach Europa kommt, ist im Allgemeinen der sogenannten **chinesischen Rhabarber**, welche durch den englischen Seehandel aus China gebracht wird, vorzuziehen.

Die in cylindrische, oder kegelförmige, oder flache Stücke zerschnittene, ganz abgeschälte Wurzel muss eine hochgelbe Farbe, einen starken Rhabarbergeruch und einen schleimigen, zusammenziehend-bitteren Geschmack besitzen. Beim Zerkauen, wobei sich der Speichel gelb färbt, bemerkt man ein Knirschen zwischen den Zähnen. Die in Stücke zerschlagene Rhabarber zeigt roth-braun- und weiss-marmorirte Bruchflächen.

Das Pulver muss eine lebhaft gelbe Farbe besitzen.

Die in Europa kultivirte sogenannte **österreichische, englische** und **französische Rhabarber**, welche eine hellere Farbe, einen schwächeren Geruch und Geschmack hat als die asiatische, darf dieser eben so wenig, wie die Wurzel von **Rheum rhaponticum L.** substituirt werden.

**Radix Salep.****Salepwurzel.**

*Orchis Morio L., O. mascula L., auch andere lerantische Arten von Orchis. — Orchideae.*

Die länglich-runden Wurzelknollen, von der Grösse einer Kaffeebohne bis zu der einer Wallnuss, sind hart, hornartig-durchschi-



nend, grau- und gelblich-weiss, geruchlos und von schleimigem Geschmacke.

## Radix Saponariae.

### Seifenkraut-Wurzel.

*Saponaria officinalis* L. — *Caryophyllaceae*.

Lang, cylindrisch, von der Dicke eines Schreibfederkiesels und darüber; die Epidermis röthlich-braun, längsrunzelig auch warzig; die Rindensubstanz weisslich; der Holzkern blass schwefelgelb. Diese Wurzel hat keinen Geruch und einen süsslich-bitteren, kratzenden Geschmack.

Damit ist nicht zu verwechseln die sogenannte **weisse Seifenwurzel** von **Lychnis-Arten**, welche eine gelblich-weiße Epidermis und einen schleimig-bitteren, wenig kratzenden Geschmack hat; auch nicht die **ägyptische** oder **levantische Seifenwurzel** von **Gypsophila Struthium** L., welche viel dicker ist und eine bräunlich-gelbe Epidermis hat.

## Radix Sarsaparillae.

### Sassaparillwurzel.

Radix Sarsaparillae seu Salsaparillae.

*Smilax medica* Schlechtend., *S. papyracea* Poir. und andere *Smilax*-Arten. — *Smilacaceae*.

Unter den verschiedenen Sassaparilla-Sorten verdient die **Honduras-Sassaparilla** den Vorzug, insofern sie folgende Eigenschaften besitzt:

Die von den Stöcken befreiten, sehr langen, cylindrischen, zähen Wurzeln von der Dicke eines Strohhalmes bis zu der eines Schreib-

federkieses haben Längenfurchen, eine grau-braune oder gelblich-braune Epidermis, ein weisses, mehliges Parenchym, darunter einen gelblich-bräunlichen, dünnen Holzring, welcher einen weisslichen Kern umschliesst, keinen Geruch und einen kratzend-bitterlichen Geschmack.

Diejenigen Sassaparilla-Sorten, welche kein weisses, sondern ein bräunliches oder röthliches Parenchym und keinen kratzenden Geschmack haben, sind zu verwerfen.

## Radix Scillae.

### Meerzwiebel.

*Scilla maritima* L. — *Liliaceae*.

Nur die inneren, fleischigen und saftvollen Zwiebelschuppen sind für den Arzneigebrauch zu verwenden. Im zerschnittenen und in künstlicher Wärme getrockneten Zustande sind sie röthlich, hornartig-durchscheinend.

## Radix Senegae.

### Senegawurzel.

*Polygala Senega* L. — *Polygaleae*.

Oben knotig, unten verdünnt, wenig ästig, gebogen und gewunden, 1 bis 3 Linien dick, 2 bis 4 Zoll lang; Epidermis gelblich und bräunlich-grau; der Rindenkörper dicht, hornartig, hellgelblich-bräunlich; der holzige, etwas zähe Kern gelblich-weiss. Der Geruch der Wurzel ist schwach, fast ranzig; der Geschmack scharf-kratzend, speichelziehend, im Schlunde lange anhaltend.



**Radix Serpentariae.****Virginische Schlangewurzel.***Aristolochia Serpentaria* L. — *Aristolochiaceae*.

Der Wurzelstock meistens vielköpfig, knotig, gekrümmt,  $\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Zoll lang und strohhalmstark, mit vielen fadenförmigen, 1 bis 3 Zoll langen, grau-braunen Fasern besetzt; der Geruch durchdringend kampherartig; der Geschmack scharf, gewürzhaft-bitterlich.

**Radix Taraxaci.****Löwenzahn-Wurzel.***Taraxacum officinale* Wiggers. (*Leontodon Taraxacum* L.) —  
*Compositae, Cichoraceae.*

Epidermis braun; Parenchym gelblich-weiss, markig, getrocknet leicht zerbrechlich; Geschmack süsslich-bitter.

**Radix Tormentillae.****Tormentillwurzel.***Potentilla Tormentilla* Schrank. (*Tormentilla erecta* L.) —  
*Rosaceae, Dryadeae.*

Der von den Fasern befreite Wurzelstock ist knotig, meistens mehrköpfig, spindelförmig oder fast cylindrisch, fingersdick; die Oberhaut rostbraun; das Parenchym röthlich und gelblich, geruchlos, von zusammenziehendem Geschmacke.

**Radix Valerianae.****Baldrianwurzel.***Valeriana officinalis* L. — *Valerianeae*.

Die kurzen, unten wie abgebissenen Wurzelstöcke, mit zahlreichen, höchstens strohhalmstarken, 2 bis 4 Zoll langen, faserigen Nebenwurzeln, haben eine dunkelgrau-braune Epidermis und ein schmutzig-weisses Parenchym, einen durchdringenden, eigenthümlichen Geruch und einen süßlich-schärflichen, wenig bitterlichen Geschmack.

Diese Wurzel soll im Herbste von Pflanzen, die auf trockenen, sonnigen Anhöhen wachsen, eingesammelt werden.

**Radix Zedoariae.****Zittwerwurzel.***Curcuma Zedoaria* Salisb. (*C. Zerumbet* Roxb.) — *Scitamineae, Amomeae*.

Die meistens der Länge nach zerschnittenen Wurzelknollen, von dichter Textur, angenehm gewürzhaftem Geruche und bitterlich-scharfem Geschmacke.

**Radix Zingiberis.****Ingwer.***Zingiber officinale* Roscoe. — *Scitamineae, Amomeae*.

Die knotigen und ästigen flachen Wurzelstöcke haben eine gelblich- und bräunlich-graue, runzelige Oberhaut, ein dichtes Parenchym, einen angenehmen, aromatischen Geruch und scharfgewürzhaften Geschmack.

Der gebleichte Ingwer darf zum Arzneigebrauche nicht verwendet werden.



## Resina Jalapae.

### *Jalapenharz.*

**Gröblich zerstoßene Jalapenwurzel**, vier Pfunde,  
 übergiesse man in einer verzinneten Destillirblase mit  
**rektifizirtem Weingeist**, vierundzwanzig Pfunden,  
 und digerire nach aufgesetztem Helme bei einer Temperatur, bei  
 welcher ein schwaches Kochen stattfindet, drei bis vier Stunden  
 lang. Wenn die Flüssigkeit etwas erkaltet ist, werde der über-  
 gegangene Weingeist in die Blase zurückgegossen, dann die Flüs-  
 sigkeit kolirt und der Rückstand noch warm ausgepresst. Der  
 Presskuchen werde abermals mit

**rektifizirtem Weingeist**, sechszehn Pfunden,  
 auf die vorhin angegebene Art behandelt. Die vereinigten Flüssig-  
 keiten werden zwei Tage lang der Ruhe überlassen, dann filtrirt.  
 Das in die wohlgereinigte Destillirblase gegossene Filtrat werde mit  
**Wasser**, vier Pfunden,

gemischt und davon der grösste Theil des Weingeistes abdestillirt.  
 Nach dem Erkalten giesse man das Wasser von dem abgeschie-  
 denen Harze ab und wasche dieses in einer Porzellanschale so  
 lange mit heissem Wasser, bis solches nicht mehr davon gefärbt  
 wird. Das so gereinigte Harz erhitze man im Dampfbade so lange,  
 bis eine herausgenommene Probe beim Erkalten spröde und leicht  
 zerreiblich wird, worauf es zu Stängelchen ausgedreht werde.

Gelblich-braun, auf dem Bruche harzglänzend, sehr leicht zerreiblich, in Aether  
 nur wenig löslich, aber völlig löslich in höchstrectifizirtem Weingeist und in ätzen-  
 der Kalilauge. In der heiss bereiteten alkalischen Lösung darf durch Salzsäure nur  
 eine Trübung aber kein klumpiger Niederschlag hervorgebracht werden.

**Resina Pini.****Fichtenharz.**

*Resina alba seu flava seu burgundica.* — *Tannenharz.*

*Pinus sylvestris* L. und *P. Abies* L. — *Coniferae,*  
*Abietinae.*

Das rohe Fichtenharz, welches durch Einwirkung von Luft und Wärme sein ätherisches Oel grösstentheils verloren hat, in durchscheinenden blassgelben oder gelblich-weissen Körnern und Klumpen von schwachem terpenthinartigem Geruche; durch die Handwärme zähe und klebrig werdend, in Weingeist grösstentheils löslich.

Wenn Unreinigkeiten enthaltend, muss es durch Schmelzen und Koliren gereinigt werden.

**Roob antisymphiliticum**

siehe

**Syrupus Sassaparillae compositus.****Roob Ebuli**

siehe

**Succus Ebuli inspissatus.****Roob Juglandis**

siehe

**Extractum Juglandis e cortice.**



**Roob Juniperi**

siehe

**Succus Juniperi inspissatus.****Roob Sambuci**

siehe

**Succus Sambuci inspissatus.****Rotulae Menthae piperitae.*****Pfeffermünz-Zeltchen.*****Pfeffermünzöl**, vier Skrupel,

werde mit

**gepulvertem sehr weissem Zucker**, zwei Pfunden,  
gemengt.

Von diesem Gemenge erhitze man eine kleine Quantität, mit etwas Pfeffermünzwasser zu einem dünnen Brei angemacht, in einem blanken kupfernen Pfännchen, das mit einem Ausgusschnabel versehen ist, unter beständigem Umrühren mit einem länglichen und an den Enden etwas gebogenen eisernen Spatel über Kohlenfeuer bis zum Kochen. Vom Feuer genommen, füge man von dem noch übrigen Oelzucker, soviel als hinreicht, um der Masse die nöthige Konsistenz zu geben, unter Umrühren hinzu, bestreiche den Ausguss der Pfanne von aussen mit Kreide und tröpfe die Masse vermittelst des eisernen Spatels auf ein blankes Kupferblech. Die Zeltchen-Bildung werde auf dieselbe Weise bis zum Verbrauche des bereiteten Oelzuckers fortgesetzt. Die erkalteten und erhärteten Zeltchen werden mittelst eines Kartenblattes vom Bleche gelöst und in einem wohlverschlossenen Glase aufbewahrt.