

I. Vegetabilia cellularia. Zellenpflanzen.

Sämtlich Bürger der 24sten Classe des Sexualsystems von Linné.

A. Vegetabilia homonemea.

Klassen: Mycetes I. Fungi; Lichenes; Algae.

1. Mycetes. Pilze.

Bestandtheile: Fungin; Eiweiss; Osmazom; Schleim; Gallert; Fette; Harze; Schwammzucker; Farbstoffe; Salze von Kali und Ammoniak mit Phosphorsäure, Essigsäure, Schwammsäure und Boletsäure. — Amanitin? Inulin?

Familien: Coniomycetes; Hyphomycetes; Gasteromycetes; Pyrenomycetes; Hymenomycetes.

1. Gasteromycetes. Balgpilze.

a. Lycoperdon. Glockenstreuling.

1. *Lycoperdon Bovista* L. *Lycop. caelatum* Fries. *Bovista nigrescens* Pers.

Auf trocknen Wiesen, Viehtriften, Waldrändern u. s. w., im August und September.

Sein sehr kurzer, dicker, gefalteter Strunk trägt einen verkehrt eisförmigen Fruchtbhälter. Die Hülle bildet flache Schuppen auf dem Scheitel des Pilzes. Der anfänglich weiße, fleischige Pilz erreicht die Größe einer Wallnuß bis zu einem Fuß im Durchmesser, und wird beim Reisen braun. Dann zerreißt sein Fruchtbhälter entweder von selbst, oder beim Stoss und Auftreten mit Geräusch (daher auch *Crepitus Lupi* genannt), wobei sein widerig riechender Sporenhalt, der Entzündung in den Augen erregen kann, umherstäubt. Der dabei zurückbleibende Strunk nebst einem Theil des Fruchtbhälters bildet die

Bovist. Bovista I. Fungus Chirurgorum.

Ist außerordentlich leicht, locker, elastisch, und hat von den daran hängen gebliebenen Sporen ein pulveriges Ansehen und die Eigenschaft zu stäuben. Geruchslos. Schmeckt fade, salzig. — Fungin.

Verwechslungen: *Lycoperdon excipuliforme*. *Lycoperdon giganteum*.

b. Elaphomyces. Hirschpilz.**1. Elaphomyces granulatus Fries. Lycoperdon cervinum L.**

Nicht sehr tief unter der Oberfläche der Erde in Waldbungen, besonders in Tannenwäldern. Liefert die

Hirschtrüffel oder Hirschbrunst. *Boletus I. Fungus cervinus.*

Der reife Fruchtkörper. Rundlich, zuweilen mit Eindrücken versehen, selten glatt, gewöhnlich mit kleinen, stumpfen Warzen bedeckt. Die lederartige, harte, etwa 1 Linie dicke Hülle schließt eine weiße, weiche Masse ein, die sich beim Steifen in eine schwarze, staubartige Sporenmasse verwandelt, mit welcher die Hülle angefüllt wird. Der frische Pilz riecht würzig, der trockne Pilz geruchlos. Geschmack fade, bitterlich. Enthält nach Biltz:

a) In der Sporenmasse:

| | |
|---|-------|
| Einen würzig riechenden, flüchtigen Stoff; | |
| Weiches Harz | 0,325 |
| Hartes Harz | 0,052 |
| Rothen Farbstoff, Schleimzucker und Dömozom | 2,708 |
| Gummi | 2,083 |
| Inulin | 8,333 |

Lösliches Eiweiß. Spur.

Fungin.

Durch Kali ausgezogenen rothen Farbstoff und eiweißartigen Stoff.
Freie Pflanzensäure und Salze von Kali, Ammoniak und Kalkerde mit einer Pflanzensäure.

Schwefelsäure und phosphorsaure Kalkerde. Kochsalz. Kieselerde. Mangan. Eisen.

b) In dem Peridium:

| | |
|--|-------|
| Gelbes, ranziges Fett | 0,33 |
| Dömozom mit kristallinem Schwammzucker | 12,00 |
| Gummi | 10,40 |

Eiweiß.

Fungin.

Durch Kali ausgezogene gummiartige und eiweißartige Materie.
Freie Pflanzensäure und pflanzensaures Ammoniak und Kalkerde.

Phosphorsäure und schwefelsaure Kalkerde.

c) In der warzigen Haut:

Gelbes, bitteres Fett.

In Wasser und Alkalien löslichen, in Alkohol und Aether unlöslichen Farbstoff.
Bittere Substanz und andere Stoffe, aber keinen Schwammzucker und kein Inulin.

d) In dem Samennetz:

Schwammzucker. Kein Inulin.

Verwechslungen: *Elaphomyces scaber. Elaphomyces muricatus.*

2. Hymenomycetes. Schlauchschichtpilze.**a. Polyporus. Löcherpilz.****1. Polyporus suaveolens Fries. Boletus suaveolens Persoon.**

An alten Weidenbäumen. Liefert den

Weiden schwamm ob. Weichen schwamm. *Boletus I. Fungus Salicis.*

Der ganze reife Pilz. Halbkreisförmig, oben gewölbt, weiß, mit einem zarten Filz bedeckt. Die untere Seite besteht aus den offenen Höhlen des Hymeniums,

die anfangs weiß sind, aber später braun werden. Der frische, weiche und fleischige Pilz wird beim Trocknen korkartig und fest. Riecht frisch nach Anis, trocken fast geruchlos, beim Beseuhten mit Wasser kommt der Anisgeruch wieder hervor. Schmeckt schleimig, bitterlich. Enthält nach Schlesinger:

| | Frisch. | Trocken. |
|----------------------------|---------|----------|
| Wasser | 62,500 | — |
| Fett | 1,562 | 4,166 |
| Gummiges Extract | 3,203 | 8,511 |
| Weiches Harz | 1,054 | 2,812 |
| Hartes Harz | 0,351 | 0,937 |
| Gummi | 6,093 | 16,250 |
| Lichenin | 3,906 | 10,416 |
| Eiweiß | 2,477 | 6,604 |
| Fungin | 18,687 | 49,895 |

Liefert 11,17 Prozent Asche, aus 7,66 Kieselerde, 0,99 schwefelsaurem Kali, 0,457 Chlorkalium und 2,054 phosphorsaurer Zalkerde bestehend.

Verwechslungen: *Boletus versicolor*. *Boletus odoratus*. *Boletus ignarius* u. s. w.

2. *Polyporus fomentarius* Fries. *Boletus fomentarius* L.

Fast nur an alten Buchen. Man verwendet diesen Pilz vorzüglich zur Bereitung des

Zunders ob. Feuerschwamms. *Agaricus Chirurgorum* L. *Fungus ignarius*, indem man ihn in Scheiben schneidet, in Wasser einweicht, um Chlorkalium, Gyps und andere darin lösliche organische Substanzen daraus auszugießen, dann mit schwacher Kalilauge auskocht, gut auswässert, trocknet und klopft, bis er ganz weich geworden ist. Daher eine eigene Modification von Fungin. — Der aus Frankreich kommende weiße Zunder ist wahrscheinlich mit schwefriger Säure gebleicht.

Als Arzneimittel ist der mit Salpeter oder Schießpulver durchtränkte Zunder zu vermeiden.

3. *Polyporus ignarius* Fries. *Boletus ignarius* L.

Vorzüglich an Weidenstämmen und Obstbäumen. Dient, wie auch

4. *Polyporus marginatus* Fries,
und noch andere Pilze, als: *Daedalea quercina*, ebenfalls zur Bereitung des Zunders,

5. *Polyporus officinalis* Fries. *Boletus Laricis* L.

An alten Lerchenbäumen, *Larix europaea*, auf den Gebirgen von Südeuropa. Bekommt durch Uebereinanderwachsen mehrerer Individuen eine sehr ungleiche Gestalt und Größe. Seine fast holzige Rinde ist mit abwechselnden, weißen, gelben und braunen Ringen gezeichnet. Der Pilz ist im Innern schmutzig-weiß, gelb oder bräunlich und unten mit unzähligen Löchern durchstochen. Er wird im August und September gesammelt, geschält und weich geklopft. So vorbereitet heißt er in der Arzneikunde

Lerchen schwamm. *Agaricus albus* L. *Fungus Laricis*.

Kam früher aus der Levante und man schätzte insbesondere den aus Aleppo, wird aber gegenwärtig vorzüglich aus dem südlichen Tyrol und Ungarn zu uns gebracht.

Bildet leichte, lockere, zerbrechliche, schwierig fein pulverisirbare, fast weiße Stücke von sehr ungleicher Größe und Form. Geruch dumpfig, auffallend mehlartig; Geschmack süßlich, dann bitter und scharf. Das Pulver erregt Niesen. Giebt mit Alkohol eine granatrote Tinctur, die sauer reagirt und beim Verdunsten eine Harzmasse hinterläßt, in welcher Bouillon-Lagrange auch Benzoësäure gefunden hat. Besteht nach Bley aus:

| | |
|--|-------|
| Gummi mit bitterem Extract und in Wasser löslichen pflanzensauren Salzen | 8,30 |
| Pflanzenweiß in löslichem Zustande. | 0,70 |
| Weiches Harz, zugleich mit den in Wasser löslichen Theilen ausgezogen | 1,20 |
| Harz, zugleich mit den in kochendem Wasser löslichen Theilen ausgezogen | 2,10 |
| Harz, darauf mit Alkohol ausgezogen | 23,50 |
| Wachsartiger Substanz | 0,20 |
| Extractivstoff | 2,00 |
| Boletsäure | 0,13 |
| Schwammfäure | 0,06 |
| Weinsäure und Phosphorsäure | 1,35 |
| Kali | 0,33 |
| Kallerde | 0,16 |
| Coagulirend Eiweiß u. gummähnlicher Substanz, durch Salzsäure ausgezogen | 15,50 |
| Harz, nach der Behandlung mit Salzsäure durch Kali ausgezogen | 9,50 |
| Fungin | 15,00 |
| Wasser | 11,00 |

Wird leicht von einem kleinen Käfer, Anobium festivum, zerfressen. Durch Alter unwirksam geworden, so wie falscher, geschmackloser und der aus Frankreich kommende kleinere, dichtere und gelbe Perchen Schwamm ist zu vermeiden.

b. Exidia. Eridie.

1. Exidia Auricula Fries. Peziza Auricula L.

Im Frühjahr an alten Stämmen von Sambucus nigra in großer Anzahl. Lieferth den

Hollunderschwamm ob. Tubasöhr. Fungus Sambuci I. Auricula Judae.

Der ganze getrocknete Pilz. Bildet gleichsam ein dickes, zu einem am Rande wellenförmigen Becher aufgebogenes Blatt, welches unten an einem Puncte auf der Rinde sitzt und deswegen einem Ohr gleicht. Frisch gallertartig, zitternd, auf der Oberfläche schwarzgrün, glänzend, mit vorspringenden Falten. Auf der untern Fläche gewöhnlich mit einem bläsigrauen Filz bedeckt. Wird beim Trocknen viel dünner, krauser, leberartig, fast geruchlos. Schmeckt fade. Erweicht leicht in Wasser und schwollt darin so auf, daß er den natürlichen gallertartigen Pilz wieder vorstellt.

Verwechslungen: Boletus versicolor; Boletus adustus; Daedalea unicolor.

c. Spermoedia. Spermödie.

1. Spermoedia clavus Fries. Sclerotium clavus Decand.

Entsteht, anstatt des wahren Samens, auf dem Fruchtknoten vieler Gräser, besonders des Roggens. Der ganze getrocknete Pilz führt in der Arzneikunde den Namen

Mutterkorn. Secale cornutum.

Syn. Bodßhorn; Hahnsporn; Hungerkorn; Kornmutter; Kornzapfen; Vogelssporn. Clavus secalinus; Mater Secalis; Secale clavatum; Secale luxurians. Ergot; Seigle ergoté. Ergot of Rye; Mother of Rye u. f. w.

Ist nur von Roggen und völlig reif einzusammeln. Muß verschlossen aufbewahrt und alle Jahr erneuert werden.

Der Roggen ist am meisten zur Erzeugung dieses Pilzes geneigt, viel weniger die Gerste und der Waizen. Am Hafer habe ich ihn nie gesehen. Von den wildwachsenden Gräsern sind es insbesondere die an feuchten Gräben und in Wasser vegetirenden, welche Mutterkorn erzeugen. Das Mutterkorn von allen Gräsern scheint von einerlei Art und also nur durch die Größe verschieden zu seyn. Mehrfach sind zweierlei Sorten unterschieden worden, aber diese sind weder hinreichend charakterisiert, noch habe ich sie in der Natur auffinden können.

Schon seit Jahrhunderten hat dieser merkwürdige Pilz die Aufmerksamkeit der Naturforscher auf sich gezogen und zu den verschiedenartigsten Ansichten über seine Natur, Entstehung und Wirkung auf die thierische Deconomie Veranlassung gegeben.

Was zuvörderst die Natur des Mutterkorns anbetrifft, so kommen alle Ansichten auf 3, obschon auf die mannichfachste Weise erklärte Theorien hinaus, nämlich: daß es 1) eine krankhafte Veränderung der bereits bis zu einem gewissen Grade ausgebildeten Samen, 2) eine krankhafte Veränderung des Fruchtknotens selbst, und 3) ein Pilz sey, der die Ausbildung des wahren Samens gleich von Anfang an unterdrücke und an seiner Stelle hervorkomme. Alle an dem Mutterkorn studirten Verhältnisse scheinen sich vorzugswise für die letztere Theorie zu vereinigen, so daß ich ihm den besten Platz angewiesen zu haben glaube, wenn ich damit die Reihe der in Gebrauch gezogenen Pilze beschließe.

Dieser Pilz entsteht unmittelbar auf dem Fruchtknoten. Anfänglich erzeugt sich aus diesem ein fast farbloser, dicker, klebriger, süß schmeckender Saft, mit dem sich in ein Paar Tagen die Valveln ganz anfüllen. Innerhalb dieses Saftes bildet sich dann dieser Pilz, welcher weit aus den Valveln hervorwächst. Hierbei verschwindet allmälig jener Saft, von dem oft ein Theil an der Spize des Pilzes vertrocknet, zu einem gelblichen Anhängsel, welches *Leveillé* eigentlich für einen Pilz hält, den er *Sphacelia segetum* nennt. — In Zeit von 10—14 Tagen ist die Ausbildung des Mutterkorns vollendet. Während der Ausbildung finden sich gewöhnlich mit rothen Flügeldecken versehene Käfer, *Cantharis melanura*, außen an den Glumen ein, um von jenem süßen Saft zu zehren, aber aus keiner andern Ursache. Daher sind diese Käfer sehr geeignet, um Kehren aufzufinden, in welchen sich Mutterkorn erzeugt. Die kleinsten Anfänge dieses Pilzes, ungefähr wie ein Senfkorn groß, enthalten keine Stärke, woraus klar folgt, daß diesem Pilz keine Samenbildung vorangeht. Statt eines gesunden Samens kommt immer nur ein Mutterkorn hervor. Die übrigen Samen erreichen dabei ungestört ihre völlige Ausbildung; und nur dann, wenn 12—20 Mutterkörner in einer Kehre entstehen, wird die Ausbildung der übrigen Samen mehr oder weniger unterdrückt. Das vollkommen reife Mutterkorn trennt sich leicht aus den Valveln, es fällt beim Bewegen der Kehren schon von selbst heraus. Die beste Art, den Roggen in Jahren, wo das schädliche Mutterkorn häufig ist, frei von Mutterkorn zu bekommen, ist daher, daß man den Roggen recht reif werden läßt, so daß das Mutterkorn durch die Erschütterung beim Mähen größtentheils aus den Kehren von selbst aussfällt. Feuchtigkeit ist es insbesondere, welche die Entstehung dieses Pilzes begünstigt. Daher findet es sich in nassen und kalten Jahren häufiger als in trocknen und warmen; häufiger in tiefer liegenden als in höher belegenen Gegenden; häufiger in den Furchen als auf dem Rücken der Acker; häufiger an schattigen Orten als an

solchen, die frei von der Sonne getroffen werden können u. s. w. Seitdem man daher mit der Cultivirung des Getraides weiter gekommen ist, und insbesondere durch Gräben die Ländereien trockner zu legen angefangen hat, ist dieser Pilz weit seltener geworden, wie dieses z. B. im Jahre 1776 in der Sologne der Fall war, wo fast die Hälfte der ganzen Roggengernte, nach Tessier's Bericht, in Mutterkorn bestanden hat.

In der Geschichte des Mutterkorns ist es ein merkwürdiger Umstand, daß immer in den Jahren, in welchen sich viel Mutterkorn zeigte, eine der gräflichsten Krankheiten grassirte, nämlich die Kriebelkrankheit. Daraus entstand dann die wahrscheinlich nicht ungegründete Vermuthung, daß das Mutterkorn davon die Ursache sey. In den lechteren Jahren ist diese Krankheit ziemlich unbekannt geworden, aber es kommt auch seitdem keine dazu hinreichende Menge von Mutterkorn mehr vor. Ist übrigens dies auch noch nicht als juristisch bewiesen zu betrachten, so haben doch vielseitig angestellte Versuche bewiesen, daß dieser Pilz einen sehr schädlichen, selbst tödtlichen Einfluß auf die thierische Deconomie ausübt, daß aber zu diesem Einfluß größere Mengen davon erforderlich werden. Ein Haushahn stirbt z. B. erst, nachdem ihm im Verlauf eines Tages $1\frac{1}{2}$ Unzen davon gewaltsam beigebracht worden sind.

Aber eben so, wie dieser Pilz seiner Schädlichkeit wegen mit Recht gefürchtet wird, ist derselbe, bei vorsichtiger Administration, auch als Heilmittel geschätzt und als solches schon seit vielen Jahren angewendet.

Das Mutterkorn bildet längliche, an beiden Enden stumpfe, fast dreieckige, der Länge nach mit drei bald mehr bald weniger deutlichen Furchen versehene Körner, die gewöhnlich eine bogenförmige Gestalt haben, und deren Länge von 6 bis 20 Linien variiert. Substanz dicht, etwa wie Mandeln. Beim Trocknen wird es etwas fester und verliert dabei 0,36 bis 0,38 an Gewicht. Specif. Gewicht = 1,14. Seine äußere Umhüllung, die gewöhnlich mit einem weißen Reif (Sporidien?) bedeckt ist, hängt mit der inneren Substanz innig zusammen und besitzt eine violettschwarze Farbe, die auch in die innere Substanz übergeht, dabei aber allmälig so abnimmt, daß der Mittelpunkt nur gelblich weiß ist. An der Spize der Körner bemerkt man häufig schmutziggelbe Anhängsel, die von dem daran vertrockneten Saft, welcher sich bei ihrer Entstehung aus dem Fruchtknoten ergießt, herrühren. Das Mutterkorn ist schwierig sein zu pulverisiren, riecht eigenthümlich, einigermaßen ranzig und warmer Chocolade ähnlich, schmeckt fade, süßlich, fettig, etwas widrig. Enthält nach meiner Untersuchung:

| | |
|--|---------|
| Eigenthümliches, farbloses, dickflüssiges, fettes Öl | 35,0006 |
| Salbenartiges, krystallisirbares Fett | 1,0456 |
| Gerin | 0,7578 |
| Ergotin | 1,2466 |
| Mutterkornzucker | 1,5530 |
| Begetabilißches Démazom | 7,7645 |
| Gummigen Extractivstoff mit blutrothem Farbstoff | 2,3250 |
| Eiweiß | 1,4600 |
| Fungin | 46,1862 |
| Saures phosphorsaures Kali | 4,4221 |
| Phosphorsaure Kalkerde und Spuren von Eisenoxyd | 0,2922 |
| Kieselerde | 0,1394 |

Diese etwas ausführlichere Behandlung des Mutterkorns, als die der übrigen Artikel, glaube ich mit den gewöhnlich sehr mangelhaften Nachrichten darüber rechtfertigen zu können.

2. Lichenes. Flechten.

Bestandtheile: Skelett eigenthümlicher Art; Lichenin oder Moosstärke; Tetrarin; Picrolichenin; Erythrin; Orcin; Drassäure Kalkerde.

Familien: Parmelinacae, Usneinae, Cetrariace, Cladoninae, Leprarinae, Graphidinae, Glycidiace, Verrucariae, Limborinae, Pertusariace, Lecidinae, Calycinae, Collemicinae, Coenogyninae.

3. Cetrariace. Cetrarineen.

a. Cetraria. Moosflechte.

1. *Cetraria islandica* Achard. Lichen island. L. Physcia island. Dec.

Auf der Erde trockner Gebirge des nördlichen Europa's, in Deutschland, der Schweiz und im nördlichen Amerika. Liefert das

Isländische Moos. Lichen l. Muscus Islandicus.

Die ganze getrocknete Flechte, von der es zwei Spielarten gibt:

a. Die schmalblättrige. Bleibt unfruchtbar, hat schmale, gezähnte und am Rande mit kurzen, steifen Borsten gewimperte Blattlappen. Auf dem Harz und überhaupt in wärmeren Gegenden.

b. Die breitblättrige. In kälteren Gegenden, besonders auf Island. Das Laub aufrecht, rinnenförmig, in unregelmäßige, am Ende breite und abgerundete Lappen getheilt. Auf der Oberfläche bemerkst man kleine Vertiefungen. An der Spitze befinden sich, wiewohl selten, die Früchte als kleine, runde, ovale Schildchen. Farbe weißgrau, gegen die Spitze zu hellbraun, zuweilen grün. An der Basis des Laubes kommen blutrote Flecke vor. Geruchlos. Erweicht im Munde zu einem Schleim, schmeckt fade, dann eigenthümlich bitter. Quillt in kaltem Wasser auf, wird dann gallertartig und gibt erst beim Kochen damit eine Lösung, die beim Erkalten zu einer zitternden Gallerie, Gelatina Lichenis Islandici, erstarrt. Enthält nach Verzelius:

| | | |
|--|-----------------------|------|
| Grünes Wachs — | Blattgrün — | 1,6 |
| Tetrarin | | 3,0 |
| Lichenin oder Moosstärke | | 44,6 |
| Unkrystallisirbare Zucker | | 3,6 |
| Gummi | | 3,7 |
| Extractabsatz | | 7,0 |
| Stärkeartiges Skelett | | 36,2 |
| Zweifach flechtaures Kali, flechtaure und phosphorsäure Kalkerde | | 1,9 |

Diese Flechtaure ist identisch mit Gumarsäure, Schödler. Von ihrem sauren Salz mit Kali röhrt die saure Reaction eines wässrigen Auszugs dieser Flechte her, und nicht von saurem weinsaurem Kali.

Nigatelli's Salino amarissimo antifebrile ist nicht ganz reines Tetrarin.

4. Cladoninae. Cladonineen.

a. Cladonia. Becherflechte.

1. *Cladonia pyxidata* Fries. Lichen pyxidatus L.

Ueberall in Wäldern auf der Erde. Liefert das

Büchsenmoos od. Trompetenmoos. Lichen pyxidatus.

Die getrocknete Flechte, von der es viele Spielarten gibt. Das Lager besteht aus kleinen Schuppen. Die Podetien bilden regelmäßige oder unregelmäßige, am

Rande proliferirende Becher von grünlicher oder aschgrauer Farbe; sie sind außen bestäubt oder warzig und tragen braune, gestielte, oder am Rande des Bechers sichende Apothecien.

2. *Cladonia coccifera* Baumg. *Lichen cocciferus* L.

In Wäldern auf der Erde. Liefert das

Feuerkraut. Herba ignis L. *Lichen cocciferus*.

Die getrocknete Flechte, welche sich von der vorhergehenden insbesondere durch scharlachrothe Früchte unterscheidet. Statt dieser Flechte werden auch andere, scharlachrothe Früchte tragende Species von *Cladonia* eingesammelt, z. B. *Cl. polydactyla*; *Cl. deformis*; *Cl. incana*; *Cl. polyccephala*.

In den letzteren Zeiten sind alle diese Species von *Cladonia* mit einander vermischt als nur ein Medicament angewandt worden und gegenwärtig durch die *Cetraria islandica*, mit der sie in Betreff ihrer Bestandtheile und Wirkungen ganz übereinzukommen scheinen, aus dem Arzneischatz als gänzlich verdrängt zu betrachten.

5. *Parmelinae. Parmelineen.*

a. *Lobaria. Lungenflechte.*

1. *Lobaria pulmonaria* Link. *Lichen pulmonar. L. Sticta pulmonaria* Achard.

Die größte Flechte unserer Wälder an Eichen, Buchen, Tannen. Liefert das *Baumlungenkraut. Herba pulmonariae arboreae*.

Die ganze getrocknete Flechte. Das Laub leberartig, lappensförmig zerschnitten, mit stumpfen Spiken. Die obere Fläche glatt, bräunlich oder bräunlich grün, an manchen Stellen vertieft. Die untere Fläche gelblich, am Rande rostfarben, mit kleinen, weisslichen, runden Blättern und gegen die Mitte mit kurzen, schwarzbraunen Haarwurzeln besetzt. Geruchlos. Schmeckt schleimig bitter. Scheint sich in Betreff seiner Bestandtheile und also auch seiner Wirkungen der *Cetraria islandica* zu nähern, was um so wahrscheinlicher ist, als Weppen darin eine dem Ectrarin analoge (identische?) Substanz gefunden hat.

b. *Parmelia. Parmelie.*

1. *Parmelia parietina* Achard. *Lichen parietinus* L.

Ueberall auf Holzwänden und Baumrinden. Liefert die

Wandflechte. Lichen parietinus.

Die ganze getrocknete Flechte. Das Laub dünnhäutig, kreisrund ausgebreitet, am Rande stumpf gekerbt. Die obere Seite schön gelb, die untere Seite weiß, ohne deutliche Wurzelfasern. Geruchlos. Schmeckt der China ähnlich adstringirend bitter. Von Sander als Chinasuccedanum gegen Wechselseiter empfohlen. Enthält nach Herberger:

| | |
|--|-----|
| Parmelgelb | 3,5 |
| Parmelrot | 0,5 |
| Wachs | 1,0 |
| Kristallinisches Stearin | 0,5 |
| Chlorophyll | 6,0 |
| Weiches Harz | 3,5 |
| Gummi und Lichenin | 9,0 |
| Parmelgliadin | 5,2 |
| Zucker, Extractivstoff, Kochsalz u. ein Kalisalz mit einer Pflanzensäure | 2,8 |

| | |
|--|------|
| Extractabsatz mit Spuren von phosphorsaurer Kalkerde | 2,0 |
| Extractabsatz mit Kalkhydrat ausgezogen | 15,0 |
| Stärkeartige Pflanzenfaser | 46,0 |
| Wasser, Spuren eines flüchtigen Oels und Verlust | 5,0 |

Gumprecht erhielt aus 20 Pfund dieser Flechte 5 Gran eines butterartigen, grünen, flüchtigen Oels von widrigem Geruch und Geschmack.

c. *Lecanora. Schüsselflechte.*

1. *Lecanora tartarea Achard. Lichen tartareus L.*

In nördlichen Gegenden, besonders Schweden. Wird nach Holland geführt und daselbst zur Bereitung des

Lackmus, Lacca musica

verwendet. Enthält, wie Heeren gezeigt hat, eine farblose, krystallisirbare Substanz, das Erythrin, welches fähig ist, durch gleichzeitige Einwirkung von Luft und Ammonia in Flechtenroth und darauf in Flechtenblau überzugehen. Der Verlauf dieser Processe ist noch unbekannt. Das Flechtenroth ist das färbende Prinzip der als Farbmittel sehr geschätzten Orseille und das Flechtenblau das färbende Prinzip von Lackmus. Zur Anfertigung beider Farbstoffe kann also diese Flechte gleichwohl angewendet werden, aber sie dient nur zur Bereitung des Lackmus und in England zur Anfertigung eines andern rothen Farbmittels, des Cudbear. Die Darstellung aller dieser Farbstoffe wird geheimnißvoll betrieben. Neben die Bereitung des Lackmus weiß man nur, daß die Flechte getrocknet, gepulvert und mit Harn der Fäulnis überlassen wird. Auch soll dabei Pottasche und Kalk gebraucht werden. Aus der fertigen, mehrere organische Substanzen und Erden enthaltenden, durch Flechtenblau gesärbten Masse werden längliche Würfel geformt, die getrocknet das käsige Lackmus bilden. Das Flechtenblau läßt sich daraus durch Wasser ausziehen, es wird durch Säuren roth, durch Alkalien aber wieder blau, und darauf gründet sich die Anwendung des Lackmus als Reagens in der Chemie, indem man dazu die wäßrige Lösung, die Lackmustinctur, oder ein damit blau gesärbtes Papier verwendet.

6. *Usneinae. Usneineen.*

a. *Roccella. Rocelle.*

1. *Roccella tinctoria Achard. Lichen Roccella L.*

An den Küsten der canarischen und azorischen Inseln auf Felsen. Dient daselbst zu der noch geheim gehaltenen Anfertigung der Orseille, einer aus mehreren organischen und unorganischen Substanzen gemischten Masse, gesärbt durch Flechtenroth, einem Farbstoff, der seine Entstehung dem in dieser Flechte enthaltenen, schon bei der vorhergehenden Pflanze erwähnten, Erythrin verdankt. Früher wurde diese Flechte auch nach Holland geführt und hier zur Bereitung von Lackmus verwandt, sie ist aber nun durch die von Schweden dahin kommende *Lecanora tartarea* verdrängt worden.

Das Erythrin scheint auch noch in mehreren Flechten, zumal *Lecanora parilla*, vorzukommen, und sie zur Darstellung von Orseille und Lackmus mehr oder weniger zu befähigen.

b. *Usnea. Usnea.*

1. *Usnea hirta Achard* (eine Spielart (?) von *Usnea plicata Link.*)

Entsteht an alten Knochen, besonders an dem Hirnschädel des Menschen. Ließt das

Todtenkopfmoos. Muscus Cranii humani.

Ist jetzt vergessen. Wurde sehr gewöhnlich verwechselt mit *Parmelia omphalodes* und *P. saxatilis*, Flechten, die an denselben Orten entstehen.

3. Algae. Algen.

Bestandtheile der Seealgen: Algenschleim; Caragin? Jodnatrium; Chlorinatrium und andere Natronsalze. Der Süßwasseralgae: unbekannt.

Familien: Dictomiae; Nostochinae; Oscillatoriace; Convorinae; Codiae; Fucinae; Ulvinae; Zonariae; Halimedinae; Aestabulariae; Sponginae.

7. Fucinae. Fucineen.

a. Fucus. Tang.

1. *Fucus vesiculosus* L.

Die häufigste Alge aller europäischen Meere. Ließt den

Blasentang ob. Seeeiche. *Fucus vesiculosus* L. *Quercus marina*.

Die ganze getrocknete Alge, welche verkohlt wird, und deren Kohle in der Arzneikunde unter dem Namen Aethiops vegetabilis Anwendung findet, die gegenwärtig fast ganz vergessen ist, aber wegen ihres Gehalts an Jodnatrium wieder eingeführt zu werden verdient. Inzwischen, da 100 Th. der trocknen Alge nach Sarphati nur 0,001 Th. Jod enthalten, so empfiehlt sich vielmehr dazu die *Laminaria saccharina* Lamark, in welcher derselbe 0,23 Th. Jod auf 100 Th. der trocknen Alge fand.

b. Chondrus. Knorpeltang.

1. *Chondrus crispus* St. Grev. *Fucus crisp. L.* *Sphaerococcus crisp.* Achar.

An den Küsten des atlantischen Meeres, und wird von Spanien bis Lappland durch die Wellen ans Ufer getrieben. Variirt außerordentlich in der Form, und Turner unterscheidet hauptsächlich 9 Spielarten durch: virens, stellata, aqualis, filiformis, patens, lacera, sarniensis, geniculata und plana. Diente schon lange den armen Küstenbewohnern Irland's als Nahrungsmittel, und wurde vor einigen Jahren von Gräffe in die Arzneikunde eingeführt, unter dem Namen

Irländisches Perlmoos. *Muscus* L. *Lichen Carraghen*.

Die ganze getrocknete Alge. Sie wird 2 bis 12 Zoll hoch, hat wiederholt gespalte, an den Spitzen zweispaltige, mit zarten Fransen gewimperte Reste. Die in der Mitte des Lagers eingesenkten Früchte bilden auf der oberen Seite eine Erhabenheit und auf der unteren Seite eine Vertiefung. Die frische Alge ist braunroth, blauroth, rosenroth, gelb, grünlich, grün; beim Trocknen gehen alle diese Farben verloren, sie wird gelblich weiß, hornartig, durchscheinend, biegsam, geruchlos. Erweicht im Wasser wieder, quillt auf, wird gallertartig, löst sich beim Kochen größtentheils darin und bildet eine Lösung, die beim Erkalten zu einer zitternden Gallert erstarrt. Die im Wasser aufgequollene Alge riecht wie alle Meerproducte.

Außer daß alle Spielarten dieser Alge mit einander vermischt vorkommen, finden sich oft auch andere Algen beigemischt, namentlich *Sphaerococcus mamillosus*, *S. conservoides*, *S. canaliculatus*, *S. corneus*, *S. Anthonii*; *Sphorochnus rhyodes*; *Haleseris polypodioides*; *Porphyria laminata* u. s. w. Auch finden sich kalkartige Überzüge von Polypen und Schnecken daran. Nach Herberger enthält diese Alge:

| | |
|---|------|
| Gallert | 79,1 |
| Algenschleim (Bassorin?) | 9,5 |
| Harz | 0,7 |
| Spuren von Fett und freier Säure | — |
| Chlornatrium | 1,3 |
| Chlormagnesium | 0,7 |
| Skelett mit schwefelsaurem Kali und Kalkerde, phosphorsaurer Kalkerde, Kieselerde, Eisenoxyd und Wasser | 8,7 |

Später ist von *Sarphati* auch Jodnatrium darin aufgefunden. *Berzelius* schlägt für den gallertartigen Bestandtheil den Namen *Taragin* vor, in der Voraussetzung, daß er ein eigener Stoff seyz; er enthält wahrscheinlich Stickstoff.

e. *Helmintochortos*. Wurmtang.

1. *Helmintochortos officinalis* Link. *Sphaerococcus helmintochortos* Ach.

An den corsicanischen Küsten des mittelländischen Meeres. Liefert das

Corsicanische Wurmmoos. *Helmintochortos I. Muscus corsicanus*.

Die ganze, getrocknete, sehr kleine Alge. Aus dem unteren, nieder liegenden Theil derselben steigen zahlreiche, fadenförmige, wiederholte zweigetheilte, borstenförmig zugespitzte, kleine Nasen bildende Aeste auf, deren Spitzen undeutlich gegliedert sind. Der untere Theil der Alge ist schmutzig gelb, die Aeste bald mehr bald weniger purpurfarbig. Die getrocknete Alge, an welcher gewöhnlich noch kleine Stückchen von dem Sand, worauf sie gewachsen, hängen, wird an der Luft leicht feucht, schmeckt schleimig, salzig, und besitzt einen starken, widrigen Seegeruch.

Das käufliche Wurmmoos, dem auch Bruchstücke von rothen und weißen Corallen beigemischt sind, ist stets ein Gemisch von vielen Algen verschiedener Familien und Gattungen, zumal: *Zostera marina*; *Cystoseira ericoides*, *C. sedoides*, *C. barbata*, *C. granulata*, *C. abrotanifolia*; *Zonaria squamaria*, *Z. Pavnina*, *Z. Fasciola*; *Sporochnus aculeatus*, *S. rhizoides*; *Sphaerococcus pliatus*, *S. gigartinus*, *S. crispus*, *S. acicularis*; *Rhodomela pinastroides*, *R. subfuscata*; *Cladostephus scoparius*, *Cl. clavaeformis*, *Cl. Myriophyllum*; *Polysiphonia stricta*, *P. coccinea*, *P. fruticulosa*; *Griffithia equisetifolia*; *Ceramium diaphanum*, *C. rubrum*, *C. Plumula*; *Conserva refracta*, *C. prolifera*, *C. Aegagropila*, *C. Linum*, *C. catenata*, *C. rupestris*, *C. ciliata*, *C. capillaris*, *C. fracta*; *Ulva bullosa*; *Sargassum bacciferum*; *Ectocarpus complanatus*; *Laminaria Fascia*; *Fragillaria pectinata*; *Chondria pinna*, *Ch. articulata*, *Ch. obtusa* u. s. w., in der Art, daß *Helmintochortos officinalis* gewöhnlich den kleinsten und *Chondria obtusa* den größten Theil davon ausmacht, weshalb auch *Bouvier's* Analyse keinen großen Werth haben kann, die übrigens folgende Resultate gab:

| | |
|----------------------------------|------|
| Gallert | 60,2 |
| Chlornatrium | 9,2 |
| Gyps | 11,2 |
| Eisen | 0,5 |
| Magnesia | 0,5 |
| Phosphorsaure Kalkerde | 0,2 |
| Kohlensaure Kalkerde | 7,5 |
| Kieselerde | 0,5 |
| Pflanzenüberbleibsel | 11,0 |

Straub und *Gaultier de Claubry* fanden später darin Jodnatrium. Der eigentlich wurmtreibende Bestandtheil ist der Entdeckung noch vorbehalten.

B. Vegetabilia heteronema.

Werden von einer Klasse ausgemacht: Musci.

4. Musci. Moose.

Familien: Bryaceae; Hepaticae.

8. Bryaceae I. Musci frondosi. Laubmose.

Abtheilung 1. Musci acerocarpi. Abtheilung 2. Musci pleurocarpi. Jede Abtheilung bildet wieder 4 Unterabtheilungen: Astomi, Gymnostomi, Aploperistomi, Diploperistomi.

Zu den Muscis acerocarpis diploperistomis gehört:

a. Polytrichum. Widerthon.

1. Polytrichum commune L.

Durch ganz Europa sehr gemein in Wäldern. Liefert den Goldnen Widerthon. Herba Adianti aurei.

Das ganze, oft große Nasen bildende Moos, mit dem man gewöhnlich Polytrichum formosum und P. longisetum vermischt findet. Geruchlos. Geschmacklos. Vergessen.

9. Hepaticae. Lebermoose.

Abtheilungen: Ricinae; Anthocerotinae; Targioninae; Jungermanniae; Marchantinae.

Zu den Marchantinae gehört:

a. Marchantia. Marchantie.

1. Marchantia polymorpha L.

An Quellen und anderen schattigen und feuchten Orten. Liefert das Sternlebermoos. Herba Hepaticae fontinalis l. Lichenis stellati. Das ganze Moos. Vergessen.

II. Vegetabilia vascularia.

Gefäßpflanzen.

A. Vegetabilia cryptogama.

Klassen: Lycopodineae; Filicaceae; Gonyopterides; Rhizocarpeae.

5. Lycopodineae. Lycopodineen.

Wilden nur eine Familie:

10. Lycopodiaceae I. Tetradydymae. Lycopodiaceen.

a. Lycopodium. Bärapp. XXIV.

1. Lycopodium clavatum L. Lepidotis clavata P. B.

In gebirgigen und moosigen Wäldern der ganzen nördlicheren Erde. Liefert das