

ist violenartig. Der süße (*Costus dulcis*) und der bittere *Costus* (*C. amarus*) sind wahrscheinlich nur in Absicht des Geburtsortes und des Alters verschieden. So lange er frisch ist, ist er weiß; wenn er aber eine Zeitlang gelegen hat, bekommt er eine dunklere Farbe und wird bitter. Er muß fest, schwer, wohlriechend und nicht von Würmern durchfressen seyn.

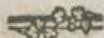
7. **Galgand** (*Maranta Galanga*) wird in den Gärten in Ostindien der Wurzel wegen gebauet. Von dieser sind zweierley Sorten im Handel bekannt, nämlich der große und kleine Galgand, und es ist noch nicht völlig ausgemacht, ob der erstere von eben desselben Pflanze abstammt. Der große Galgand (*Galanga maior*) ist meistens stärker als ein Daumen, innerhalb blässer von Farbe als von außen, und im Geruch und Geschmack unangenehmer und auch unwirksamer als der kleine (*G. minor*), der in Apotheken allein gebräuchlich ist. Dieser hat kaum die Dicke eines kleinen Fingers, ist durch und durch gleich braun, und hat einen schärferen gewürzhaften und angenehmeren Geschmack.

§. 128.

II. Mit zweien Staubfäden in einer Zwitterblume.

1. Mit einem Staubwege.

8. **Jasmin** (*Jasminum officinale*, Pl. med. t. 153.). Dies ist der bekandte Jasmin mit weißen Blumen, der bey uns des schönen Geruchs wegen in Töpfen gezogen wird. Ursprünglich gehört er in Ostindien zu Hause. Aus den Blumen wird das wohlriechende Jasminöl (*Oleum Iasmini*) verfertiget, welches

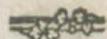


welches in hohen, sehr dünnen und mit Papier verkleideten Gläsern verschickt wird. Die Bereitung desselben geschieht auf folgende Art. Es werden in einem Gefäße die frischen Blumen des Jasmins und Baumwolle, die mit Beendöl getränkt worden, schichtweise eingelegt, gut vermacht und an die Sonne gesetzt. Nach vier und zwanzig Stunden werden die alten Blumen weggenommen, und zwischen dieselbe Baumwolle frische Blumen gelegt, wieder um der Sonne ausgestellt, und dieses so oft wiederholt, bis die Baumwolle einen starken Geruch angenommen, da denn das Del daraus ausgepreßt wird. Oft gießt man aber auch das Beendöl über die Blumen, und setzt es in die Wärme, oder mischt diese mit gestoßenen Mandeln und preßt das Del aus.

9. **Olbaum** (*Olea Europaea*, Pl. med. t. 319.) wächst in den südlichen und warmen Gegenden Europens, vorzüglich in Spanien, Italien und Frankreich. Es ist ein hoher ansehnlicher Baum, der Winter und Sommer durch grün bleibt. Die reifen Früchte davon geben durchs Auspressen das so genannte Baum- oder Olivenöl (*Oleum Olivarum*), welches in dem fleischigen Theile derselben enthalten ist *). Dieses Del ist nach den verschiedenen Abarten der Delbäume, nach dem Boden, wo sie wachsen, und nach der verschiedenen Behandlung bey dem Auspressen verschieden. So geben die Bäume, welche in der Provence, Languedoc und in Genua (am letzteren Orte vorzüglich bey der Stadt St. Remo) wachsen, das feinste und

3 3

*) Die Früchte, welche noch unreif und grün abgenommen werden, werden mit Aschlaug oder reinem Wasser, welches oft frisch übergossen wird, eingeweicht, damit sie ihre Bitterkeit verlieren, und nachhero mit Salz und Gewürzen eingemacht, unter dem Namen der Oliven verschickt.



und schönste Del, welches Provenceröl genannt wird. Um das Del zu pressen, werden die Oliven vollkommen reif eingesamlet, in einem runden Troge durch einen wagerecht sich bewegenden Mühlstein zu einem Teige zerquetscht, dann in kleine aus Binsen gestochene Säcke geschüttet und das Del ausgepreßt. Dieses zuerst erhaltene Del wird Jungferndel genannt, und ist weißer, heller und besser als alles übrige. Das abgepreßte Rückbleibsel wird hierauf mit heißem Wasser übergossen, und das hiedurch flüssiger gemachte obenauf schwimmende Del mit einem großen Löffel von verzinnem Eisenblech abgeschöpft. Aus dem jetzt zurückbleibenden Rückstand wird das schlechteste Del gezogen, welches trübe, von unangenehmen Geruch und widrigem Geschmack ist. Ein gutes Baumöl muß weißgelblich (und nur sehr wenig ins Grüne schielen) helle, flüssig seyn, süßlich schmecken, fast gar keinen Geruch haben und schon bey geringer Kälte gerinnen. Der Mangel der letzteren Eigenschaft zeigt an, daß das Del alt und ranzig sey. Das ganz weiße Baumöl hat oft seine weiße Farbe und Süßigkeit einem aufgelösten Bleie zu danken, und da dieser Zusatz beim innerlichen Gebrauche das Del schädlich macht, so muß es, ehe man es dazu anwendet, auf die nachher anzuzeigende Weise geprüft werden.

10. Ehrenpreis (*Veronica officinalis*, Pl. med. t. 189.). Von dieser in ganz Europa überall bekannten Pflanze, die niederliegende Stängel und eiförmige, an den Seiten gekerbte, wenig haarige Blätter von zusammenziehendem bitterlichem Geschmacke und eine irreguläre, vierfach zerschnittene, blaue Blumenkrone, in Gestalt einer Traubenblume, trägt, wird das Kraut (*Hb. Veronicae*) in Apotheken aufbe-

aufbehalten. Sie wächst an trockenen Orten und blüht im Junius.

11. **Bachbungen, Wasserbungen, Bachbohnen** (*Veronica Beccabunga*, Pl. med. t. 202.) hat runde schwammige Stängel, die sich zur Erde beugen, ästig sind, und überall, wo sie die Erde berühren, neue Wurzeln schlagen. Die Blätter sind dick, saftig, eiförmig, platt, am Rande sägenförmig, und enthalten einen wässrigen, etwas bitteren und wenig zusammenziehenden Saft. Sie trägt ebenfalls eine Traubenblume mit einblättriger getheilte Blumenkrone von blauer Farbe. Sie blühet das ganze Jahr durch und wächst überall an Gräben und feuchten Orten. Das Kraut (*Hb. Beccabungae*) wird meistens frisch gebraucht.

12. **Wilder Yurin, Gnadenkraut, Gottesgnade** (*Gratiola officinalis*, Pl. med. t. 449.), wächst in den südlichen feuchten Gegenden von Europa, besonders in Spanien und Frankreich. Bei uns ist es, ausgenommen an den Ufern der Weichsel, höchst selten. Es ist eine perennirende Pflanze, die aus der weißen gegliederten kriechenden Wurzel viele aufrechte, viereckige, gegliederte, glatte Stängel, die einen bis anderthalb Fuß hoch werden, treibt. Sowohl Zweige als Blätter stehen einander gegenüber. Diese letzteren sind ungestielt, länglich, glatt und sägenartig gezähnt. In den Winkeln vornehmlich der oberen Blätter stehen die einblättrigen, weißen, fleischfarbigen oder auch blanken Blumen auf besonderen Blumenstielen. Das Kraut (*Hb. Gratiolae*) hat keinen Geruch, aber einen sehr durchdringend bitteren Geschmack, und kommt jetzt wiederum in Gebrauch. Sechszehn Unzen geben fünf bis sechs Unzen wässriges Extract.



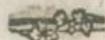
13. **Eisenkraut, Eisenhart** (*Verbena officinalis*, Pl. med. t. 38.) ist eine überall bekannte Pflanze, die an wüsten Stellen, Zäunen und Landstraßen häufig gefunden wird. Die Stängel sind bräunlich, viereckig und tragen auf ihren Spitzen ährenförmige Blumen. Die Blätter sind länglich, in Lappen zertheilt und von sehr geringem bitterem Geschmacke. Die Blumenkrone ist blau, einblättrig, irregulär und fünffach zerschnitten. Das Kraut (*Hb. Verbenae*) ist officinell.
14. **Rosmarin** (*Rosmarinus officinalis*, Pl. med. t. 318.) wächst in großer Menge in Spanien, Italien, Frankreich und der Schweiz. Bey uns wird er in Töpfen gezogen, und übersteht nicht die Kälte unseres Winters. In seinen vorgenannten Geburtsörtern wird er fünf bis mehrere Schuhe hoch, und die Blätter bleiben das ganze Jahr hindurch grün. Diese haben einen scharfen kampherartigen Geschmack, und einen so angenehmen und starken Geruch, daß die Luft in den Gegenden, wo die Pflanze in Menge wild wächst, auf eine ziemliche Entfernung davon erfüllt ist. Dieser Geruch kömmt vom ätherischen Del her, welches vorzüglich in den Blättern und Kelchen enthalten ist. Aus einem Pfunde Blätter bekommt man oft mehr als ein Quentchen desselben: die Blumen geben weniger. In Apotheken wird das Kraut und die Blumen nebst den Kelchen (*Hb. Flor. Rosmarini*, *Anthos*) aufbehalten.
15. **Salbey** (*Salvia officinalis*, Pl. med. t. 165.) wird in zureichender Menge in unseren Gärten gebauet, und blühet im Junius und Julius. In Spanien, Italien, Frankreich und anderen südlichen Ländern von Europa wächst er wild. Das Kraut (*Hb. Salviae*) ist jezo nur noch gebräuchlich, vor Zeiten sammlete man auch die Blumen und

und den Samen. Ein Pfund des Krautes giebt kaum eine halbe Drachme Del, aber auf acht Unzen wäſſriges Extrakt.

16. Scharley, Scharlachkraut, Mustatellerkraut (*Salvia Sclarea*, Pl. med. t. 484.), ist eine zweijährige Pflanze, die mit dem Salben viele Aehnlichkeit hat, sich dadurch aber unterscheidet, daß sie gröſſer wird, lange herzförmige und sägenartige Blätter von einem starken und widrigen Geruche, und überdem noch besondere gefärbte Blätter unter jeglicher Blume hat, die länger als der Kelch der Blume, spiz und hohl sind. Sie wird in Gärten erzogen. Das Kraut (*Hb. Hormini, Sclareae, Gallitrichi*) ist wenig mehr im Gebrauche.

2. Mit drey Staubwegen.

17. Gemeiner Pfeffer (*Piper nigrum*) ist in Ostindien zu Hause, und wird vornehmlich in Malabar, Sumatra, Java und auf den Inseln der Straße von Sunda der Früchte wegen mit Fleiſſ gebauet. Die Pflanze wird sehr hoch, und windet sich ihres schlanken Stängels wegen um Bäume und Pfähle als um Stützen herum. Allemal einem Blatt gegenüber entspringt ein langer Blumenstiel, welcher die Blumen ährenförmig trägt, und nach vergangener Blüthe mit zwanzig bis funfzig Beeren besetzt ist, die, wenn sie reif sind, saftig und roth werden, und die eigentlichen Pfefferkörner sind. Von eben derselben Pflanze kömmt sowohl der schwarze als weiſſe Pfeffer her, die sich theils durch die Farbe, theils dadurch unterscheiden, daß der schwarze allezeit runzlig und von sehr scharfem Geschmack; der weiſſe hingegen ganz glatt und gelinder ist. Der schwarze Pfeffer (*Piper nigrum*) sind die unreife grüne Beeren, deren Farbe durchs Trocknen schwarz wird, und die in ihrem unreifen Zustande ungleich



schärfer und hitziger als die reifen sind. Zum weissen Pfeffer (*Piper album*) läßt man sie so lange auf dem Baume reifen, bis sie von selbst herunter fallen, weicht sie in Meerwasser ein, befreiet sie dann durchs Reiben von der äußeren Haut und trocknet sie. Die Schärfe des Pfeffers ist nicht im gummigten, sondern allein im harzigen Theile desselben zu suchen, denn der Weingeist ziehet daraus alle Schärfe aus, und die Extraktion ist auf der Zunge beinahe brennend. Die mit Wasser bereitete hingegen hat einen sehr geringen oder fast gar keinen Geruch und Geschmack, besonders wenn der Pfeffer schon vorher mit Weingeist ausgezogen worden. Ein Pfund schwarzer Pfeffer giebt eine Drachme bis vier Strupel wesentliches Del, welches aber bey weitem nicht so scharf als der Pfeffer selbst ist.

18. Langer Pfeffer (*Piper longum*) ist eine der vorrighen ähnliche Pflanze, die ebenfalls in Ostindien gebauet wird, und sich, gleich unserm Hopfen, um die Bäume hinaufwindet. In Apotheken sind davon die noch unreif getrockneten und mit vielen kleinen Körnern ganz dicht besetzten Fruchtzapfen unter dem angezeigten Namen aufgenommen. Man findet ihn oft noch hitziger als den schwarzen, und dennoch, welches angemerkt zu werden verdient, wird er leicht wurmsüchtig.

19. Kubebe (*Piper Cubeba* *) . Diese Pflanze ist noch einigermaßen unbekannt. So viel weiß man jetzt, daß sie ein Strauch ist, dessen gegliederter Stamm sich um andere Bäume und Sträucher umwickelt. Er wächst in den Wäldern von Java, Malabar und der Insel Bourbon. Die Kubeben oder Schwindelkörner (*Cubebae*) sind Früch-

*) Herr Bergius nennt die Pflanze, welche die Kubeben giebt, *Piper caudatum*.

Früchte, welche die Gestalt und Grösse des Pfefers und einen langen und dünnen Stiel haben. Sie sind von grauer Farbe, runzlig, und enthalten einen schwärzlichen und innerhalb weissen Kern, der einen scharfen gewürzhaften Geschmack hat. Ein Pfund giebt ohngefähr ein halbes Quentchen gelbes ätherisches Del *).

§. 129.

III. Mit drey Staubfäden.

I. Mit einem Staubwege.

20. Kleiner Baldrian (*Valeriana officinalis*, Pl. med. t. 117.). Dieses bey uns einheimische Gewächs hat lauter stark zerschnittene Blätter und weisse oder röthliche Blumen, die von weitem das Ansehen einer Schirmblume haben, sich aber von dieser dadurch unterscheiden, daß die Blumenstängel nicht alle aus einem Punkte kommen. Man hat von dieser Pflanze zwey Abarten, wovon die eine breitere und glänzendere Blätter hat, grösser ist, und an feuchten Orten und Gräben wächst; die andere hat kleinere Blätter, ist überhaupt kleiner, und wächst an trocknen bergigten Gegenden. Von dieser allein muß nur die Wurzel, die auch Katzenwurzel oder Augenwurzel (*Rad. Valerianae minoris* s. *Sylvestris*) genannt wird, ehe noch der Stamm der Pflanze herauskömmt, gesammelt und wegen ihrer flüchtigen Bestandtheile ungestoßen in verschlossenen Gefäßen wohl verwahrt werden. Sie muß eine kurze Hauptwurzel haben, aus der von allen Seiten dünne Fasern herausgehen, die bräunlich und von einem penetranten Geruch und

*) Herr Baume will aus den Kubeben ein grünlisches Del von der dicklichen Beschaffenheit des Mandelöls erhalten haben, welches mit meiner Erfahrung nicht stimmt.