

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 *).

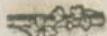
§. 129.

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.

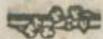


unangenehmen, bitterlichen und scharfen Geschmack sind. Zwölf Unzen geben ohngefähr drey Unzen wäſſriges Extrakt, und aus ſechszehn Pfunden erhielt Herr Graberg drey loth ätheriſches Del, das auf dem Waſſer ſchwamm, grünlich war, überaus ſtark roch und keinen ſcharfen Geſchmack hatte.

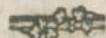
21. Großer Baldrian (*Valeriana Phu*). Dieſe Pflanze iſt größer als die vorige, die Blätter, welche aus dem Stamm hervorkommen, ſind ſehr zertheilt, die aber aus der Wurzel entſpringen, unzertheilt. Die Wurzel, welche in Apotheken aufbehalten wird und auch *Theriakwurzel* (*Rad. Valerianae maioris, Phu pontici*) genannt wird, iſt größer als die vorige, hat eine längliche Hauptwurzel, die von außen bräunlich und innerhalb weißlich oder grünlich iſt. Sie hat einen bitterern Geſchmack und unangenehmern Geruch als die vorige. Sie wächst in Elſaß wild.

22. Alpenbaldrian (*Valeriana Celtica*) wird auf den Alpen von Italien, Schweiz und Steiermark wild gefunden. Dasjenige, was davon zum arzeneiſchen Gebrauche angewandt und *Zeltiſcher Narden* oder *Spik* (*Spica s. Nardus celtica*) genannt wird, ſind keinesweges, ſo wie man fälfchlich zu glauben pflegt, die Blumen, ſondern die Wurzeln dieſes Gewächſes, die aus lauter Faſern beſtehen, welche durch kleine Blätter als mit Schuppen bedeckt werden. Sie müſſen einen ſtarken doch angenehmen Baldriangeruch, und einen ſcharfen bitteren und gewürzhafteſten Geſchmack haben. Die größte Menge davon wird in Afrika verbraucht.

23. Tamarindenbaum (*Tamarindus Indica*, Pl. med. t. 291.) iſt ein ſich weit ausbreitender hoher Baum, der ſeines ſtarken laubes wegen einen ſehr angenehmen Schatten giebt. Die Früchte ſind kurze und dicke Hülfen, die gleich den Bohnen an den Orten,



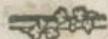
worunter die Samen sitzen, knotigt oder erhabener sind. Die Hülle besteht aus einer doppelten Rinde, wovon die äußere trocken, die innere häutig ist, zwischen welchen die Samen in den Fächern in einer weichen Substanz oder Mark (welches der eigentliche officinelle Theil ist) eingehüllet sitzen. Es wächst dieser Baum sowohl in Ost, als Westindien, und beide unterscheiden sich in Absicht des Markes, obgleich der westindische aus Ostindien ursprünglich herstammt. Das Mark der ostindischen Tamarindenbäume ist häufiger, schwärzer, trockener und saurer, und erhält sich ohne Zucker; dagegen der westindische weniger Mark hat, welches süßer ist und durch Zucker erhalten werden muß. Ersteren bekommen wir unter dem Namen Tamarinden (*Tamarindi*, *Fruktus Tamarindorum*) nach Europa. Es ist eine schwarze Pulpe, die einen angenehmen sauren Geschmack hat, und mit Fäden und dunkelgelben glatten Samen vermischt ist. Diejenigen, die schimmlicht, wenig saftig, oder wol gar mit Pflaumenpulpe verfälscht ist, wird mit Recht verworfen. Ehe die Tamarinden verschickt werden, werden sie noch vorher in einem kupfernen Kessel mit kaltem Wasser oder gar mit Weinessig so lange durchgearbeitet, bis eine Art von Brey daraus geworden, die dann erst in Tonnen zum Verschicken eingeschlagen wird. Diese Zubereitungsart kam Herrn Baume verdächtig vor, weil die Tamarinden schon an sich wegen ihrer wesentlichen Säure, und die dazu gesetzte Essigsäure noch um desto eher, die kupfernen Gefäße angreifen und einen Grünspan erzeugen müssen. Er befand auch wirklich, daß alle Tamarinden, die im Handel sind, mehr oder weniger davon enthalten: welchem Vorgeben ich aber, da ich einige Sorten ganz frey vom Grünspan befunden, widersprechen muß. Da eine
so



so schädliche Substanz den innerlichen Gebrauch dieses heilsamen Arzneimittels unsicher macht; so ist es jedem Apotheker Pflicht, seine Tamarinden, ehe er sie zum Gebrauche anwendet, zu untersuchen, da dieses überdem auf eine so sehr leichte Weise geschehen kann. Man darf nur ein rein polirtes Messer auf eine kurze Zeit in die Tamarinden stecken; findet man dieses nachhero mit einer kupfrigen Haut überzogen, so enthalten sie wirklichen Grünspan; ist dieses nicht, so sind sie zum Gebrauche sicher. Am besten wäre es, wenn man sie noch in ihren Hülsen eingeschlossen, nach Europa bekommen könnte.

24. Safran (*Crocus sativus officinalis*, Pl. med. t. 151.) ist ein Zwiebelgewächs, welches schmale grasartige Blätter hat, die in der Mitte der ganzen Länge nach einen weißen Strich haben. Die Blume, die unmittelbar aus der Wurzel kommt, entspringt aus einer Blumenscheide, und hat eine einblättrige Blumenkrone, die in sechs Lappen getheilt ist. Bey uns siehet man sie zur Zierde in den Gärten stehen, wo sie im Frühlinge blüht. Den eigentlichen Safran (*Crocus*) geben die Narben des Staubweges oder Griffels, welche in drey Fächer zertheilt sind, und in der frischen Blume blutroth aussehen: nicht aber, wie man sonst zu glauben pflegte, die Staubfäden. Die Blumen dieses Zwiebelgewächses werden zur Sammlung des Safrans, eben da sie ausbrechen, oder auch kurz vorher, am frühen Morgen abgepflückt, in Säcken nach Hause gebracht, und die Fäserchen oder Narben mit einem ziemlichen Theil des Griffels selbst ausgezogen, der Rest der Blumen aber als unnütz weggeworfen. Hierauf wird in einem besonders dazu eingerichteten Ofen das Trocknen mit der größesten Vorsicht vorgenommen, woben anfangs

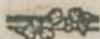
anfänglich eine grössere, nachher aber sehr gelinde Hitze angewendet wird. Durch dieses Trocknen erhält man von fünf Pfund frischen Safran nur vier Pfund trocken. Er hat seinen eigenen besondern Geruch, einen einigermaßen gewürzhaften bitterlichen Geschmack und färbt das Wasser goldgelb. Zum arzeneiischen Gebrauche muß er von dunkeler, glänzender Farbe, ohne viele weiße oder gelbe Enden, etwas fettig im Anfühlen, biegsam und schwer zu pulverisiren, von starkem Geruch und Geschmack, leicht am Gewicht seyn, die Hände färben, wenn man ihn reibt, und eine geringe Menge davon eine große Quantität Wasser färben. Dagegen kann derjenige, der feucht ist, unter dem Reiben zwischen den Fingern dieselben nicht färbt, einen schwachen oder gar fremden Geruch hat, und mit weißen und hellgelben Fasern vermischt ist, zum Gebrauch in Apotheken nicht angewendet werden. Man pflegt sie mit den Blumenblättern des Saflors, Ringelblumen und andern ähnlichen zu verfälschen. Dieser Betrug aber ist aus der Gestalt der Fasern, dem schwächeren Geruch und Farbe, und der helleren und wenig gefärbteren Ex-
 traktion mit Wasser leicht zu erkennen. Vor Zeiten zog man ihn ganz allein aus Aegypten, Natolien und andern Gegenden des Orients, und er bekam daher den Namen des Orientalischen Safrans (*Crocus orientalis*). Diesen wollen einige noch für den besten halten. Nachhero aber hat man ihn in Europa, vornehmlich in Engelland, Frankreich, Spanien, Italien, Portugall, Oesterreich, Böhmen und Schlesien zu bauen angefangen. Unter den vorgeannten sind der Oesterreichsche und Französische, besonders der, welcher *Safran de Gatinois* genannt wird, und in der Landschaft Gatinois gebauet wird, die besten. Diesen folgt



folgt der Engelländische und Italienische, welcher letzterer aber eine bleichere Farbe hat, dessen Pulver dennoch stärker als die übrigen färbt. Der Spanische, den man, damit er sich besser halte, mit Del befeuchtet, taugt nicht. Mit dem Alter wird der Safran schwächer. Man erhält ihn am besten in einer Blase, die in einem zinnernen gut vermachten Gefäße verwahrt wird. Er läßt sich sowohl vom Wasser als Weingeist gänzlich ausziehen, so daß nichts als die Fäserchen ganz weiß zurückbleiben. Bey der Destillation mit Wasser giebt er höchst wenig Del, das zu Boden sinkt und eine goldgelbe Farbe hat.

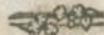
25. Schwertlilie (*Gladiolus communis*) ist in unsern Gärten sehr bekannt, und wächst sowohl an einigen Orten in Preußen an buschigten Hügeln, als auch vornehmlich in den südlichen Gegenden von Europa ganz wild. Sie hat schwertförmige Blätter und die purpurrothen, irregulären, sechsblättrigen Blumen hängen alle an einer Seite des Stängels vest. Die Wurzel, die unter dem Namen runder Allermannsharnisch oder runde Siegmarswurzel (*Rad. Victoralis rotundae*) aus Apotheken noch manchmal gefordert wird, ist rund und als mit einer nehförmigen Haut umgeben, worinnen meistens zweien Knollen enthalten sind.

26. Violentlilie (*Iris Florentina*, Pl. med. t. 186.) kömmt seltener in unsern Gärten vor. Der Stängel ist höher als die Blätter, und es sitzen daran meistens nur zwei ganz weiße wohlriechende Blumen mit gelben Härten ohne Stiel vest. Die Wurzel, die unter dem Namen Violentwurzel officinell ist, hat, wenn sie aus der Erde genommen wird, eine rothe Rinde, die abgeschält wird. Gestrocknet ist sie oft dicker als ein Finger, wenig platt,
hin



hin und wieder knotig, von außen ganz weiß, innerhalb etwas gelblich. Sie hat einen scharfen wenig bitterlichen Geschmack, und den Geruch der blauen Viole. Sie wächst in Italien. Man unterscheidet die Florentinische Violewurzel (*Rad. Iridis f. Ireos Florentinae*) von der Veronischen (*Rad. Ireos Veronensis*). Jene ist theurer im Preise und wird dieser mit Recht vorgezogen, da sie größer, dicker, fester, weißer und wohlriechender ist.

27. Blaue Lilie (*Iris germanica*, Pl. med. t. 188.), wächst häufig in unsern Gärten. Die Blätter sind schwerdförmig, platt und breit, der Stamm ist länger als die Blätter, und trägt viele Blumen, deren Blumenblätter theils blau und mit purpurfarbigen Adern durchzogen sind: theils niedergebeugt, etwas bleicher und mit einem gelben Barte bezeichnet sind. Man braucht davon die Wurzel (*Rad. Iridis f. Ireos nostratis*), oder vielmehr den ausgepressten Saft derselben. Die dunkelblauen in Wasser eingeweichten und schon halb verfaulten Blumenblätter geben mit Kalk die grüne Saftfarbe, welche man Liliengrün nennt.
28. Wasserlilie oder gelbe Lilie (*Iris Pseudacorus*, Pl. med. t. 187.), wächst häufig in Gräben und feuchten Wiesen. Sie kömmt in der Gestalt mit der vorigen Lilie sehr überein. Die Blumen stehen aber höher und sind gelb. Die Wurzeln sind von außen und innen roth, ohne Geruch, und werden in Apotheken falscher oder rother Kalmus, Ankerwurzel, Drachenzwurzel, gelbe Schwertelwurzel (*Rad. Acori palustris*, *Acori adulerini*, *Pseudacori*) genannt.
29. Stinkende Lilie, Wandläuskraut, Wegeläuskraut (*Iris foetidissima*), wird in stehenden Wassern, wiewohl sehr selten, bey uns wahrgenommen,



men: In Frankreich, Engelland und Italien wächst sie häufig. Die Blumenblätter, die kleiner als bey den vorigen Arten und von braunblaulichter Farbe mit purpurfarbigen Adern durchzogen sind, sind ohne Bart, und die inneren stehen weit auseinander: der Stamm hat die Länge herunter eine hervorragende Ecke, und die schwerdtförmigen Blätter sind von sehr übelem Geruch. Die Wurzel davon (*Rad. Xyridis f. spathulae foetidae*) ist officinell.

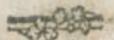
30. Europäisches Zipergras (*Cyperus longus*) ist eine Grasart, die in Sümpfen und niedrigen feuchten Gegenden von Frankreich, Italien und Sizilien wächst. Die Wurzel, die man lange Ziperwurzel oder wilden Galgand (*Rad. Cyperi longi*) nennt, ist lang, dicker als ein Gänsefuß, knotig, gegliedert und gekrümmt. Von außen ist sie dunkelbraun, innerhalb weißlich. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack bitterlich und gewürzhaft.

31. Asiatisches Zipergras (*Cyperus rotundus*) ist eine der vorigen ähnliche Pflanze, die aus Java, Aegypten und Syrien kömmt. Die Wurzel (*Rad. Cyperi rotundi*) unterscheidet sich von der vorigen dadurch, daß sie rund und knollig, ohngefähr von der Größe einer Olive und inwendig weißer ist, einen schwächeren Geruch und stärkeren Geschmack hat. Man muß sowol diese als jene sorgfältig in vermachten Gefäßen verwahren, weil sie sonst leicht verriechen und wurmfischig werden.

2. Mit zweien Staubwegen.

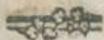
32. Zuckerrohr (*Sacharum officinarum*). Dieses ist die Pflanze, woraus der Zucker (*Sacharum*) (§. 122. n. 9.) bereitet wird. Sie wächst in beiden Indien an den feuchtesten und niedrigsten Orten, die

die lange unter Wasser stehen oder bequem gewässert werden können, und wird, ob sie gleich wild wächst, von den Einwohnern besonders gebauet. Sie ist ein Rohr oder Schilf, welches sechs bis acht Schuh hoch und zween Finger dick wird. Von außen ist es grünlich mit Gelenken, aus welchen lange, schmale, gestreifte und schneidende Blätter, die alle drey Monate abgeschnitten werden, hervorkommen. Inwendig ist es weiß und mit einem Marke gleich dem Holundermark gefüllt, der eine ungemeyne Süßigkeit enthält. Es blühet gleich unseren Schilffarten. Wenn das Rohr die Hälfte seiner Höhe erreicht hat, wird es abgeschnitten, und der Saft daraus in besonderen Mühlen ausgepreßt. Da dieser leicht sauer wird, so muß er noch an demselben Tage ganz gelinde gesotten werden, wobey sich die groben Unreinigkeiten unten und oben abscheiden. Das oberste, welches als ein Schaum zum Vorschein kömmt, wird abgeschöpft und Kagassa genannt. Der auf diese Weise gereinigte Saft wird zum zweytenmal in andern Kesseln mit Zusatz einer starken mit Kalk geschärften Lauge gesotten, unter dem Sieden der Schaum abgenommen und bis zur Trockne abgekocht. Diese erste trockne Substanz, die allezeit braun und nicht zusammenhängend ist, heißt Moskovade (Moscovatum, Sacharum Thomae). Aus diesem von neuem aufgelösten, und wiederum mit Lauge und Rindsblut gesottenen Moskovade wird gelber Farin oder weißer Moskovade gemacht. Je öfterer nun die Ausflösungen und die Versetzungen mit Lauge, Kaltwasser und Rindsblut wiederholt werden, welches man das Läutern oder Raffiniren des Zuckers nennt; desto weißer und härter wird derselbe. Die vornehmsten Sattungen des Zuckers folgen sich, wenn man von den schlechteren Sorten anfängt



und zu den bessern übergeht, also: Weißer Zarin
 oder Kassonade, Lumpenzucker, Melis, Klein
 Melis, Refinade, Puderbrodt, Kanarienzu-
 cker. Durch die Raffinirung werden die vielen
 schleimigten und honigartigen Theile, welche den
 Zucker feucht und braun machen, davon abgeschie-
 den. Wenn der Zucker hiedurch seine gehörige
 Weiße und Reinigkeit erhalten hat; so läßt man
 ihn so lange kochen, bis er körnigt zu werden scheint.
 Nachdem er etwas abgekühlt ist, wird er in irdene
 Gefäße, die eine kegelförmige Figur haben, deren
 Spitze, worinnen eine Oeffnung ist, nach unten
 steht, gegossen, in welchen er binnen vier und
 zwanzig Stunden gerinnt. Der Saft, der nach-
 her durch die geöffnete Spitze abläuft, ist der sogen-
 nannte Sirop oder Melasse, Melazzo, (Sacharum
 liquidum, Syrupus sacharinus), aus welchem
 und der vorgedachten Kagassa, wie auch aus dem
 Spülwasser, womit die Formen und das sämt-
 liche Geräthe ausgewaschen worden, durch eine
 Gährung der Rum, Tassia, Zuckerbrandwein
 oder Melassenbrandwein (Spiritus sachari) er-
 halten wird. Der Zuckerkand oder Kandiszu-
 cker (Sacharum candum s. cantum) wird durch
 eine ordentliche Kristallisation erhalten. Je wei-
 ßer und schöner der Zucker ist, woraus er bereitet
 wird, um desto besser und weißer ist er.

33. Kanariengras (*Phalaris Canariensis*, Pl. med.
 t. 118.), stammt aus den Kanarischen Inseln ab,
 und wird in Spanien, Deutschland und selbst bey
 uns hin und wieder gebauet. Es treibt drey bis
 vierknotige Halmen auf anderthalb Schuhe hoch,
 und trägt kurze, breite und bennähe runde Aehren.
 Diese sind voll weißlicher Schuppen und bringen
 weiße Blüthen, die aus lauter Fäserchen bestehen,
 worauf der glänzende längliche Samen folgt, der
 unter



unter dem Namen **Kanariensamen** (*Semen canariense*) beandt ist.

34. **Gemeiner Haber** (*Avena sativa*). Es wird die davon bereitete **Habergrütze** (*Avena excorticata*) unter den Species zu Tränken öfters verordnet.

35. **Weizen** (*Triticum hibernum*). Aus dem Samen desselben wird vornehmlich die **weiße Stärke** oder das **Krafmehl** (*Amylum*) auf eben die Weise bereitet, als nachhero bey der Bereitungsart der Sehmehle wird gezeigt werden.

36. **Queckgras, Quecken, Hundsgras** (*Triticum repens*, Pl. med. t. 460.). Dieses Gras läßt sich am leichtesten aus der Wurzel, die unter dem Namen **Queck**, oder **Graswurzel** (*Rad. Graminis* f. *Graminis canini*) beandt ist, erkennen. Es ist dieselbe sehr lang, glatt, besteht aus Gelenken, hat eine gelbliche Farbe, süßlichen Geschmack und keinen Geruch.

37. **Gemeine Gerste** (*Hordeum vulgare*). Sievon ist in Apotheken die **Gerstengraupe** (*Hordeum excorticatum*) im Gebrauche.

IV. Mit vier Staubfäden in einer Zwitterblume.

1. Mit einem Staubwege.

38. **Teufelsabbiss** (*Scabiosa succisa*, Pl. med. t. 150.) Weil der untere Theil der Wurzel jährlich wachset, indem der obere sich zur Seite ausbreitet, so siehet sie hin und wieder wie abgebissen aus. Die Pflanze erreicht kaum die Höhe eines Fußes. Die Wurzelblätter sind gestielt, eyförmig, an den Ständern glatt und haarigt. Am Stamme stehen nur wenige Blätter, die ganz schmal sind und ein-