

von. Sie wird aus Kleinasien und Kreta gebracht, und daher auch Kretische Thymysseide oder Thymdotter (*Hb. Epithymi Cre- tici*) genannt.

§. 131.

V. Mit fünf Staubfäden in einer Zwitterblume.

1. Mit einem Staubwege.

56. **Steinhirse, Meerhirse, Perikraut** (*Lithospermum officinale*, Pl. med. t. 341.), wächst vorzüglich in den südlichen Gegenden von Europa, bey uns selten. Es ist eine perennirende Pflanze mit lanzenförmigen, ungestielten, etwas runzligen, ohne Ordnung stehenden Blättern, deren Stamm aufrecht, sehr ästig und bis zween Schuhe hoch ist, und die überhaupt ein wenig rauh anzufühlen ist. Die Blumen sind weiß, trichterförmig, ragen wenig vor dem Kelche vor, und blühen an einem dünnen Stiele, der Reihe nach, auf. Der Samen, der auch **Steinsamen** (*Sem. Lithospermi, Milii solis*) genannt wird, ist klein, sehr hart und mit einer weißgraulichen harten und glänzenden Schale bedeckt, die einen öllichten und süßen Kern einschließt.

57. **Ochsenzunge** (*Anchusa officinalis*, Pl. med. t. 147.), wächst an Aeckern und Wegen. Die Blätter sind lang, schmal, zugespitzt, stehen wechselsweise, haben eine weißgrüne Farbe und weder Geschmack noch Geruch. Zwischen den Blättern kommen lange Stiele hervor, die sich wieder abtheilen, und an welchen die ährenförmigen Blumen nach einer Seite stehen. Diese sind einblättrig, trichterförmig, gemeiniglich dunkelblau und von der
Län

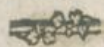
Länge des Kelches, der in fünf tiefe Einschnitte getheilt ist. Wurzel, Kraut und Blumen (*Rad. Hb. Flor. Buglossi f. Anchusae*) sind officinell.

58. **Rothe Ochsenzunge** (*Anchusa tinctoria*, Pl. med. t. 446.), wächst in Spanien und den südlichen Theilen von Frankreich, vornehmlich in Languedok. Die Wurzel, die Alkanna, rothe Zunge oder Orkanerwurzel (*Rad. Alkannae, Alkannae spuriae*) genannt wird, ist fasericht, lang, von der Dicke eines Federkiels, und enthält unter der blutrothen Rinde eine weiße holzige Substanz. Der Geschmack ist zusammenziehend. Man bedient sich ihrer in Apotheken, um einigen blichten Präparaten eine rothe Farbe zu geben. Das Farbewesen steckt bloß in der Rinde. Weingeist, Del, Fett, Wachs erhalten davon eine sehr angenehme Abthe: das Wasser wird davon braun gefärbt. Diese Alkanna wird in unsern Apotheken nur allein gehalten *). Statt derselben wird manchmal die gemeine Ochsenzungenwurzel (n. 57.), der man mit dem Fernebockdofk eine rothe Farbe gegeben hat, verschickt. Dieser Betrug läßt sich durch die Gestalt der Wurzel, und auch dadurch, daß die ausgepreßten Oele davon nicht roth werden, leicht ausmitteln **).

59.

*) Die wahre oder Orientalische Alkanna (*Alkanna vera f. orientalis*), die man auch Mundholz nennt, kömmt von einem Strauche (*Larsonia inermis*), welches in Ostindien, Syrien, Aegypten und andern Morgenländern wächst. Die Wurzel ist stärker und färbt dunkelrother. Sie wird selten in Apotheken gefunden, und kann, da ihr Gebrauch sich bloß auf die Farbe einschränket, auch ohne Schaden entbehret werden.

**) Statt der oben beschriebenen rothen Ochsenzungenwurzel kann die Wurzel der gelben Ochsenzunge (*Rad. Anchusae luteae*), welche von der im südlichen Europa wachsenden Lotwurz (*Onofna Echioides*) gesammelt wird, angewandt werden.



59. Zundzunge (*Cynoglossum officinale*, Pl. med. t. 396.), wächst an Zäunen und ungebauten Orten. Die Wurzel ist lang, stark, von außen braun, von unangenehmen Geruch, der im Trocknen verschwindet. Die Blätter sind lang, lanzettförmig, und da sie wollicht sind, haben sie eine graugrüne Farbe. Die Blumen stehen an der Spitze des Stängels und der Aeste, haben einen in fünf längliche Theile zerschnittenen Kelch und einblättrige Krone, die trichterförmig, fünfstheilig und von rother Farbe ist, welche aber bald ins Blaue übergeht. Die Wurzel und das Kraut (*Rad. Hb. Cynoglossi*) wird gesammelt.

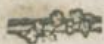
60. Lungenkraut (*Pulmonaria officinalis*, Pl. med. t. 1.), wächst zwar wild, wird aber meistens in Gärten gezogen. Es ist eine niedrige Pflanze, deren Wurzelblätter eysförmig, zugespitzt, bald breiter, bald schmaler, haarig, meistens weißlich gefleckt und ohne Geruch und Geschmack sind. Die Blätter am haarigen Stängel sind kleiner, länglicher und ohne Stiel. Der Kelch, der an den Spitzen der Aeste steht, hat fünf Zähne, und enthält eine trichterförmige fünfstheilige Blume, deren hellrothe Farbe bald blaulicht wird. In Apotheken ist das Kraut (*Hb. Pulmonariae maculosa*) gebräuchlich. Die Pflanze läßt nach dem Verbrennen den siebenten Theil ihres Gewichts in Gestalt einer weißen Asche zurück, welche eine scharfe Lauge giebt, die aber mehr mittelsalzig als alkalisch zu seyn scheint.

61. Beinwell (*Symphytum officinale*, Pl. med. t. 137.), wächst an feuchten Orten und Graben. Die Wurzel ist ästig, lang, einige Finger dick, auswendig schwarz, innerhalb weiß, unschmackhaft und ohne Geruch. Der Stängel ist stark, hoch und ästig. Die lanzettförmigen etwas breiten Blätter stehen wech-

wechselfe, haben keine Stiele und laufen längs dem Stängel herunter. An den Enden der Aeste und des Stammes hängen die ährenförmigen Blumen auf einer Seite herab. Diese stellen Röhren vor, die unten gerade, in der Mitte weiter, und oben wieder etwas enger sind, und fünf kleine Einschnitte haben. Gemeinlich sind sie von purpurother, manchmal weißer Farbe. Die Wurzel, die auch Schwarzwurzel oder Wallwurzel (*Rad. Symphyti, Consolidae maioris*) genannt wird, ist noch ungleich schleimiger als die Altheewurzel, so daß vier Unzen davon mit Wasser gekocht an drey Unzen eines zähen unschmackhaften Schleims geben. Dieser wird, obgleich die Wurzel inwendig weiß ist, durch Kochen und Eindicken roth.

62. Borag, Boretsch, Wohlgemuch (*Borago officinalis, Pl. med. t. 147.*), stammt aus Aleppo her, und wächst in unsern Gärten und außerhalb den Zäunen derselben schon wild. Die ganze Pflanze ist sehr saftig. Der Stamm ist rauch, hohl und ästig, die Blätter sind eyrund, dunkelgrün, etwas kraus und ebenfalls wegen der vielen Haare rauch. Die Blumen kommen aus den Spitzen der Aeste hervor. Sie sind himmelblau, radförmig, haben fünf ausstehende Ecken, und in der Mitte bemerkt man, daß die schwarzen Staubbeutel als eine Pyramide hervorragen. Die Pflanze mit allen ihren Theilen hat weder einen sonderlichen Geschmack noch Geruch. Blätter (*h. 111.*) und Blumen (*Hb. Flor. Boraginis*) sind officinell. Aus dem ausgepressten Saft hat man Salpeter erhalten, und wenn man sie getrocknet in das Feuer wirft, macht sie gleich dem Salpeter einiges Verpuffen.

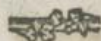
63. Zimmelschlüssel oder Bathengen (*Primula veris, Pl. med. t. VII.*). Von dieser bekannten Pflanz



Pflanze, deren Wurzel einen Aniesgeruch hat, sammet man die wohlriechenden Blumen, die Schlüsselblumen (*Flor. Primulae veris*) heißen. Auswärts werden auch von einer Abart dieses Gewächses, die in allen ihren Theilen größer ist, eine bleichgelbere Krone mit platterer Mündung und engerem Kelche hat, die Blumen, das Kraut und die Wurzel (*Flor. Hb. Rad. Paralyseos*), wovon letztere ohne Geruch ist, aufbehalten. Oft werden aber auch diese Theile von der gemeinen Himmelschlüssel genommen.

64. Saubrod, Schweinbrodt, Erdscheibe (*Cyclamen Europaeum*, *Pl. med. t. 72.*), wächst an schattigen und trocknen Orten in Oesterreich, Kärnten, Schweiz und andern südlichen Gegenden. Die Blätter kommen einzeln auf langen Stielen aus der Wurzel und sind herzförmig. Auf einem andern Stiel stehet die weiße einblättrige mit fünf rückwärts gebogenen Einschnitten versehene und am Ende violettblaue Blume, die eine runde Beere zurückläßt. Die Wurzel (*Rad. Cyclaminis*, *Arthanitae*) ist rund, wenig platt, von außen schwarz, inwendig weiß, wenig faserigt und ohne Geruch. So lange sie frisch ist, hat sie einen scharfen Geschmack, der im Trocknen vergeht.

65. Fieberklee, Fötenblume (*Menyanthes trifoliata*, *Pl. med. t. XIII.*), wächst häufig in Gräben und anderen stillstehenden Wassern. Die Wurzel treibt lange dicke Stiele, welche unterwärts sich umfassen, und oben, wo sie allmählig dünner werden, drey eysförmige, feste, saftige Blätter nach Art des Klees tragen. Der Blumenstängel kömmt ebenfalls gerade aus der Wurzel hervor, und die zierlichen Blumen stehen in einer Aehre. Diese haben einen fünfstheiligen Kelch und eine einblättrige, weißlich purpurfarbige Blumenkrone, die fünf

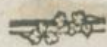


fünf rückwärts gebogene und mit vielen Haaren besetzte Lappen hat. Die Blätter, die auch unter dem Namen Biberklee, Wasserklee, Schwarzbocks-klee (*Hb. Trifolii fibrini, aquatici f. paludosi*) bekannt sind, haben keinen Geruch, aber einen sehr bitteren Geschmack. Sie geben die Hälfte ihres Gewichts an wäſſrigem Extrakt.

66. Gelber Weiderich (*Lysimachia vulgaris*, Pl. med. t. 235.). Diese hohe Pflanze wächst häufig an feuchten Orten, und zertheilt sich in viele Aeste. Die Stängel sind etwas haarig und gerade. Die langenförmigen Blätter stehen zu zwey, drey bis vier gegen einander über. Die Blumen bestehen aus einem fünffach eingeschnittenen gelben Blumenblatte, und sitzen an den Enden der Stängel in ziemlich großen Blumensträuſen. Kraut und Blumen (*Hb. Flor. Lysimachiae*) sind officinell.

67. Pfennigkraut (*Lysimachia Nummularia*, Pl. med. t. 20.). Die Stängel desselben liegen ausgebreitet, und erheben sich gar nicht. Die fast runden Blätter stehen auf sehr kurzen Stielen einander gegenüber. Zu beiden Seiten derselben kommen auf längern Stielen einzelne große gelbe dem vorigen ähnliche Blumen hervor. Das unwirksame Kraut, das auch Egel- oder Nagelkraut (*Hb. Nummulariae*) heißt, ist officinell.

68. Rother Gauchheil, rother Linderdarm, rother Nüſe (*Anagallis arvensis*, Pl. med. t. 145.). Dieses auf unsern Aeckern so sehr gemeine Pflänzchen ist klein und niedrig, und wird besonders, nachdem das Getreide geärndtet worden, unter den Stoppeln bemerkt. Die Stängel sind viereckig, liegen auf der Erde, und haben ensförmige ungestielte und entgegengesetzte Blätter, die einen schwarzen und bitteren Geschmack haben. Zwischen denselben kommen einzelne Blümchen auf langen Stän-



geln hervor. Diese haben einen fünfteiligen grünen Kelch und ein reguläres Blumenblatt, welches ebenfalls fünfteilig und von einer besondern hellrothen Farbe ist. Das Kraut (*Hb. Anagallidis*) wird in Apotheken aufbehalten, und billig, ehe noch die Blumen hervorbrechen, gesammelt, weil als denn die Pflanze am wirksamsten ist. In einigen Orten sammlt man statt dessen den weißen Hünereidarm, welches aber ganz falsch ist.

69. Spigelle (*Spigelia Marilandica*) wächst im südlichen Theil von Karolina. Es ist eine perennirende Pflanze, die eine faserigte Wurzel, eiten einfachen, geraden, bey nahe runden, wenig vier eckigen Stamm hat, an dem die spizen, glatten, ungestielten und enzförmigen Blätter paarweise einander gegenüber stehen. Das Kraut, welches einen widerlichen Geruch hat, ist nebst der Wurzel (*Hb. Spigeliae*) in neueren Zeiten in den Arzney schaft aufgenommen *).

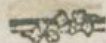
70. Indianische Schlangenzurzel (*Ophiorrhiza Mungos*) ist eine perennirende Pflanze in Zeilon, Java, Sumatra, Amboina und andern ostindischen Inseln. Die Wurzel (*Rad. Mungos, Serpentina*) ist holzig; wenn sie groß ist, eine Spanne lang und fingerdick, hin und wieder stark gebogen, weißlich und mit einer braunen runzligen und

*) Man giebt in Apotheken dem Kraut den dieser Gattung un eigentlichen Namen (*Spigelia antbelmia*, Pl. med. t. 469.). Ich habe viele Sorten der bey uns gebräuchlichen Spigelle untersucht, aber jederzeit befunden, daß es nicht diese, welches nur eine einjährige Pflanze ist, die oben vier im Kreuz stehende Blätter hat und in Brasillen wächst, sondern die oben beschriebene sey, die sich in Absicht ihrer wurmtreibenden Kraft auch noch berühmter als jene gemacht hat. Eben dieses hat auch Herr Professor Bergius bey der in den Schwedischen Apotheken befindlichen Spigelle wahrgenommen.

und schwammigen Rinde bedeckt. Sie hat keinen Geruch, aber einen höchst bitteren Geschmack. Man bezahlt davon die Unze in Holland mit fünf bis sechs Thaler.

71. **Bleywurz** (*Plumbago Europaea*) wächst in Spanien, Italien und den südlichen Theilen von Frankreich wild. Es ist eine ausdauernde Pflanze, deren Wurzel tief in die Erde geht, und sich nach allen Seiten ausbreitet. Sie treibt viele aufrechte hohe Stängel, die mit ungestielten lanzettförmigen Blättern besetzt sind. Die Blumen stehen am Ende des Stängels und der Zweige, deren Krone purpurroth oder weiß ist, und deren Kelche flebrig und sehr rauh sind. Die ganze Pflanze hat einen brennenden Geschmack und ist ähend. Die Wurzel ist unter dem Namen Zahnwurz (*Rad. Dentariae* s. *Dentellariae*) an einigen Orten officinell.

72. **Stammoniumwinde** (*Convolvulus Scammonia*, Pl. med. t. 214.) wächst auf dem Gebürge, welches sich von Antiochien bis zum Berge Libanon erstreckt, und auch in Syrien. Aus der Wurzel derselben, die drey bis vier Fuß lang und eben so viele Zolle dick ist, und in der Mitte lauter Gefäße, die einen Milchsaft führen, enthält, wird dieser, nachdem er eingetrocknet worden, in ansehnlichen Stücken von grauer oder schwärzlicher Farbe unter dem Namen **Stammonium** (*Scammonium*) verschickt. Man verfährt, um ihn zu erhalten, auf folgende Weise. Nachdem der obere Theil der Wurzel von der Erde entblößt worden, schneidet man den Kopf derselben in einer schiefen Richtung ab, und setzt ein Gefäß unter den niedrigen Theil des Schnittes, da denn der milchigte Saft innerhalb zwölf Stunden auströpfelt, der aus jeder Wurzel nur wenige Quentchen beträgt, und nachhero zum Trocknen an die Sonne gestellt wird. Die



Dieses unverfälschte Skammonium ist leicht, im Bruche glänzend und zerbrechlich. Wenn man es mit einem feuchten Finger angreift, wird die Stelle gelb, und mit Wasser giebt es eine milchigte ins Grüne fallende Auflösung und wenig Bodensatz. So rein aber wird es höchst selten verschickt, sondern der ausgetröpfelte Milchsaft wird entweder mit dem aus der Wurzel, Stängeln und Blättern durchs Auspressen erhaltenen Saft, oder meistens theils mit Mehl, Asche, Sand, Kraftmehl u. d. vermischet und dann getrocknet. Von diesem muß dasjenige zum arzeneyischen Gebrauche gewählt werden, welches den vorher angezeigten Eigenschaften am nächsten kömmt. Das beste ist das Aleppische (Scammon. de Aleppo), und dieses ist auch ungleich theurer als das Smyrnische (Sc. de Smyrna), welches von vielen ganz verschiedenen Pflanzen unter einander gesamlet wird, schwerer und schwärzer ist. Das Skammonium überhaupt hat einen sehr eckelhaften Geruch und Geschmack, der zugleich scharf und bitter ist *). Sechs-
zehn

*) Man hatte vor Zeiten sehr viele Verbesserungsarten dieses Skammoniums, um seine zu stark purgirende Kraft zu mildern. Es wurde dasselbe in einem Weisel entweder in Quittenbirnensaft, oder in einem Dekokt von Rosenblättern oder von Süßholz aufgelöst, die milchigte Auflösung von dem Bodensatz abgefondert, und bey sehr gelinder Wärme bis zu seiner eigentlichen Härte wiederum abgedampft. Diese Korrekturen bekamen nach Verschiedenheit des Auflösungs mittels verschiedene Namen. Im ersten Fall hieß es Diacrydium oder Diacrydium cydoniatum, im zweyten rosatum, im dritten glycirrhizatum oder liquoritia edulcoratum. Weil aber diese Bereitungen wegen des wässrigen Extrakts, das darinnen nicht so genau mehr mit dem harzigen Theile als in der rohen Substanz vereiniget ist, die Feuchtigkeit der Luft stark anziehen, so erfand man eine andere Methode. Es wird nach dieser das fein gestohene Stam-

zehn Unzen gutes Aleppisches Skammonium geben bis eiff Unzen Harz und drittehalb Unzen wäſſri- ges Extrakt.

73. Turbithpflanze (*Convolvulus Turpethum*) iſt eine Windepflanze, die in Malabar und Zeylon häufig wächst. Die Wurzel giebt, wenn ſie friſch iſt, einen Milchſaft. Man nennt ſie Turbith- wurzel oder weiſer Turbith (Turbith, Rad. Turpethi) und man bekommt davon in Apotheken bald die ganze Wurzel, bald nur die Rinde zu ſehen. Erſtere iſt einige Zolle lang, an dem oberen Ende vier Zolle dick, auswendig braun und runz- lich, inwendig weißlich. Leſtere ſind von der Länge und Breite eines Fingers, und im Bruch mit harzigen Streifen verſehen. Der Geſchmack davon iſt anfänglich süß, nachhero etwas ſcharf und eckelhaft. Sechszehn Unzen davon geben zwei Unzen Harz.

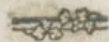
74. Jalappe (*Convolvulus Jalappa?*). Wegen der Pflanze, von der die Jalappenwurzel (Rad. Jalappae, Jalapii, Gialappae) kömmt, iſt man noch uneinig *). Man erhält dieſe in runden Scheiben

4 von

Skammonium über einen Bogen weißes mit einer Nadel durchſtochenes oder graues Waſchpapier dünn ausgebrei- tet und auf ein Haarſieb gelegt. Man hält dieſes ohnge- fähr eine Viertel Stunde lang über brennenden Schwefel, mittelweiſe man das Pulver fleißig mit einem Spatel be- wegt, damit der aufſteigende Schwefeldampf überall daran anhängt. Dieſe Korrektion bekommt den Namen geſchwef- feltes Skammonium (*Diagrydium* ſ. *Diacrydium sul- phuratum*). Auch dieſes iſt nicht mehr ſehr gebräuchlich, und man hält das Skammonium meistentheils bloß an ſich ge- pulvert unter dieſem Namen vorräthig.

*) Plumier, Klos, Spielmann und anfänglich auch Lin- nee hielten dafür die *Mirabilis Jalapa*, (Pl. med. t. 241.); leſterer und Gleditsch glaubten nachhero, es ſey die *Mira- bilis longiflora* (Pl. med. t. 242.); die meiſten aber, näm-

lich



von der Größe eines Thalers, oder in zwey Stücke der Länge nach durchschnitten, welche letztere die Gestalt einer Birne haben. Sie ist fest und schwer, von außen schwärzlich und runzlig, inwendig dunkelgrau mit dunkeln braunen oder schwärzlichen Streifen durchzogen. Der Geruch ist eckelhaft und eben so auch der Geschmack. Sie wird aus Amerika, besonders von der Insel Madera gebracht. Man hält mit Recht die Wurzeln für die besten, die schwerer und schwärzlicher sind, im Bruch die meisten schwarzen und glänzenden Streifen zeigen, und beim Lichte sich leicht entzünden. Dieses alles zeigt an, daß sie sehr harzig sind. Zehn Pfunde geben sechszehn Unzen Harz.

75. Mechoacanne (*Convolvulus Mechoacanna*) wächst häufig in Amerika, besonders in Brasilien. Das ganze Gewächs enthält einen Milchsaft, vornehmlich die Wurzel. Diese, die auch weiße Jalappe (*Rad. Mechoacannae albae*) genannt wird, kommt in dergleichen auch wol größeren Stücken als die Jalappe zu uns. Auswendig ist sie grau, inwendig aber weißlich oder weißgelb und fest. Sie hat keinen Geruch, aber einen süßlichen Geschmack. Die ganz weißen, leichten und wurmstichigen taugen nicht. Von der Zaunrübenwurzel, mit welcher sie aus Betrug vermischt wird, kann sie durch den Geschmack, da die Zaunrübenwurzel bitter ist, leicht unterschieden werden *).

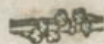
76.

lich Ray, Sloane, Houston, Miller und selbst Linnee nahmen darauf den oben genannten *Convolvulus Jalapa*, der in Neuspanien und Vera crux zu Hause ist, dafür an, und Bergius in ganz neueren Zeiten hält die *Mirabilis dichotoma* für die wahre Jalapppflanze, weil die Wurzel derselben nach seinen Versuchen eine abführende Wirkung zeigte. *) Die *Rad. Metalistae* s. *Matalistae* hält man für eine Art der Mechoacanne.

76. Meerkohl (*Convolvulus Soldanella*) wächst an den Gestaden der See bey Engelland, Friesland, Frankreich und Italien. Das Kraut, welches aus nierenförmigen Blättern mit langen Stielen, die einen gesalznen und bitteren Geschmack haben, besteht, ist in einigen Apotheken unter der Benennung Meer- oder Kohlkraut (*Hb. Soldanellae, Brassicae marinae*) gebräuchlich.

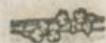
77. Besenwinde (*Convolvulus scopariu*) wächst auf der Insel Barrancas bey der Stadt St. Cruz, und soll eher das Ansehen einer Geniste oder des Psorienkrauts als einer Winde haben. Von diesem Strauche leitet man jetzt das in Apotheken gebräuchliche Rosenholz (*Lignum Rhodium*) her, welches aus den Kanarischen und Antillischen Inseln in Stücken von verschiedener Größe und Dicke uns zugeführt wird. Es sind dieselben hart, gemeinlich knotig und krumm gebogen. Die äußere Rinde ist weißgrau und meistens runzlig. Der eingeschlossene holzige Theil hat eine gelbröthliche, manchmal auch weiße mit röthlichen oder gelben Streifen durchmischte Farbe, und einen sehr angenehmen Rosengeruch, nebst einem harzigen und bitterlichen Geschmack. Wenn man es der Flamme nähert, faßt es leicht Feuer. Je schwächer, wohlriechender und dunkler von Farbe dieses Holz ist, um desto besser ist es. Bey der Destillation mit Wasser wird daraus das Rosenöl (*Oleum L. Rhodii*) erhalten. Bisweilen bekommt man aus einem Pfunde ein Quentchen, oft aus einer ungleich größeren Menge nicht eine Spur eines Oeles. Dasjenige, was aus Hamburg kömmt, ist gemeinlich mit vielem ausgepresstem Del verfälscht.

78. Fiebertindenbaum (*Cinchona officinalis*, Pl. med. t. 292.) wächst in der Gegend von der Stadt



100 Loya oder Loya in dem Königreiche Peru jederzeit
 101 auf Bergen, nie auf Ebenen. Er wächst sehr hoch
 102 und wird so stark, daß er öfters die Dicke des
 103 menschlichen Körpers übersteigt. Seit der Zeit aber,
 104 daß man die Rinde abzuschälen angefangen hat,
 105 findet man selten Bäume von solcher Dicke, und
 106 die stärksten sind kaum armsdick. Diese seit an-
 107 derthalbhundert Jahren so sehr berühmte Rinde wird
 108 Chinarinde, Fiebrerrinde oder Peruvianische
 109 Rinde (*Cortex Chinae, Chinae Chinae, Chin-*
 110 *chinae, Quinquinae, Peruvianis*) genannt. Sie
 111 wird bey trockenem Wetter abgeschält und nachhero
 112 in der Sonne getrocknet. Durch dieses Abschälen
 113 sterben die Bäume aus, und da man um die An-
 114 bauung derselben nicht eben sehr besorgt seyn soll,
 115 so kann dieses heilsame Arzneymittel einstens sehr
 116 selten werden. Die Spanier verschicken die China-
 117 rinde in Thierhäute eingepackt, und nennen einen
 118 solchen Ballen, der bis 150 Pfunde enthält, eine
 119 Zeronne. Hierinnen ist grobe, mittlere und feine
 120 Rinde durcheinander gemischt, die durch Auslesen
 121 nachher erst sortirt werden. Um die gute und feine
 122 Rinde von der groben und verfälschten (indem man
 123 oft andern Rinden einen bitteren Geschmack mit
 124 Aloesafft zu geben pflegt) zu unterscheiden, so ist es
 125 höchst notwendig die Kennzeichen der Güte und
 126 Aufrichtigkeit derselben festzusetzen. Man wählet
 127 dahero zum inneren arzeneyischen Gebrauche dieje-
 128 nige aus, die aus dünnen feingerollten Stücken
 129 bestehet, von außen rauch, braun, schwärzlich
 130 oder grau ist, inwendig aber die Farbe des Kanells
 131 hat. Im Bruche muß sie nicht faserigt oder
 132 pulverhaft seyn, sondern glänzen. Dieses ist das
 133 sicherste Kennzeichen einer wirksamen Rinde, und
 134 wenn dicke Stücke einen gleichen Bruch machen,
 135 so sind sie den dünnshaaligen an Güte nicht nach-
 136 zusehen.

zusehen. Der Geschmack muß bitterlich, etwas zusammenziehend und gewürzhast, und der Geruch einigermaßen balsamisch und beynahe dumpfig seyn. Das wäsrige Dekokt davon muß, so lange es warm ist, röthlich seyn, und wenn es kalt geworden und ein Bodensatz niedergefallen ist, eine bleiche Farbe haben. Die sehr bitteren, nicht zusammengerollten, dicken und innerhalb weißen oder grauen Rinden sind schlecht. Man giebt gemeinlich der China, die über Engelland kömmt, vor der Holländischen den Vorzug. Sie giebt den dritten Theil ihres Gewichtes an wäsrigem Extrakt. Indem das Wasser damit aufkocht, wird man beim Einschütten eines feuerbeständigen Laugensalzes ein Aufbrausen gewahr, und Herr Moench erhielt aus einem solchen Absud, nach sechs Monathen, binnen welcher Zeit er ihn ruhig hatte stehen lassen, Kristallen eines vollkommenen Mittelsalzes, welches eine in der China enthaltene Säure voransetzt. Von demselben Baume, von dem die jetzt gedachte Rinde herkömmt, rührt wahrscheinlich auch die rothe oder Spanische Chinarinde (*Cortex Chinae s. Peruvianus ruber*) her, die erst im Jahr 1779, da ein Spanisches Schiff, welches von Amerika zurückkam, und mit dieser Rinde beladen war, einem Englischen Kapler in die Hände gerieth, allgemein bekannt wurde. Sie ist allzeit ungleich dicker als die gewöhnliche Rinde, und hat eine mehr ins rothe fallende braune Farbe, die der dunkeln Rastlenrinde gleichkömmt. Im Bruch ist sie allezeit faserigt, und besteht offenbar aus drey Lagen, wovon die äußere weißgrau und sehr dünn, die mittlere dunkler, fester und harziger, und die innere heller von Farbe und holziger ist. Der Geschmack ist bitter und zusammenziehend, und der Geruch der gewöhnlichen China ähnlich. Sie enthält



mehr harzige und weniger gummigte Theile als jene, und man bekommt daher auch nur den vierten Theil an wäſſrigem Extrakt aus der rothen China. Dieſe möchte wol von dem Stamm und den diekeren Aeſten des Chinabaumes, und die gewöhnliche von den dünneren Aeſten und Zweigen ebendeffelben Baumes geſammelt werden.

79. Merikaniſche Brechpflanze (*Psychotria emetica*) iſt ein niederliegendes Kraut, mit lanzenförmigen glatten Blättern und kleinen weißen in Blumenknöpfe verſammelten Blumen. Sie wächst häufig im ſüdlichen Amerika und vornehmlich in Mexiko. Es ſoll davon nach dem Zeugniß des berühmten Muris die gewöhnliche oder graue Brechwurzel oder Ruhrwurzel (*Rad. Ipecacuanhae vulgaris* ſ. *grisea* ſ. *cinerea*) herkommen. Sie iſt von außen grau, ringförmig und tief durchſchnitten, einige Zolle lang, verſchiedentlich gebogen, und beynähe dünner als ein Federkiel. Inwendig iſt ſie weiß und mit einem gelblichen oder aſchfarbigen Streifen gleich einem Faden durchzogen*). Der Geruch davon iſt ſchwach, und der Geſchmack der Rinde, welches der eigentliche wirkſame Theil iſt, wenig bitter und ſcharf. Das Pulver davon muß nicht auf lange Zeit vorrätzig gehalten werden, weil es mit der Zeit ſeine brechenerregenden Kräfte verliert.

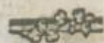
80. Kaffeebaum (*Coffea Arabica*, Pl. med. t. 375.) wird zwanzig bis dreißig Fuß hoch, hat Blätter, die den gemeinen Lorbeerblättern, und weiße wohlriechende Blumen, die dem Jasmin ähnlich ſehen. Auf

*) Hiedurch kann man die wahre Brechwurzel von der falſchen, die von einer Art des *Apocynum* geſammelt wird, und wo nicht giftig, doch ſehr draſtiſch iſt, am beſten unterſcheiden, weil bey dieſer der Inwendige Streifen dunkelroth oder ſchwarz gefärbt iſt.

Auf die folgen Beeren, die die Größe der Kirschen erreichen, und anfänglich grün, dann roth und zuletzt violet sind. In Arabien tragen die Bäume das ganze Jahr durch Blumen, unreife und reife Früchte zu gleicher Zeit, daher man letztere auch dreymal des Jahrs ärndtet. In den Früchten liegen allezeit zween Samen mit der platten Seite zusammengefügt. Die äußere fleischigte Haut der Beere trocknet zuletzt ganz aus, und wird so spröde, daß, indem hölzerne oder steinerne Walzen darüber hergerollt werden, dieselbe abspringen, und die Samen, die unter dem Namen Kaffee oder Kaffeebohnen (*Semina Caffeeae*) bekannt genug sind, abgesondert werden können. Diese kamen im Jahr 1657 zuerst nach Marseille, und haben sich nachhero in ganz Europa ausgebreitet. Man hat im Handel vornehmlich fünferley Sorten. Der aus Arabien und vorzüglich aus dem Königreiche Yemen, welches der eigentliche Geburtsort des Kaffees ist, kömmt, ist der beste und wird Levantischer Kaffee genannt. Die Bohnen sind klein und von bleichgelber Farbe, die ins Grüne fällt. Diesem folgt der Javanische, der groß und gelb ist und aus Ostindien gebracht wird. Noch grösser ist der, welcher aus Westindien kömmt und Surinamischer Kaffee genannt wird, dem man aber den aus Martinike, der kleiner ist, vorzieht. Die Bohnen des Bourbonnischen fallen am meisten ins Weiße.

81. Dierville (*Lonicera Diervilla*, Pl. med. t. 424.), ist ein niedriger Strauch, der in Nordamerika zu Hause ist. Die Stängel (*Stipites Diervillae*) sind hin und wieder gebräuchlich.

82. Königskerz, Kerzenkraut, Zimmelbrand, Wellkraut, Welke, (*Verbascum Thapsus*, Pl. med. t. 197.) wächst an trocknen bergigten Orten.



ten und in Gärten. Diese Pflanze treibt einen hohen wolligten Stengel. Die rauchen, wolligten, dicken und länglich zugespitzten Blätter haben keine Stiele und laufen mit ihrer Grundfläche am Stängel herab. Oben an der Spitze der Pflanze stehen in einer langen Aehre die gelben einblättrigen mit fünf stumpfen Lappen versehenen und wohlriechenden Blumen, meistens sehr gedrängt, zusammen. Das Kraut und die Blumen (*Hb. Flor. Verbasci, Verbasci albi*) sind officinell.

83. Schwarzes Wollkraut (*Verbascum nigrum, Pl. med. t. 25.*) wächst häufig bey uns an Gebäuden, Häusern u. d. Es unterscheidet sich vom vorigen dadurch, daß die Blätter glatt, länglich, herzförmig sind, und auf langen Stielen sitzen. Die gelben Blumen sind kleiner und machen eine weitläuftigere Aehre aus, die bisweilen Seitenähren hat. Die Staubfäden sind alle mit purpurfarbenen Haaren bedeckt. Die Wurzel (*Rad. Verbasci, Verbasci nigri*), die ästig, wenig zaserigt, äußerlich lichterbraun und inwendig weißgelblich ist, ist jetzt sehr wenig mehr gebräuchlich. Man sammler diese auch wol von der vorigen Art.

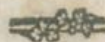
84. Stechapfel (*Datura Stramonium, Pl. med. t. 286.*) stammt aus Amerika her, ob es gleich bey uns jetzt an ungebauten Orten, und besonders an den Ufern der Flüsse wild wächst. Die Pflanze ist niedrig und hat einen glatten Stamm, der in Aeste zertheilt ist. Die Blätter sitzen auf Stielen, sind groß, zahnförmig ausgeschweift, dunkelgrün und haben einen sehr widerlichen Geruch. Die Blume ist groß, weiß, trichterförmig, mit langer Röhre und einem fünfzähligen röhrenförmigen Kelch. Sie läßt eine eiförmige sehr stacheligte Frucht

Frucht zurück, die zwey Fächer hat und eine große Menge nierenförmiger Samen enthält. Die ganze Pflanze wirkt bey den Menschen, sowol innerlich als auch äußerlich angebracht, als eines der stärksten einschläfernden Gifte. Es ist davon das Kraut (*Hb. Stramonii*) und der Samen (*Sem. Daturae*) officinell.

85. Schwarzes Bilsenkraut (*Hyosciamus niger*, Pl. med. t. 84.) wächst häufig an Häusern, Wegen und Misthäufen. Die Blätter sind länglich, haben viele und große Ausschnitte, umgeben den Stängel der Pflanze und sind haarig. Die Blumen haben eine irreguläre trichterförmige Krone, die bleichgelb und mit purpurrothen Linien nehartig durchzogen ist. Auf diese folgen eiförmige Kapselfeln, die zwey Fächer haben und als mit einem Deckel oben zugedeckt sind. Der darin enthaltene Samen ist klein, rund, ohne Geruch und runzlig. Die ganze Pflanze hat übrigens einen sehr betäubenden Geruch. Blätter und Samen (*Hb. Sem. Hyosciami*) werden gesammelt. Das Extract wird aus dem ausgepreßten Saft der Blätter verfertigt.

86. Weißes Bilsenkraut (*Hyosciamus albus*, Pl. med. t. 218.) unterscheidet sich vom vorigen durch die Blätter, die kleiner, stumpfer und wolligter sind und Stiele haben. Die Blumen sind blaßgelb und tragen einen weißen Samen. Es wächst in den südlichen Gegenden Europens. Aus dem Kraut (*Hb. Hyosciami albi*) wird der eingedickte Saft von neuern Aerzten verordnet.

87. Toback (*Nicotiana, Tabacum*, Pl. med. t. 252.) gehört in Amerika zu Hause, und wird bey uns, wie bekannt, häufig gebauet. Das Kraut (*Hb. Tabaci, Nicotianae*) welches durch die besondere Art



Art der Trocknung eine braune Farbe bekömmt, wird nur wenig in Apotheken gebraucht.

88. Alraun (*Atropa Mandragora*, Pl. med. t. 208.), wächst in Spanien, Italien, Provence, Langue-
doc, Schweiz und auf den Inseln des Archipelagus. Die Wurzel der Pflanze gehet gerade in die Erde, ist dick, und an vier Fuß lang, gemeinlich theilt sie sich unten in zween, selten in drey Aeste, und soll, wenn sie nicht versetzt wird, bis funfzig Jahre ausdauern können. Weil man in ihrer Gestalt eine Aehnlichkeit mit einem Menschen zu finden glaubte, nannte man sie Alraunwurzel (*Rad. Mandragorae*). Sie hat mehrentheils eine graubraunliche Farbe *), inwendig ist sie weiß, von einem scharfen bitterlichen Geschmack und widerlichen Geruch. Die so sehr betäubende und einschläfernde Eigenschaft, welche der ganzen Pflanze eigen ist, soll der Wurzel im höchsten Grade zukommen.

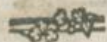
89. Tollkraut (*Atropa Belladonna*, Pl. med. t. 21.), wächst in der Schweiz, Oesterreich, Italien und mehreren Orten wild, und gehet in unseren Gärten gut fort. Die Wurzel dieser so giftigen Pflanze ist ausdauernd, lang, dick, knotigt und kriechend, und treibt einen starken, aufrechten, runden, ästigen und beblätterten Stamm, der vier bis sechs Fuß hoch wird. Die Blätter sind eckrund, spitz, groß und saftig, ohne sonderlichen Geruch und Geschmack, und stehen auf kurzen Stielen. Nach der Höhe zu hängt zwischen jedem Blatt an einem Stiele eine blaue glockenförmige, fünffach zertheilte Blume mit einem fünfzähligen Kelch. Auf diese folget eine runde saftige schwarze Beere, worinnen nierenförmige Samen enthalten sind,

*) Die schwärzere pfllegt man *Mandragora femina* zu nennen.

sind, die vor Zeiten unter dem Namen Teufelsbeeren oder Wolfskirschen (*Baccae Belladonnae*) gebräuchlich waren. So wohl der Geruch als Geschmack aller Theile der Pflanze ist weder stark noch widrig, und ob sie gleich von vielen Thieren ohne merklichen Schaden genossen werden, so sind sie doch dem Menschen höchst gefährlich. So z. B. sind zehn bis zwölf Beeren schon im Stande den Tod nach sich zu ziehen, wenn nicht aufs schleunigste die kräftigsten Rettungsmittel dagegen angewendet werden. Zum arzeneiischen Gebrauch bedient man sich in neueren Zeiten nur der Blätter (*Folia Belladonnae, Solani furiosi*), und der Wurzel, die neuerlichst wider den tollen Hundsbiß empfohlen worden ist.

90. Judenkirschen (*Physalis Alkekengi*, Pl. med. t. 234.) wachsen in den mehr südlichen Gegenden von Europa wild. Bey uns kommen sie in freier Luft gut fort, und breiten sich stark aus. Der Stamm wird anderthalb bis zween Fuß hoch. Jedes Blatt ist aus zwey herzförmigen, ausgeschweiften Blättern, die an einem Stiel stehen, zusammengesetzt. Zwischen diesen kommt hin und wieder eine einblättrige weiße Blume an einem sehr kurzen Stiel hervor. Die Frucht gleicht einer rothen Kirsche, enthält viel Samenkörner und ist in einer häutigen aufgeblasenen orangefarbenen Hülle eingeschlossen. Diese Beeren, die Judenkirschen, Schlurten oder Boverellen (*Baccae Alkekengi, Solani vesicarii*) genannt werden, haben einen weinhaften etwas säuerlichen Geschmack, der aber ekelhaft und bitter bemerkt wird, wenn man beim Ausnehmen derselben aus der Hülle, die höchst bitter ist, nicht vorsichtig genug gewesen, und diese die Beere berührt hat.

91. Allfranken, Je länger je lieber (*Solanum Dulcamara*, Pl. med. t. 43.), wächst an feuchten
M schat



schattigen Orten. Er hat sehr lange biegsame Stängel mit vielen Nebenästen, die sich an andern Gewächsen in die Höhe richten. Die Blätter stehen wechselsweise an Stielen, die unteren sind herzförmig, die oberen aber spießförmig oder vorne gegen die Spitze zu an beiden Seiten ausgeschweift. Die Blumen hängen auf besonderen Stielen traubenförmig, und haben eine blaue Krone, deren fünf Lappen, zwischen welchen die gelben Staubbeutel stehen, zurückgebogen sind. Die Stängel (*Stipites Dulcamarae, Solani lignosi*) sind officinell.

92. Nachtschatten (*Solanum nigrum, Pl. med. t. 44.*), wächst überall an Wegen, Zäunen und ungebauten Orten. Er ist niedrig und breitet sich mit vielen Aesten aus. Die Blätter hängen an langen Stielen, sind eiförmig, haben hervorstehende Ecken und einen sehr unangenehmen Geruch. Die Blumen und Beeren sehen den vorigen (n. 91.) ganz gleich, nur daß bey dieser Pflanze jene weiß und diese schwarz sind. Die Blätter (*Hb. Solani*) sind in Apotheken gebräuchlich.
93. Spanischer, Indischer oder Türkischer Pfeffer (*Capsicum annum, Pl. med. t. 300.*), ist in Brasilien, Mexiko, Barbados vornehmlich einheimisch, und kömmt in unsern Gärten gut fort. Es ist ein Sommergewächs. Der Stängel ist gerade, ästig, und wird ein bis zweien Schuhe hoch. Die Blätter sind gestielt, eiförmig und spitz. Die Blumen stehen an dicken kurzen Stielen und haben ein radförmiges gelbweißliches Blumenblatt, welches fünftheilig ist. Die Frucht, die auch Tabakpfeffer (*Piper indicum, hispanicum, turcicum, s. Fructus Capsici*) genannt wird, ist zwar verschiedentlich gestaltet, doch gewöhnlich oval und spitz oder kegelförmig. Anfänglich ist sie grün, zu
- leht

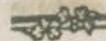
leht aber wird sie orangeroth. Inwendig enthält sie in einem sehr lockern Wesen viele kleine nierensförmige platte Samen. Der Geschmack der Hülse ist sehr bitter, beinahe brennend, wird durch Trocknen fast gar nicht gemildert, theilt sich so wohl wässrigen als geistigen AuflösungsmitteIn mit, und bleibt auch vollkommen in den daraus bereiteteten Extrakten zurück.

94. Krähenaugenbaum (*Strychnos Nux Vomica*, Pl. med. t. 343.) ist ein sehr hoher Baum, der auf der Insel Zeylon und Malabar wächst, und bis zwölf Schuh im Umfange hält *). Die reifen Früchte sind goldgelb, rund und von der Größe der Aprikosen. Sie enthalten unter einer harten Rinde, eine weiße schwammige Substanz, worinnen acht oder mehrere Samen liegen. Diese nennt man Krähenaugen (*Nuces vomicae*). Sie sind rund, von beiden Seiten platt, weißgrau, glatt, sanft anzufühlen und mit zarten glänzenden Haaren bedeckt, die in kreisförmigen Reihen stehen. In der Mitte haben sie einen kleinen Nabel. Ihre Substanz ist hart und zähe wie Horn, und von höchst bitterem Geschmack. Das Wasser zieht mehr bittere Theile als der Weingeist heraus.

M 2

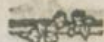
95.

*) Nach der Aussage der in Indien sich aufhaltenden Botanisten soll dieser Baum von *Strychnos colubrina*, von dessen Wurzel man sonst das Schlangenhholz (*Lignum colubrinum*) ableitete, nicht verschieden seyn. Letztere Benennung giebt man in Indien allen denen Holzarten, welche dem Wasser, das in den daraus gedrehten Bechern eingegossen worden, eine reine Bitterkeit mittheilen, und daher für Gegengifte gehalten werden. Man findet deshalb oft sehr verschiedene Hölzer untereinander in Apotheken unter dem Namen Schlangenhholz vorräthig. Gemeinhin sind es Stücke, welche die Dicke eines Arms haben, fest, schwer, von weißer ins Gelbe fallender Farbe, und mit einer braunen graugesleckten Rinde bedeckt sind. Der Geschmack ist allemal sehr bitter.



95. Ignatiusbaum (*Ignatia amara*), wächst in Indien. Es ist ein sehr ästiger Baum mit gestielten eiförmigen Blättern, und langen, weissen und hängenden Blumen, welche den Geruch des Jasmins haben: diesen folgen Früchte von der Größe und Gestalt der Bonchretienbirnen, die mit einer harten und glatten Schale bedeckt sind. Es kommen davon die Ignatiusbohnen (*Fabae Sancti Ignatii*, *Fabae febrifugae*) her, welches längliche Nüsse von der Größe der Haselnüsse sind. Sie sind eckig, sehr hart, von außen grau, inwendig glänzend und hornartig. Der Geschmack derselben ist höchst bitter.
96. Sebestenbaum (*Cordia Myxa*, Pl. med. t. 344.), ist in Asien, besonders in Syrien, Aegypten, und Malabar zu Hause. Es sind davon die Früchte, welche über Alexandrien nach Venedig, und von da nach Deutschland gebracht werden, unter dem Namen der schwarzen Brustbeeren oder Sebesten (*Sebestenae*, *Sebesten*, *Myxae*) in Apotheken aufgenommen. Sie sind länglichrund, von der Größe kleiner Pflaumen, runzlig, schwarz oder schwarzgrün, und mit einer kleinen holzigen Spitze oder Hütchen bedeckt. Ihr Geschmack ist angenehmer und süßlicher als der Zujuben, der Stein aber beträgt beinahe so viel als die Hälfte der Frucht. Die Sebesten, die klein, röthlich, hart und als aufgeblasen sind, und die kein Hütchen mehr haben, werden verworfen. Da sie überhaupt selten frisch und unverdorben nach Europa kommen, so werden sie zum arzeneiischen Gebrauche sparsam angewandt.
97. Stechdorn (*Rhamnus catharticus*, Pl. med. t. 203.), wächst bey uns hin und wieder in Wäldern, und hält in Absicht seines Wachsthums zwischen Baum und Strauch das Mittel. Die Aeste und

und Zweige endigen sich jederzeit mit einem geraden und spitzigen Dorn. Die Blätter sind dem Faulbaum ähnlich, doch unterscheiden sie sich dadurch, daß sie am Rande sägenartig gezähnt sind. Die hellgrünen Blumen wachsen büschelförmig. Die männlichen und weiblichen Blumen werden auf besondern Pflanzen gefunden. Letztere hinterlassen Beeren, die man Kreuzbeeren (*Baccæ Spinae cervinae*) nennt. Sie werden im September reif, haben die Größe großer Erbsen, sind rund, glänzend und schwarz, und enthalten in einem grünen saftigen Marke vier dicke und runde Samen. Der ausgepreßte Saft hat eine grüenschwartzliche Farbe, und dient zur Verfertigung des Kreuzbeeren-syrups (*Syrupus spinae cervinae* s. *domesticus*), und des Saftgrüns oder Blasengrüns (*Succus viridis*). Zu letzterem Zwecke wird eine ansehnliche Menge Beeren in einem steinernen Mörser zerstoßen, sechs bis acht Tage lang in einen Keller, um die zu große Schleimigkeit des Saftes, welche das Auspressen erschweret, zu mildern, gestellt, und dann in leinenen Säcken ausgepreßt. Alle auf diese Art erhaltene Flüssigkeit läßt man nochmals durch Flanell laufen, und dunstet sie in einem kupfernen Kessel bey gelindem Feuer unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Stabe bis zur Dicke eines Honigs oder Extrakts ein. Bis dahin hat der Saft noch immer eine schmutzige bräunliche Farbe, woran man sich nicht stoßen darf: denn er wird vortreflich grün, so bald man, wenn der Saft bis zur angezeigten Dicke abgedampft ist, gepulverten Alaun oder gereinigte Pottasche in den Kessel zuschüttet, schnell durcheinander mischt, und den Saft unverzüglich in steinerne Krüge, in denen er nachhero auf dem Stubenofen gänzlich austrocknen kann, oder in Rinderblasen einfüllt. Auf den



Saft von drey bis vier Körben Kreuzbeeren rechnet man von den angezeigten Salzen ein halbes Pfund.

98. Faulbaum *), Zapfenholz (*Rhamnus Frangula*, Pl. med. t. 260.), ist ein unansehnliches Strauchgewächse, welches in sumpfigen Gebüschern und Wäldern gut fortkommt, und wegen des übeln Geruchs seiner Zweige den Namen Faulbaum erhalten hat. Es wird ohngefähr sechs bis zehn Fuß hoch, und die Hauptstämme nur drey Zoll dick. Die Blätter stehen wechselsweise, sind eyrund, gestielt, grünglänzend, und haben einen ganz glatten Rand. Die Blumen, die klein sind, und fünf weiße Blumenblätter haben, kommen büschelweise hervor. Die Beeren haben das Ansehen der Wacholderbeeren, sind anfänglich grün, dann roth, und, wenn sie reif sind, schwarz. In Apotheken ist die Rinde (*Cortex Frangulae*), von der die äußere Haut abgesondert worden, gebräuchlich. So lange sie frisch ist, sieht sie gelb, wenn sie aber getrocknet ist, braunroth aus, und hat einen bitterlichen Geschmack.

99. Brustbeerenbaum (*Rhamnus Zizyphus*) gehört in Asien zu Hause, wächst aber jezo in dem südlichen Theile von Europa. Die Früchte davon sind in Apotheken unter dem Namen Brustbeeren, rothe Brustbeeren oder Jujuben (*Juibae*) bekannt. Sie haben die Gestalt und Größe kleiner Pflaumen, sind mit einer ziemlich dicken rother Haut überzogen, die ein weiches, gelbes, süßliches Fleisch enthält, das einen harten, runzligen und länglichrunden Stein, der zweyfächerig ist, umgiebt. Sie müssen schön roth, groß und trocken

*) Bey uns giebt man gemeintlich dem Ahlfirschenstrauch (*Prunus Padus*, Pl. med. t. 177.) den Namen Faulbaum.

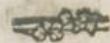
cken seyn, an feinen feuchten Ort gestellt, und für die Würmer wohl in Acht genommen werden.

100. Seckelstrauch (*Ceanothus Americanus*, Pl. med. t. 167.), wächst in Nordamerika zu einer Höhe von drey bis vier Fuß. Die Wurzel ist groß, dick, auswendig roth, und theilt auch diese Farbe dem Wasser mit. Auch die Zweige haben eine röthliche Rinde. Die Blätter sind eyrund, und werden in Neu-Jersey statt Thee gebraucht. Die kleinen und weißen Blumen stehen in unächtern Dolben und sind sehr zahlreich. Die Stängel (*Stipites Ceanothi*) sind auswärtig officinell.

101. Rothe Johannisbeeren oder Johannustrauben (*Ribes rubrum*, Pl. med. t. 78.). Dieser kleine Strauch ist bekannt genug. Man sammlet die Beeren (*Baccae Ribium* s. *Ribesiorum rubrorum*) zum Zuckersafte.

102. Schwarze Johannisbeeren, Sichtbeeren (*Ribes nigrum*, Pl. med. t. 305.), ist dem vorigen ähnlich, doch unterscheidet es sich davon, indem die Blätter größer und nebst den Blumentrauben haarig, und die Beeren schwarz und von weniger saurem Geschmacke sind. Letztere geben durch Auspressen einen röthlichblauen Saft. Der ganze Strauch mit allen seinen Theilen hat einen widerlichen wanzentartigen Geruch. Die Beeren (*Baccae Ribium* s. *Ribesiorum nigrorum*) werden an einigen Orten gesammelt, und entweder getrocknet oder aus dem frisch ausgepressten Saft ein Zuckersaft bereitet.

103. Ephew, Eppich, Immergrün (*Hedera Helix*, Pl. med. t. 250.). Dieser immergrüne Strauch wird beinahe überall gefunden. Es wächst in Wäldern, an Mauern, alten Bäumen und Gebäuden. Seine lange, dünne, holzige Stängel, breiten sich entweder auf der Erde aus,



ober kriechen an den Mauern und Bäumen in die Höhe, und schlagen unterwegs überall Wurzel. Bei uns, wo er fast niemals blüht, sind die Blätter rundlich und in drey oder vier Lappen zertheilt: in den wärmeren Gegenden aber, wenn ihm die Gelegenheit höher zu steigen benommen wird, bekommen die blühenden Zweige eyrunde und ganz ungetheilte Blätter. Die Blätter (*Folia Hederae*) überhaupt sind fest, lederartig, grün und von zusammenziehendem Geschmack. Sie wurden vor Zeiten in Apotheken gebraucht. Vornehmlich in Persien und den morgenländischen Provinzen fließt zu gewisser Zeit aus dem Epheu entweder von selbst, oder indem man Einschnitte in die Rinde macht, ein Saft heraus, der zu einem Harze erhärtet und Epheuharz oder Epheugummi (*Gummi Hederae*) genannt wird. Es wird in großen, festen, rothbraunen, halbdurchsichtigen Stücken, worinnen hin und wieder Unreinigkeiten bemerkt werden, zu uns gebracht. Der Geschmack ist harzig und etwas zusammenziehend, und der Geruch, wenn es gerieben oder angezündet wird, angenehm. Im Weingeiste löset es sich nicht völlig auf.

104. Weinstock (*Vitis vinifera*, Pl. med. t. 276.). Dieses überall bekannte Gewächs soll zuerst aus Asien nach Griechenland, von da nach Italien und Frankreich, und von hier in die übrigen europäischen Länder gebracht seyn. Die Rosinen oder Zibeben (*Passulae maiores*, *Zibebae*) sind die an der Sonne getrockneten Trauben. Hievon hat man vorzüglich folgende Sorten, nemlich die Smyrnischen oder Damascener Rosinen (*Raisins de Damas*), die länglich, platt, rünglig, gelb und sehr süß sind; die aus der Provenze und Spanien kommen (*Raisins aux Rubis*), und dicker, von angenehmem Ger

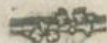
Geschmack und blauer Farbe sind *). Der Wein (Vinum) entsteht durch die Gährung des Traubensaftes, und ist nach den verschiedenen Orten, wo die Trauben gewachsen sind, in seiner Güte verschieden. Aus dem Wein ziehen der Weingeist, Weinessig und Weinstein ihren Ursprung, woran nachhero gedacht werden wird. Die Blätter (Hb. Vitis) sind nicht mehr im Gebrauche.

105. Süngrün, Immergrün, Wintergrün (*Vinca minor*, Pl. med. t. 67.), wächst bey uns in Wäldern und wird auch in Gärten gezogen. Die Stängel, die aus der Wurzel hervorkommen, liegen auf der Erde. Die Blätter stehen einander gegenüber, sind eyrund, länglich, steif, dunkelgrün, glänzend, und bleiben den Winter über grün. Hin und wieder zwischen den Blättern kommen Stiele hervor, worauf himmelblaue trichterförmige Blumen sitzen. Das Kraut (Hb. Vincae, Pervincae) ist officinell.

106. Ruhrstillender Oleander (*Nerium antidysentericum*), wächst in Malabar und Zeylon, und stellt einen Strauch oder kleinen Baum vor. Von diesem Gewächse kommt die in neueren Zeiten in Engelland bekannt gewordene Konessirinde (*Cortex Profluvii, Codagapala, Conessi*) her. Sie soll von außen schwärzlich und mit einem grauen

M 5

*) Aus den frischen unreifen Trauben (*Agrestae*) wurde vor Zeiten der *Syrupus agrestae* verfertigt, der aber ganz aus dem Gebrauche gekommen. Die Korinthen (*Passulae minores, Corinthiacae*) kommen von einer Abart des Weinstocks (*Vitis aegyrena*) her, dessen Trauben kleiner als die Johannisbeeren sind, und dabey eine rothschwarze Farbe und süßen Geschmack haben. Man brachte sie vor Zeiten aus Korinth. Jetzt werden sie daselbst nicht mehr gebauet, sondern aus den Inseln des Ionischen Meers gebracht.



Moose bedeckt seyn. Frisch gestoßen hat sie einen angenehmen bitteren Geschmack, mit der Zeit aber geht derselbe verlohren.

2. Mit zween Staubwegen.

107. Schwalbentraut (*Asclepias Vincetoxicum*, Pl. med. t. 265.), wächst in bergigten Gegenden wild. Der Stängel desselben ist gerade, und die Blätter, die herzförmig, zugespitzt, glänzend und dunkelgrün sind, stehen einander gegenüber. Auf der einen Seite der Pflanze gegen die Spitze derselben sieht man zwischen den Blättern lange, dünne Stiele hervorkommen, an welchen sich viele weiße einblättrige Blumen befinden. Die Frucht sind zwei lange, den Schoten ähnliche aufgeblasene Samenkapseln, worinnen die Samen in einer feinen Wolle verwahrt liegen. Die Wurzel, die Schwalbenwurzel (*Rad. Vincetoxici*, *Hirundinariae*) heißt, ist groß, weißgelblich und hat eine sehr große Menge dünner, langer, verschiedentlich gebeugter und weißer Fasern. Frisch hat sie einen starken ekelhaften Geruch, der der Haselwurzel nahe kömmt und durchs Trocknen vergeht. Der Geschmack ist scharf und etwas bitter.

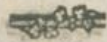
108. Bruchkraut, Harnkraut (*Herniaria glabra*, Pl. med. t. 382.), wächst bey uns in dürem sandigem Lande auf Anhöhen. Es ist ein kleines Kraut mit dünnen und knotigen Stängeln, die meistens darniederliegend sind, und kleinen eckrunden zugespitzten und glatten Blättern, die einen etwas scharfen salzigen und zusammenziehenden Geschmack auf der Zunge zurücklassen. Es breitet sich stark auf der Erde aus. Die Blumen sind klein, gelb und so häufig, daß die ganze Pflanze gelb zu seyn scheint. Das Kraut (*Hb. Herniariae*) ist officinell.

109. Güter, oder Stolzer Heintich, Feldspinat, Schmerbel (*Chenopodium, Bonus Henricus*, Pl. med. t. 90.), wächst häufig an Zäunen und ungebaueten Orten. Er wird nicht hoch, und treibt einen aufrechten, meistens einfachen Stamm, der ein bis zween Fuß hoch ist. Die Blätter, die dreieckig oder pfeilförmig an langen Stielen wechselseitig am Stängel sitzen, sind saftig, glatt und unterwärts wie mit Mehl bestreuet. Sie riechen nicht und sind wenig salzig. Die kleinen grünlischen Blüthen ohne Blumenblätter sitzen am Haupt und den Nebenzweigen ährenförmig zusammen. Das Kraut (*Hb. Boni Henrici f. Chenopodii*) ist officinell.

110. Traubenkraut (*Chenopodium Botrys*, Pl. med. t. 225.), wächst in Kalabrien, Narbonne und anderen südlichen Gegenden wild, und kömmt in unsern Gärten gut fort. Es ist ein Sommergewächs und hat einen geraden und sehr ästigen Stängel. Die Blätter sind länglich, ausgeschweift, hellgrün und runzlig. Die Blumen, die der vorigen Gattung ähnlich sind, kömmen auf besondern Stielen, woran keine Blätter stattfinden, hervor. Die ganze Pflanze hat einen besondern starken und angenehmen Geruch. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Botryos*) ist gebräuchlich.

111. Würmelmelze (*Chenopodium anthelminticum*), wächst in Pensilvanien, und anderen Gegenden von Nordamerika. Die Samen (*Sem. Chenopodii anthelmintici*) sind klein, rundlich, wenig platt, braun, glänzend und haben einen starken Geruch. Bey uns sind sie noch nicht in Gebrauch gekommen.

112. Mangold, Bete, (*Beta vulgaris*) wird in den Gekochgärten gezogen und ist bekannt genug. Man hat davon zwei Arten, nämlich den rothen und



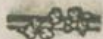
und weißen Mangold. Der rothe Mangold oder die rothe Rübe hat breitere Blätter mit roth durchgezogenen Adern und Stielen, und die Wurzel ist karmoisinroth gefärbt. Von dieser sammlete man vor Zeiten das Kraut und die Wurzel (*Hb. Rad. Betae rubrae*). Der weiße Mangold (*Beta Cicla*) hat schmalere Blätter, die lichtgrün sind, und eine weiße Wurzel. Die Blätter (*Hb. Betae albae*) wurden sonsten besonders aufbewahrt. Die Wurzeln haben so wohl frisch als getrocknet einen süßen Geschmack, und geben nach Marggrafs Versuchen eine beträchtliche Menge Zucker.

113. Ulmbaum, Kuster (*Ulmus campestris*, Pl. med. t. 426.). Es wurde davon vormals die mittlere Rinde (*Cortex Ulmi*) gesammelt *).

114. Gelber Enzian (*Gentiana lutea*, Pl. med. t. 257.) wächst auf den Schweizerischen, Apenninischen, Pyrenäischen und Oesterreichischen Gebirgen häufig. Er wird an vier Schuh hoch, und trägt schöne große hellgelbe Blumen. Die Wurzel, die man rothen oder gemeinen Enzian, Bitterwurzel (*Rad. Gentianae rubrae*) nennt, ist einige Finger dick, runzligt, schwammig, von außen braun, inwendig gelb. Der Geschmack davon ist höchst bitter, und die Extraktion vom Weingeist noch bitterer als vom Wasser. Ein Pfund giebt an neun Unzen wäſſriges Extrakt.

115. Blauer Tarant, Lungenblume (*Gentiana Pneumonanthe*, Pl. med. t. 268.) wächst bey uns auf

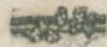
*) Von einer in Nordamerika einheimischen Ulmart will man die Salbenrinde (*Cortex unguentarius*) ableiten, womit die Wilden, nachdem sie sie mit Milch zu einer Art von Lattwege gebracht haben, die Heilung der Wunden auf das glücklichste und geschwindeste zu Stande bringen. Es ist ebenfalls die mittlere Rinde, die sehr biegsam, von weißgrauer Farbe und im Bruche faserigt ist. Sie hat weder Geschmack noch Geruch, ist aber sehr schleimigt.



auf etwas feuchten Wiesen. Der Stängel ist gerade und etwa einen Fuß hoch. Die Blätter haben keine Stiele, sind glatt, schmal, und stehen einander gegenüber. Die Blumen sind groß, glockenförmig, mit fünftheiliger Krone und gemeiniglich dunkelblau. Sie stehen auf besondern Stielen oben an den Stängeln wechselseitig gegeneinander. Das Kraut (*Hb. Anthirrhini coerulei*) hat einen sehr bitteren Geschmack und wird noch manchmal von abergläubischen Leuten gefordert.

116. Tausendgüldenkraut, Erdgalle, Laurin (*Gentiana Centaurium*, Pl. med. t. 154.), wächst hin und wieder auf Braachfeldern. Die Blätter sind eyrund, spitzig, mit drey hervorstehenden Rippen bezeichnet, und stehen ohne Stiele einander gegenüber. Der Stängel, der einfach ist, theilet sich oben immer in zween Nebenstängel, auf welchen die rothen trichterförmigen fünftheiligen Blumen sitzen, die einen flachen Strauß bilden. Das Kraut, welches sehr bitter ist, nebst den Blumen (*Hb. l. Summitates Centaurii minoris*) wird gesammelt. Billig aber sollte nur das Kraut aufbehalten werden, da die Blumen weder Geschmack noch Geruch haben. Drey Pfunde Kraut geben an zwey Pfunde wäsriges Extrakt.

117. Herbstenzian (*Gentiana Amarella*, Pl. med. t. 392.), ist ein Sommergewächse, das auf trocknen Wiesen wächst. Ihr Stamm ist ohngefähr Fingers lang, aufrecht und glatt. Die Blätter sind sitzend, eyrund und zugespitzt. Die Blumen entspringen zu vier bis fünf am Ende des Stammes. Sie sind dunkelblau, präsentirtellerförmig, und am Schlunde mit einer in viele haarförmige Abschnitte zerspaltenen Haut bekränzt. Das Kraut (*Hb. Gentianellae*) hat einen bitteren Geschmack.



Schirmblumen. (S. 92. n. 8.)

118. **Mannstreu, Brackdistel** (*Eryngium campestre*, Pl. med. t. 135.), wächst auf trockenem Boden. Die Blätter breiten sich auf der Erde aus, sind steif, groß, ausgeschweift, eingeschnitten, strahligt, blasgrün, mit weißen netzförmigen Adern durchzogen, haben keinen Stiel und umgeben den Stängel. Dieser ist gerade, ästig und hat bloß da, wo er sich theilt, Blätter, außerdem ist er glatt. An den Enden desselben sind rundliche Knöpfe, die aus vielen kleinen fünfblättrigen weißlichen oder blasblauen Blümchen zusammengesetzt sind. Die Wurzel (*Rad. Eryngii*) ist Daumens dick, lang, zaserigt, von außen schwarz, innen weiß, und hat einen süßlichen Geschmack.
119. **Sanickel, Saunickel, Schernäckel** (*Sanicula Europaea*, Pl. med. t. 109.). Die Blätter, die aus der faserigen Wurzel hervorkommen, stehen auf langen Stielen, sind in fünf Lappen getheilt, deren jeder wieder eingeschnitten und am Rande gezähnt ist. Die Blätter am Stängel sind tiefer zertheilt. Dieser ist gerade und hat Seitenzweige, die oben jederzeit sich in drey Stiele theilen, an deren Spitzen kleine Knöpfchen mit vielen weißen fünfblättrigen Blümchen als in einer Dolde beisammen stehen. Die Blätter (*Hb. Saniculae, Diapensiae*) haben einen etwas zusammenziehenden und wenig salzigen Geschmack. Es wächst in Wäldern.
120. **Durchwachs** (*Bupleurum rotundifolium*, Pl. med. t. 376.), hat aufrechte, runde, dünne, braune Stängel, welche von den Blättern, die eiförmig, glatt, ohne Geruch und Geschmack sind, ganz umgeben werden. Er trägt Schirmblumen mit hellgrünen Blümchen. Der Samen, der in Schöpfchen

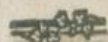
chen enthalten ist, ist klein, schwarz, glatt und hart. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Perfoliatae*) waren vor Zeiten mehr im Gebrauche. Die Pflanze wird in unsern Gärten gefunden.

221. Kretischer Bergkummel, Zirmet (*Tordylium officinale*, Pl. med. t. 278.); wächst außer Kreta und Kambien auch in Italien, Sizilien und Frankreich. Der Samen (*Sem. Seseleos cretici* f. *montani*) ist länglich, mit drey hervorstehenden Linien gezeichnet, hat keinen Geruch und einen schwachen aromatischen Geschmack.

222. Wilde Möhre, Karotte, Vogelneß (*Daucus Carota*, Pl. med. t. 471.); wächst auf Anhöhen und Bergen, und ist zweijährig. Der Stängel ist drey, vier bis fünf Fuß hoch, und sammt den Blättern haarig. Die Blattstiele sind lang, unten häutig wie eine Hülse, und haben andere kleine Stiele gegenüber stehen, an welchen wiederum einander gegenüber viele tief eingeschnittene Blättchen befindlich sind. Die Stängel enden sich in eine Schirmblume, die doppelt zusammengesetzt und weiß, röthlich ist. Das mittellste Blümchen einer Dolbe ist gemeinhin röther als die übrigen. Bald nach der Blüthe ziehet sich der ganze Schirm so zusammen, daß er in der Mitte tief und hohl wird und einem Vogelneß gleichet. Die Samen, die Karotten- oder wilder Möhrensamens (*Sem. Dauci sylvestris*) genannt werden, sind rund, auf einer Seite platt, auf der andern erhaben und mit steifen Haaren besetzt. Sie haben eine graue Farbe und gewürzhaften bitterlichen Geschmack *).

123.

*) Die Wurzel dieser wilden Pflanze ist holzig, dünn, weiß und unschmackhaft. Sie verliert aber alles dieses und wird zu der bekannten Gelbmöhre oder Mohrrübe umgeändert, wenn sie in einen bessern Boden verpflanzt wird, da sie denn stark, saftig, offenbar süß, roth oder gelb wird.



123. Großer oder gemeiner Ammey (*Ammi ma-
ius*, Pl. med. t. 231.), wächst in dem mittägigen
Europa und dem Morgenlande. Die Samen
(*Sem. Ammios vulgaris*) sind klein, braun, ge-
streift, haben keinen Geruch und einen geringen
gewürzhaften Geschmack.
124. Schierling, Erdschierling (*Conium macula-
tum*, Pl. med. t. 48.), wächst an schattigen Orten
bey Gräben und Dämmen. Da diese Pflanze mit
andern ihr ähnlichen nur gar zu leicht verwechselt
wird, wovon die so ganz verschiedenen Wirkungen
derselben abzuleiten sind, so ist eine genaue Be-
schreibung um desto nothwendiger. Die Wurzel
ist weiß, lang, Fingers dick, enthält, wenn sie
noch jung ist, einen milchigten Saft, und ähnelt
in der Gestalt und Größe den Selbmdöhren. Dies
durch unterscheidet sich unser Gewächs schon sehr
deutlich von dem ihm sehr ähnlichen knolligen
Kälberkropf (*Chaerophyllum bulbosum*, Pl. med.
t. 409.), dessen Wurzel rund ist. Der Stängel
wird manchmal drey, vier bis sechs Fuß hoch, ist
hohl, glatt, ohne alles haarigte und mit rothen oder
braunen Flecken besprengt. Die Blätter sind groß
und haben lange und dicke Blattstiele, die unten,
wo sie am Stängel festsetzen, die Gestalt einer
Rinne haben, womit sie den Stängel umgeben.
An den unten am Stamm stehenden Blattstielen
kommen zu beiden Seiten Stiele hervor, aus wel-
chen wiederum andere entspringen, worauf dunkel-
grüne glänzende lanzenförmige eingeschnittene Blätt-
chen dem Körbel ähnlich sitzen. Bey den Blättern
oben am Stängel bemerkt man, daß, nachdem die
Blattstiele nur einmal sich zertheilt haben, die
Blättchen schon sitzen. Die Dolben, die an den
äußersten Spitzen der Zweige befindlich sind, sind
zusammengesetzt, und die einzelnen Blümchen haben
fünf

fünf weiße herzförmige Blumenblätter. Der zurückbleibende Samen ist auf einer Seite flach, auf der andern halbrund und gestreift, und an den Streifen mit Zacken wie eine Säge zierlich gekerbt. Dieses letztere ist das gewisseste und zuverlässigste Kennzeichen. Der besondere sehr widerliche Geruch der ganzen Pflanze, der den spanischen Fliegen oder vielmehr dem Katzenurin ähnlich kommt, giebt ebenfalls ein gutes unterscheidendes Merkmal ab. Schierling, dem dieser Geruch fehlt, muß nicht zur Arzenei verwandt werden, weil er nothwendig nicht so wirksam seyn kann. Ich habe öfters wahre Schierlingspflanzen ohne diesen Geruch gefunden. In den Apotheken wird das Kraut zu der Zeit, wenn die Blumen sich zu öffnen anfangen, und der Samen (*Hb. Sem. Cicutae, Conii*) gesammelt. Aus dem frischen Kraut preßt man den Saft aus, und macht daraus ohne alles Abschäumen und Klarmachen bey gelinder Wärme das Extract, da denn sechs Pfunde Saft ein Pfund desselben geben: oder man trocknet dasselbe und dann verwirft man die starken Stängel und verrichtet das Trocknen aufs schleunigste bey der Wärme eines Ofens oder Heerdes, wodurch die wirksamen Bestandtheile am besten erhalten werden. Man erreicht diesen Zweck um desto mehr, wenn man es bald darauf zu Pulver stößt und in wohlverstopften Gläsern verwahrt.

125. Kretische Möhren (*Athamanta Cretensis*) wächst auf der Insel Kreta oder Kandien, und auf den Schweizerischen und Oesterreichischen Gebürgen. Der Samen, der Möhrenkümmel (*Sem. Dauci cretici*) genannt wird, ist cylindrisch, wenig gestreift, und wolligt. Er hat einen angenehmen Geruch und gewürzhaften Geschmack.

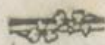
126. **Bergpetersilie, Grundheil, Vielgutt** (*Athamanta Oreoselinum*, Pl. med. t. 400.), wächst an Bergen. Der Stängel ist gerade, rund, glatt und hat viele Seitenäste. Die Blätter haben lange Hauptstiele mit anderen kürzern einander gegenüberstehenden kleinen Stielen, und diese haben wiederum gegenüberstehende Stiele, die alle gegen einander rechte oder stumpfe Winkel machen. Die einzelnen Blättchen sind mehrentheils dreifach eingeschnitten und kurz. Die Infusion derselben hat einen angenehmen Zitronengeruch. Die Dofde ist flach, die Blume weiß. Der Samen ist eysförmig, glatt, platt und mit einem weißen Rande umgeben. Sie haben einen starken Geruch und einen den Pomeranzenschalen ähnlichen Geschmack. Die Wurzel ist spindelförmig, saftig, und ergießt, wenn sie verlest wird, einen Milchsaft, der getrocknet ein durchsichtiges braunes Harz giebt. Kraut, Samen und Wurzel (Hb. Sem. Rad. Oreoselini) sind officinell.

127. **Haarstrang** (*Peucedanum officinale*). Diese Schirmblume wächst in südlichen Gegenden auf sumpfigen Wiesen. Die Wurzel (Rad. Peucedani) ist dick, lang, faserigt, von außen braun, inwendig weißlich, und von einem ekeligten süßlichen Geschmack. Wenn sie frisch ist, enthält sie einen gelben Milchsaft.

128. **Steckenkraut** (*Ferula Asa foetida*) ist eine pe-rennirnde Schirmpflanze, die allein in Persien wächst. Die Wurzel soll viele Aehnlichkeit mit der Pastinakwurzel haben, doch ungleich dicker seyn. Sie enthält einen milchigen Saft, der, wenn er trocken ist, den sogenannten Teufelsdreck oder stinkenden Asand (Asa f. Asa foetida) giebt. Es werden dazu diejenigen Wurzeln gewählt, die älter als vier Jahre und dicker als ein Arm sind. Nach-

Dem man die Erde von dem oberen Theil derselben abgescharrt hat, wird die Wurzel oben quere durchschnitten. Der Milchsaft, der hiedurch ausfließt, trocknet auf der verwundeten Oberfläche durch die Sonnenhitze an. Dieser wird fortgenommen und die Wurzel so lange aufs neue durchschnitten, bis kein Saft mehr austritt. Das gummigte Harz, das man auf diese Weise erhält, wird in Stücken von verschiedener Größe verschickt, die braun, gelb oder röthlich gefärbt, und hin und wieder mit weißen durchsichtigen Körnern vermischt sind. Für das beste wird das röthliche gehalten, welches weiß gefleckt ist und zwischen den Zähnen zähe wird. Es hat einen bitterlichen Geschmack und einen höchst widrigen, durchdringenden, sehr starken, knoblauchartigen Geruch. Dieser ist aber dennoch nicht mit dem Geruch des frischen Saftes in Vergleich zu stellen, da ein Quentchen davon ungleich stärker riechen soll, als hundert Pfunde des getrockneten. Man ist daher auch auf den Schiffen, durch die er frisch verschickt wird, um damit die übrigen Waaren den Geruch nicht anziehen und er den Reisenden selbst nicht beschwerlich werde, gezwungen, die damit angefüllten Säcke oben an den Mastbaum zu hängen. Es enthält der Usand mehr gummigte als harzige Theile.

129. Weißer Enzian (*Laserpitium latifolium*, Pl. med. t. 428.) findet sich auf Bergen und in Wäldern. Er hat einen geraden Stängel mit vielen Aesten. Die Blattstiele sind lang, unten scheibelförmig, und es befinden sich zu beiden Seiten desselben herzförmige Blätter, die eingeschnitten und am Rande sägenartig gezähnt sind. Ein dergleichen einzelnes Blättchen beschließt zugleich den Blattstiel. Die Blume ist eine zusammengesetzte Dolbe von weißer Farbe und ansehnlicher Größe, die wenig



nig convex ist. Die Wurzel, die auch weiße Hirschwurzel (*Rad. Gentianae albae*) genannt wird, ist dick, spindelförmig, rund, inwendig gelblich weiß, und von gewürzhaftem, scharfem und bitterlichem Geschmack.

130. Sefelkraut (*Laserpitium Siler*, Pl. med. t. 429.) wächst in Oesterreich und Frankreich. Ist dem vorigen sehr ähnlich. Der Samen, der Kofkümmel (*Sem. Sileris montani*) genannt wird, ist schmal, länglich, riecht angenehm, und giebt bey der Destillation ein blaues Del.

131. Bartsch (*Heracleum Sphondylium*, Pl. med. t. 337.) wächst an unbebaueten Stellen, als an Zäunen, Graben u. d., und erreicht oft die Höhe eines Menschen. Die Blätter davon sind groß, sehr rauch, aus verschiedenen lappenförmig zerschnittenen zusammengesetzt, und kommen aus der Wurzel hervor. Sie haben weder Geruch noch Geschmack. Zwischen den Blättern erheben sich die Stängel, die eckigt sind und oben auf der Spitze weiße, manchmal röthliche Schirmblumen tragen. Das Kraut wird bey uns für den Bärenklau (*Hb. Brancae ursi* s. *ursinae*) gesammelt *). Die Polen und Litthauer säuren es statt Kohl, und die Russen sollen daraus einen Brandwein zu erhalten wissen.

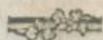
132. Liebstock, Badkraut (*Ligusticum Levisticum*, Pl. med. t. 233.), wächst auf den Apenninischen Alpen wild. Bey uns wird er in Gärten gebauet.

Die

*) Eigentlich bekömmt die Benennung Bärenklau (*Branca ursi*) der Linnäusche in Italien und Sicilien wachsende *Acanthus mollis* (Pl. med. t. 432.), welcher sich vom Bartsch sehr unterscheidet, indem dieser eine Schirmblume, jener eine Lippenblume trägt, und auch im übrigen unterschieden ist. Der Bartsch wird also unrecht dafür gesammelt.

Die Wurzel ist einen halben Fuß lang, fleischig, von außen gelb, inwendig weiß, und hat einen scharfen, etwas gewürzhafte, süßlichen, doch unangenehmen Geschmack und Geruch. Sie treibt einen sehr hohen hohlen Stängel mit vielen Aesten. Die Blätter stehen einander gegenüber, haben lange Blattstiele, aus denen von beiden Seiten wiederum andere ausgehen, deren jeglicher drey eckrunde, tiefeingekerbte Blättchen trägt. An der Spitze der Aeste stehen gelbe Dolben. Der Samen ist gelb, länglich und mit fünf erhabenen Streifen gezeichnet. Kraut, Wurzel und Samen (*Hb. Rad. Sem. Levistici*) ist officinell. Die ganze Pflanze ist glatt, hat einen besonderen durchdringenden Geruch, und enthält einen gelben gummigharzigen Saft, der dem *Opopanax* ähnlich ist.

133. *Angelik* (*Angelica sativa*, Pl. med. t. 273.) ist eine Schirmpflanze, die zween bis drey Fuß hoch wird, und zween Jahre dauret. Der Stamm ist hohl und unten von rother Farbe. Die Blätter hängen hin und wieder an langen Stielen, bestehen aus paarweise gegeneinanderstehenden Lappen, die sich mit einem einzelnen endigen, und haben eine dunkelgrüne oder bräunliche Farbe. Die Dolben sind aus kleinern zusammengesetzt, groß, ziemlich flach, und weiß. Der Samen ist gerändelt und mit drey hervorragenden Linien gezeichnet. Die Wurzel, die *Angelik*, *Engelwurzel*, *Brustwurzel*, *Luftwurzel* (*Rad. Angelicae*) heißt, ist stark, gerade gleich dem *Merrettig*, von außen braun, inwendig weiß, und hat viele lange Aeste und Fasern. Der Geruch und Geschmack davon ist anfänglich gewürzhafte, süß und nachhero bitterlich. Wenn im Winter eine frische Wurzel verwundet wird, fließt ein milchigter Saft heraus, der zu einem gummigten Harz erhärtet, und im



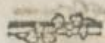
Weingeist, welcher davon goldgelb gefärbt wird, sich auflöset. Es muß diese Wurzel dahero entweder kurz vor dem Winter oder bey dem Anfange des Frühjahrs ausgegraben werden. Im Sommer ist sie ganz unkräftig.

134. Ninsi (*Sium Ninsi*) wächst auf Bergen in China wild, und wird in Japan gebauet. Diese Schirmpflanze ist der Zuckerwurzel sehr ähnlich. Die Wurzel, deren so sehr gepriesene heilsame Wirkungen jeso ganz bezweifelt werden, wird Indische Kraftwurzel (*Rad. Ninsi, Ninsing, Ninzin*) genannt. Es wurde davon vor kurzer Zeit noch die Unze mit hundert und fünfzig Holländischen Gulden bezahlt, jeso aber ist der Preis nebst ihrem Ruf schon sehr gefallen. Man hat sie von der Dicke eines Federkiels bis zur Dicke eines kleinen Fingers. Sie ist wenig runzligt, theilt sich gemeinlich unten in zween Aeste, hat die Farbe und Durchsichtigkeit des Horns, keinen Geruch und einen schwachen süßern Geschmack. Die Durchsichtigkeit kömmt daher, weil sie, ehe sie getrocknet wird, drey Tage lang in Wasser eingeweicht, und dann an den Deckel eines Topfes so angehangen wird, daß der Dampf des darinnen enthaltenen kochenden Wassers beständig anschlagen muß.

135. Kretischer oder kleiner Ammey (*Sison Ammi, Pl. med. t. 256.*) ist eine Schirmpflanze mit fenschelartigen Blättern, die in Spanien, Apulien und Aegypten wächst. Der Samen, der Kretischer, Aegyptischer oder Alexandrinischer Ammey, Mohrenkümmel, Herrenkümmel (*Sem. Ammios veri s. creticj*) genannt wird, ist klein, eiförmig, grau, tiefgestreift, und hat einen gewürzhaften bitteren Geschmack und einen penetranten Geruch.

136. *Macedonische Petersilie* (*Bubon Macedonicum*) wächst in Macedonien und Mauritanien. Der Saamen (*Sem. Petroselini Macedonici*) ist klein, braun, länglich und einigermaßen haarig, von gewürzhaftem, dem Kramkummel beyhöhmenden Geschmack und starkem Geruch.

137. *Galbanpflanze* (*Bubon Galbanum*, Pl. med. t. 416.) wächst in Arabien, Syrien, Indien, Persien, wie auch in verschiedenen Ländern in Afrika, besonders in Mauritanien. Die ganze Umhüllpflanze ist mit einem zähen milchigten Saft angefüllt, der aus den Knoten der Stängel einer dreys bis vierjährigen Pflanze oft von selbst herausfließt. Man pflegt aber den Stängel zween bis dreyn Queerfinger hoch über der Wurzel abzuschneiden, und den Saft tropfenweise austrinnen zu lassen, der bald darnach erhärtet. Man glaubt mit vieler Wahrscheinlichkeit, daß dieses derselbe Saft sey, der uns unter dem Namen Galbanum oder Mutterharz (*Gummi Galbani*) aus Syrien und der Levante zugeführt wird. Es ist ein gummigtes Harz, welches zähe, gelbbraun, weißgesteckt, dehnbar wie Wachs ist, einen besondern starken Geruch und bitteren scharfen Geschmack hat. Man hat davon zwey Sorten. Für das beste wird das in Körnern (*Galbanum in granis* s. *en larmes*) gehalten, welches aus Stücken, die bis zur Größe einer Haselnuß gehen, besteht, von außen rötlich und innenwendig weiß gesteckt ist. Das in Kuchen (*Galbanum in massis* s. *en pains*) ist in großen Stücken, die in Absicht ihrer größeren oder geringeren Reineigkeit sich unterscheiden. Je mehr weiße Tropfen darinnen enthalten sind, und je reiner und heller von Farbe es ist, um desto besser ist es. Die vorzüglichste Art es zu reinigen, ist schon (S. 122. not. *) angezeigt worden. Vom Wasser läßt es sich



meistentheils auflösen, doch wird die Auflösung mäßig. Sonsten aber löset es weder der Wein, noch der Essig vollkommen auf. Bey einer Destillation mit Wasser giebt es den ein und zwanzigsten Theil seines Gewichts ätherisches Del. Wenn man es aber an sich aus einer Retorte destilliret, so gehet zuerst ein blaugefärbtes Del, das sich in Weingeist auflöset, seine Farbe aber nicht lange behält, über: bald darauf aber folgt das braune emphyreumatische Del, welches unter dem Namen Galbandl (*Oleum Galbani*) in Apotheken aufbehalten wird.

138. Römischer Kümmel (*Cuminum Cuminum*) wächst in Aegypten und Aethiopien wild, wird aber in Italien, Sicilien und Malta stark gebauet, woher auch der Samen zu uns geschickt wird. Man nennt ihn meistentheils Kramkümmel oder Mutterkümmel (*Sem. Cumini*). Er ist größer als das Fenchelsaat, länglich, gestreift, grünlich oder graugelb, und hat einen starken Geruch und Geschmack. Zwen Pfunde davon geben eine Unze ätherisches Del.

139. Wasserfenchel (*Phellandrium aquaticum*) ist eine Schirmpflanze, die überall an Sümpfen und Teichen wächst, und eine so große Aehnlichkeit in Absicht der Blumen und Blätter mit dem Körbel hat, daß man sie schon hiedurch beynah erkennen kann. Die Wurzel besteht aus Gelenken oder Absätzen, aus denen sowol als aus den unteren Gelenken des Stängels ringsum viele lange Fasern hervorkommen. Der Stängel ist drey bis vier Schuh hoch, streifig, inwendig hohl, und mit vielen etwa einer Spanne lang abstehenden Absätzen von grüngelblicher Farbe versehen. Ueber dem Wasser theilt er sich in Zweige, die sehr auseinander gesprett sind. Die Blätter stehen in stumpfen Winkeln von dem Stängel ab, sind zusammenge-

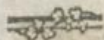
sezt

setzt und gekerbt. Auf den Spitzen der Zweige kommen die weißen Dolden von mäßiger Größe hervor. Der drauf folgende Samen ist länglich, gestreift, grüngelb, von der Größe des Dillsamens und dem Geschmacke des Liebstockes. Er ist unter dem Namen Kossfenchel, Pferde- oder Peersamen (*Sem. Phellandrii* s. *Foeniculi aquatici*) aufs neue in Apotheken bekannt geworden.

140. **Wasserschierling, Wüterich, Wütscherling** (*Cicuta virosa*, Pl. med. t. 466.) ist eines der giftigsten Gewächse, die unser Vaterland aufzuzeigen hat. Es wächst in Graben und Wassern zu einer Höhe von zween bis vier Fuß. An dem gemeinschaftlichen Blattstiel stehen zu beiden Seiten dunkelgrüne Blätter, wovon sich jegliches wieder in drey bis vier längliche, zugespitzte, am Rande sägenförmige Blättchen theilet. Die Dolden sind weiß und zusammengesetzt. Sie entspringen allemal einem Blatt gegenüber, und haben gerändelte Blumenstiele. Das Kraut (*Hb. Cicutae aquaticae*) hat, wenn es frisch ist, einen starken dem Dill ähnlichen Geruch, und einen nicht unangenehmen petersilienartigen Geschmack, verliert aber beides durchs Trocknen fast gänzlich. Es wird nie zum innerlichen Gebrauche, sondern bloß zum äußeren, vornehmlich zum Schierlingepflaster, angewandt. Man nehme sich sehr wohl in Acht, daß der schon (n. 124.) beschriebene Schierling nicht mit diesem verwechselt werde. Der Stängel, das unterste Wurzelblatt, und die Wurzel dieser Pflanze, besonders der äußerste Theil oder die Rinde der letzteren, gehören zu den schrecklichsten Giften. Sie enthalten einen weißen Milchsaft, der beim Zerschneiden herausfließt, an der Luft gelb, dann röthlich wird, und nach kurzer Zeit einen unerträglichen Gestank von sich giebt. Da Herr GADD die fri-

N 5

sch:



sche zerriebene Wurzel mit Wasser destilliren wollte, fand er, daß beym Sieden des Wassers die Vorlage mit weißen Dämpfen erfüllt wurde, die einen unangenehmen starken Geruch hatten und Kopfwelch verursachten.

141. Bärenfenchel (*Aethusa Meum*, Pl. med. t. 499.) wächst auf den Gebürgen von Italien, Frankreich, Schweiz und Deutschland. Die Wurzel geht gerade in die Erde, ist einige Zolle lang und von der Dicke eines Federkiels. Sie ist ästig, zersertigt, von außen braun, innerhalb weißlich. Ihr hitziger und gewürzhafter Geschmack und Geruch kann nicht leicht mit andern verglichen werden. Die Blätter sind haarförmig und glatt als der Dill, die Dolden weiß und der Samen glatt, länglich und streifig. Die Wurzel ist unter dem Namen Bärwurzel (*Rad. Meum, Mei athamantici*) officinell.

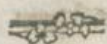
142. Koriander (*Coriandrum sativum*, Pl. med. t. 363.) wächst auf den Aeckern in den südlichen Gegenden von Europa, als Italien, Spanien, Frankreich so häufig, daß es fast den Weizen ersticht, und wird bey uns und an andern Orten häufig gebauet. Die Stängel werden ohngefähr zweien Fuß hoch. Die untersten Blätter bestehen aus drey oder fünf rundlichen sägenartig gezähnten Blättchen, von denen das äußerste in drey Lappen getheilt ist. Die Blätter am Stamm aber sind doppelt zusammengesetzt, und haben Blättchen, die in sehr schmale Abschnitte zerspalten sind. Die Blumen stehen am Ende des Stängels und der Zweige in vielen lockeren und weißen Dolden. Der Samen (*Sem. Coriandri*) ist kugelrund, von gelbgrauer Farbe und gestreift. So lange er grün ist, hat er, so wie alle übrigen Theile der Pflanze, einen betäubenden Banzengeruch, getrocknet aber

ist der Geschmack und Geruch angenehm und gewürzhafft.

143. Körbel (*Scandix Cerefolium*, Pl. med. t. 192.) ein bekanntes Küchengewächse, das in Schweden, Frankreich und anderen Orten wild wächst. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Cerefolii, Chaerefolii, Chaerophylli*) ist officinell.

144. Kälberkropf, wilder Körbel (*Chaerophyllum sylvestre*, Pl. med. t. 412.) wächst häufig an Zäunen und in Küchengärten. Der Stängel ist glatt, gestreift und an den Gelenken dicker. Die Blätter sind doppelt zusammengesetzt, mit länglichen großen oft eingeschnittenen Blättchen. Die Umbellen sind weiß. Vorzeiten war das Kraut (*Hb. Cicutariae*) gebräuchlich.

145. Meisterkraut (*Imperatoria Ostrutium*, Pl. med. t. 24.) ist an den Oesterreichischen, Schweizerischen und anderen Alpengebürgen einheimisch, bey uns gehet es in den Gärten gut fort. Es treibt einen hohen Stängel. Die Blätter, die aus der Wurzel kommen, haben einen langen runden Stiel, an dessen Spitze drey Blättchen stehen, deren Rand sägensförmig gezähnt ist, und deren mittelstes gemeiniglich in drey, die anderen aber in zween Lappen zerschnitten sind. Die Blätter am Stängel haben dieselbe Beschaffenheit, nur daß die Blattstiele kürzer und unten in eine häutige Scheide ausgebreitet sind. Die Dolden sind groß, weiß und ganz platt. Die Wurzel, die Meisterwurzel (*Rad. Ostrutii s. Imperatoriae*) genannt wird, ist rund, einige Fosse lang, knotig, von außen grau, innerhalb weiß. Sie hat einen besondern der Angelik ähnlichen Geruch, und einen scharfen und bitteren Geschmack. Sie ist im Winter und Frühling am kräftigsten, enthält dann einen weißen Milchsaft, der gelblich wird, und soll billig nur



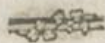
zu dieser Zeit zum arzeneiischen Gebrauch gegraben werden.

146. Pulsthaber, Roskümmei (*Seseli tortuosum*), wächst im südlichen Europa, vornehmlich in Frankreich. Der Samen (*Sem. Seseleos massiliensis*) ist länglich, gestreift, von einer grünlichen Farbe, scharfem Geschmack und gewürzhaftem Geruch.
147. Pasternak, Pastinak (*Pastinaca sativa*) wird häufig der Wurzel wegen in Küchengärten gezogen, wächst aber auch wild, und hat dann eine sehr dünne holzige Wurzel. Die Schirmblume ist gelb. Der Samen (*Sem. Pastinacae*) ist platt, länglich, gestreift und gerändelt. Er hat den Geruch der Wurzel und einen gewürzhaften Geschmack.
148. Panaxpflanze (*Pastinaca Opopanax*). Obgleich diese dem Pasternak sehr ähnliche Pflanze, welche eine der größten Doldengewächse ist, in der Provence, Italien und Sicilien wächst; so wird dennoch das sogenannte Panaxgummi oder Opopanax (*Gummi Opopanacis*), welches der Saft der Pflanze ist, der nach der Verletzung des unteren Theils des Stängels und der Wurzel als ein goldgelber Saft herausfließt, aus der Levante gebracht. Es ist ein gummigtes Harz, welches die Gestalt von Körnern, wovon einige die Größe einer Wallnuss haben, hat; oder auch in großen Stücken, die unreiner sind, geschickt wird. Von außen ist es gelb oder braun, inwendig aber von blässerer Farbe, im Anfühlen fett, doch ziemlich spröde. Der Geschmack davon ist ekelhaft und bitter, dem Liebstock ähnlich; der Geruch aber angenehm. Die Auflösung dieses Gummiharzes in Wasser wird milchigt, und das Harz sinkt nach einiger Zeit daraus nieder.

149. Dill (*Anethum graveolens*) wird bey uns jährlich in Gärten gebauet, und wächst in Portugal, Spanien und Konstantinopel wild. Er wird an anderthalb Fuß hoch, auch wol höher. Die Blätter sind so fein zerschnitten, daß sie beynahе feinen Fäden gleichen. Die Dolden ist zusammengesetzt und hat gelbe Blumenblätter. Dieses alles hat der Dill mit dem Fenchel gemein. Er unterscheidet sich aber davon vornehmlich durch den ihm eigenen betäubenden Geruch und der Gestalt des Samens, der platt ist und eine zarte blätterigte Einfassung hat. Die ganze Pflanze, besonders aber der Samen (*Sem. Anethi*) ist officinell. Sechszehn Unzen davon pflegen eine Unze ätherisches Del zu geben.

150. Fenchel (*Anethum Foeniculum*, Pl. med. t. 63.) wächst in Frankreich, Schweiz, Engelland wild, und wird ebenfalls in unseren Gärten aus dem Samen gezogen. Die Wurzel ist weiß, spindelförmig, hat die Dicke eines Fingers, und dauert bis ins zweene oder dritte Jahr. Diese treibt einen zwo Ellen hohen gestreiften Stängel, der sich oben in viele Aeste verbreitet. Die Blätter sind lang und haarförmig. Oben an den Spitzen der Aeste sitzen die Dolden, deren Blümchen gelb sind. Der Samen ist länglich, auf einer Seite platt, auf der andern convex und gestreift. In Apotheken sind die Wurzel, der Samen und das Kraut (*Rad. Sem. Hb. Foeniculi*) gebräuchlich, und alle diese Theile, vornehmlich der Samen, haben einen besondern Geruch und süßen Geschmack *). Zwölf Pfund

*) Der soenannte Italienische oder Kretische Fenchel (*Foeniculum dulce*), der in Italien und Sicilien häufig gebauet wird, ist ungleich süßer und von stärkerem Geruch als der unsrige. Die Samen sind schmal, getrümmert und hellgelb.



Pfund Samen geben vier bis fünf Unzen Del, welches den Geruch und süßen Geschmack des Senfchels hat.

151. Mattenkümmel, gemeiner Kümmel, Wiesenkümmel (*Carum Carvi*, Pl. med. t. 397.), wächst zwar wild bey uns, da aber der Samen davon klein und nicht so gewürzhafft als von dem mit Fleiß gebaueten fällt, so ist der letztere bloß im Gebrauche. Es hat diese Pflanze eine sehr große Aehnlichkeit mit dem Kälberkropf (n. 144.), läßt sich aber dadurch sehr gut unterscheiden, weil jener unter den einzelnen Dolden fünf feine grüne Blätterchen, diese aber gar keine hat. Ueberdem ist der Samen bey jenem pfriemensförmig; bey diesem aber länglich rund, gestreift, einwärts gebogen und dunkelbraun. Der Geruch ist angethehm und gewürzhafft, und der Geschmack zugleich bitterlich. Man nennt ihn bey uns schwarzen Kümmel (*Sem. Carvi*). Sechszehn Unzen davon geben eine Unze wesentliches Del.

152. Weißer Bibernell, Pimpinell, Steinperlelein (*Pimpinella Saxifraga*), wächst bey uns sehr häufig. Das leichteste Kennzeichen, um ihn von allen bey uns einheimischen Schirmpflanzen zu unterscheiden, geben die zusammengesetzten Blätter. Die unteren nämlich, die aus der Wurzel und unten am Stängel hervorkommen, sind groß, rundlich und mit tiefen Einschnitten oder Zähnen versehen; die aber höher stehen, sind klein, schmal und linienförmig. Die Blume ist weiß. Die Wurzel (*Rad. Pimpinellae albae*) ist fingersdick, lang, faserigt, weiß, hat einen starken Geruch und scharfen seifenhaften Geschmack, der beym Kauen ein scharfes und anhaltendes Brennen im Munde erregt.

153. Schwarzer Bibernell (*Pimpinella magna*, Pl. med. t. 108.). Von einer Art davon, die in der Mark und bey Frankfurt wächst, wird die Wurzel (*Rad. Pimpinellae nigrae*) als sehr heilsam gepriesen. Sie soll lang, von der Dicke eines Fingers, an der Spitze ästig, von außen beynah schwarz, inwendig blau, von angenehmen Geruch und süßlichem Geschmack seyn. Bey der Destillation mit Wasser soll sie ein blaues ätherisches Del geben, und das übergehende Wasser zugleich blau seyn. Eben so soll auch der Weingeist, der dar über abgezogen wird, gefärbt werden.

154. Anies (*Pimpinella Anisum*, Pl. med. t. 128.) wächst in Syrien, Aegypten und den benachbarten Orten wild; wird aber in vielen Gegenden von Europa, als Frankreich, Spanien, Deutschland und auch bey uns in Preußen gebauet. Es ist eine einjährige Pflanze, die vier bis fünf Fuß hoch wird. Der Stängel, der rund, hohl und gestreift ist, läuft in viele Zweige aus. Die Blätter, die eine schöne grüne Farbe haben, sind von zwiefacher Gestalt. Diejenigen, die unmittelbar aus der Wurzel kommen, sind rundlich und dreyimal durchschnitten: die aber aus dem Stamm entspringen, sind sehr schmal, und so stark als die Petersilienblätter zertheilt. Die Dolde ist weiß. Die Samen (*Sem. Anisi vulgaris*) sind länglich, und da zwey Körner gemeinlich auf der platten Seite zusammen zu hängen pflegen, bauchigt, gestreift und von grüngelber Farbe. Sie haben einen besondern angenehmen Geruch und süßen gewürzhafte, nicht aber hitzigen Geschmack. Man pflegt den Anies, der aus der Levante, Candien und Malta kömmt, sehr zu rühmen, dem Magdeburger aber, und vornehmlich dem Aliskantischen (*Anisum Aloniente*), dessen Körner kleiner und gewürzhafter sind, vor

vor allen den Vorzug zu geben. Drey Pfunde Anisfamen geben über eine Unze wesentliches Del, welches in der äußeren Rinde des Samens enthalten zu seyn scheint. Der eigentliche Kern desselben enthält ein ausgepresstes Del.

155. Peterfilie (*Apium Petroselinum*). Kraut und Wurzel sind wenig, der Samen (*Hb. Rad. Sem. Petroselini*) aber mehr in Apotheken gebräuchlich. Letzterer ist klein, etwas gekrümmt, und auf der convexen Seite mit vier gelben Furchen gezeichnet. Der Samen hat einen stärkeren Geruch als die übrigen Theile der Pflanze.

156. Eppich, Wassereppich, wilder Sellerie (*Apium graveolens*, Pl. med. t. 464.), wächst in Sümpfen, und hat überhaupt einen unangenehmen Geruch und bitteren etwas scharfen Geschmack *). Es werden davon Wurzel, Kraut und Samen (*Rad. Hb. Sem. Apii*) aufbehalten. Die Wurzel, von der einige Seitenäste ausgehen, ist stark, lang, von außen gelb, inwendig weiß. Im Trocknen verliert sie den unangenehmen Geruch. Die Blätter stehen an den Stielen in zwei Reihen paarweise, und endigen sich mit einem einzelnen, dreifach getheilten Blatt, wovon der mitteiste Theil keilförmig ist. Auf den Spitzen der Aeste kommen die weißen Schirmblumen hervor, auf welche die Samen folgen. Diese sind dünn, auf einer Seite platt, auf der andern erhaben und streifig, scharf von Geschmack, stark riechend, von grauer Farbe und kleiner als das Petersiliensaad.

3. Mit

*) Der Sellerie, der in den Küchen gebraucht wird, ist nur eine Abart von diesem, und hat durch die Cultur einen angenehmen Geruch und süßen Geschmack erhalten.

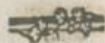
3. Mit drey Staubwegen.

157. Ostindischer Anakardienbaum (*Semecarpus Anacardium*) ist ein hoher ansehnlicher Baum, der in den Wüsten und trocknen Waldungen in Ostindien wächst. Die sogenannten Ostindischen Elephantenläuse (*Anacardium orientale*) sind die Früchte desselben. Es sind platte herzförmige Nüsse, die eine doppelte Schale haben, nemlich eine innere, die den weißen und süßlichen Kern einschließt, und eine äußere, die schwarz und glänzend ist. Zwischen beiden Schalen befindet sich in einer zelligen Substanz ein schleimigter schwarzer Saft, der bey der frischen Nuß sehr scharf ist, und auf der Haut, wo er hinkommt, Blasen macht, wodurch er schon manchem, der die Frucht, um sie aufzubeißen, in den Mund genommen hat, die größten Beschwerden verursacht hat. Die Indianer bedienen sich dieses Saftes, um Leinwand, Seide und Baumwolle zu zeichnen, weil er einen kohlschwarzen Fleck hinterläßt, der weder durch Waschen mit Seife noch Lauge, noch auf eine andere Art herausgebracht werden kann.

158. Gerberbaum (*Rhus Coriaria*) wächst nicht nur in Portugall, Spanien, Italien, sondern auch in Syrien, Palästina und der Levante. Die Früchte sind röthlich, wollig, von der Größe der Linsen, haben einen sauren und sehr zusammenziehenden Geschmack und enthalten einen schwarzen Samen. Sie wurden vor Zeiten unter dem Namen Sumach (*Sumach, Sem. Sumach*) in Apotheken gehalten*).

159.

*) Einen ungleich größeren Nutzen hat der in Spanien aus den getrockneten und gepulverten Blättern und jungen Zweigen dieses Baumes verfertigte Schmach, welches eine Art Lohse ist, womit der Rorduan bereitet wird.



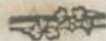
159. Kopalbaum (*Rhus copallinum*?) ist ein hoher ansehnlicher Baum, der im nördlichen Amerika wächst. Man giebt vor, daß aus diesem Baume das Harz von selbst ausfließen soll, welches unter dem Namen Kopal oder Pantopal (Copal) bekandt ist. Andere widersprechen diesem Vorgeben, und zählen ihn nebst dem Bernstein zu Körpern des Mineralreichs, weil die größte Menge des Kopals an den Ufern der Flüsse gesammelt und aus Amerika und Afrika gebracht wird. Da die Indianer fast alle durchsichtigen Baumharze *Copalli* nennen; so ist auch der Kopal, der zu uns geschickt wird, oft sehr verschieden. Man erhält ihn in Stücken von sehr verschiedener Größe, die klar, durchsichtig, hellgelb, hart und im Bruche eben so glatt und glasigt als der Bernstein sind. Zuweilen sind auch allerhand Insekten und andere fremde Körper darinnen eingeschlossen. Doch ist der Kopal allemal ungleich zerbrechlicher und weicher als der Bernstein, und nimmt daher auch keine Politur an. An sich hat er weder Geschmack noch Geruch; angezündet aber riecht er sehr angenehm. Je durchsichtiger, heller von Farbe, und härter er ist, für desto besser schätzt man ihn. Die feinste Sorte davon pflegt man Levantischen oder Orientalischen Kopal zu nennen; es ist aber nur zu wahrscheinlich, daß dieses bloß die ausgesuchten, klaren und weißen Stücke des gemeinen Kopals seyn möchten. Im höchstrectificirten Weingeist löset er sich, nach der vortreflichen von Herrn Assessor Klaproth angestellten Untersuchung, nur im Kochen und bey starkem Schütteln, und dennoch nicht gänzlich auf. Am leichtesten geschieht die Auflösung, wenn Kampfer zugesetzt wird. In der Vitriol, Salpeter, Salz, und Essignaphthe und in den ätherischen Delen, besonders Rosmarin, und Lavendel

Lavendelöl, geschiehet die Auflösung sehr leicht. Das Terpentindöl und die ausgepressten Oele zeigen gar keine Wirkung darauf.

160. Rassinensstrauch (*Cassine Paragua*) wächst in Carolina und Virginien. Die getrockneten und zerschnittenen Blätter davon machen den so berühmten Paraguaythee oder Südsceethee (*Folia Peraguae*, Apalachine) aus *), mit dem die Jesuiten in Paraguan, indem sie jährlich 1250000 Pfund nach Peru allein schicken, großen Handel treiben. Er hat einen sehr bittern und herben Geschmack und etwas flüchtigen Geruch. Bey uns ist er nicht officinell.

161. Artich (*Sambucus Ebulus*, Pl. med. t. 40) wächst bey uns wild, und wird auch in Gärten gepflanzt. Er wirft aber bey uns gemeinhin die Blüthen ab, ohne Beeren zu hinterlassen. Er treibt im Frühling allezeit neue Stängel, weil die alten, ob sie gleich bis vier Fuß hoch werden, im Winter zu Grunde gehen. Die Blätter stehen daran einander gegenüber, und sind aus sieben oder neun langen, lanzenförmigen, sägenartig gezähnten Blättern, die paarweise stehen, zusammengesetzt. An den Enden der Zweige entspringen große, flache, weiße, ein wenig röthliche, unächte Dolden, davon jede in drey kleinere zertheilt ist, und blätterartige Ansätze hat. Die darauf folgenden Beeren werden, wenn sie völlig reif sind, schwarz, und enthalten einen violblauen Saft. Das ganze Gewächs, besonders die Blätter, haben einen sehr widrigen Geruch. Die Rinde von der Wurzel (*Cortex Ebuli*) und die getrockneten Beeren (*Baccae l. Sem. Ebuli*, *Grana Actes*) sind officinell.

*) Einige halten das Gewächs, wovon der Paraguaythee gesammelt wird, für eine Gattung des *Clerodendrum*.



162. **Zolunder, Glieder** (*Sambucus nigra*, Pl. med. t. 334.). Dieser hohe Strauch, der ebenfalls so wol wild, als in Gärten an Zäunen und Mauern wächst, ist bekandt genug. Es wird davon vornehmlich die mittlere grüne Rinde, die Blumen und Beeren (*Cort. Flor. Bacc. Sambuci*) in Apotheken aufbehalten.
163. **Tamarisken** (*Tamarix Gallica*, Pl. med. t. 312.). Dieser Baum wächst in Spanien, Frankreich und Italien. Die Rinde (*Cort. Tamarisci*) war vor Zeiten gebräuchlicher *). Sie ist dünn, zusammengerollt, von außen braun, imwendig weiß und von bitterem zusammenziehenden Geschmack.
164. **Zünerdarm, Vogelkraut, weißer Nire** (*Alfinc media*, Pl. med. t. 445.). Diese gemeine Pflanze hat kleine, eysförmige und bleichgrüne Blätter, die weder Geruch noch Geschmack haben. Auf den schwachen weichen Stängeln stehen die weißen regulären und fünfblättrigen Blümchen, welche entzweigespaltene Blumenblätter haben. Das Kraut (*Hb. Alines*) wird jetzt selten mehr gebraucht.

4. Mit vier Staubwegen.

165. **Weiß Leberkraut** (*Parnassia palustris*, Pl. med. t. 124.) wächst auf sumpfigen Wiesen. Aus der Wurzel kommen verschiedene Blattstiele mit herzförmig rundlichen Blättern hervor. Zwischen diesen stehen die Blumenstängel, die mehrentheils nur ein herzförmiges Blatt ohne Stiel, und oben auf der Spitze eine einzige weiße Blume haben. Diese hat fünf rundliche, hohle, gestreifte Blumenblätter, in deren Mitte fünf gelbe, herzförmige, hohle Blättchen oder Honigbehältnisse stehen.

*) Andere nehmen diese Rinde vom *Tamarix germanica*.

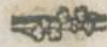
hen. Die Blumen, die weiße Leberblumen
oder Steinblumen (*Flor. Hepaticae albae*) hei-
ßen, werden gesammelt.

5. Mit fünf Staubwegen.

166. Rother Behen (*Statice Limonium*, Pl. med.
t. 325.) wächst an den Seeküsten in Europa und
Nordamerika. Die Wurzel (*Rad. Behen, Been
rubri*) ist in Scheiben, wie die Jalappe, zer-
schnitt, runzlig, gebogen, fest, außen braun und in-
wendig röthlich, von einem schwachen Geruch und
etwas zusammenziehendem Geschmack. Sie wird
fast gar nicht mehr gebraucht.

167. Lein, Flachs (*Linum usitatissimum*, Pl. med.
t. 251.). Von dieser so allgemein nuzbaren Pflanz-
gattung ist der Samen, Leinfaat (*Semen Lini*), ge-
bräuchlich. Er ist platt, an einer Seite spitz, an
der anderen stumpf, und enthält unter einer brau-
nen glänzenden Schale einen weißen und süßen
Kern. Es giebt derselbe den fünften Theil ausge-
presstes Oel (*Oleum Lini*), und mehr als den sechs-
sten Theil Schleim. Diesen erhält man durchs
Uebergießen des ungestoßenen Samens mit siedend-
heißem Wasser, indem dieses damit gekocht wird.
Auf sechszehn Unzen Wasser ist eine Unze Samen
zureichend.

168. Purgierlein, Purgierflachs, Bergflachs,
Wiesenflachs, (*Linum catharticum*, Pl. med.
t. 210.) wird bey uns nicht sparsam gefunden.
Der Stängel ist niedrig, gerade, dünn, fadenfö-
rmig, und mit vielen eiförmigen, sich einander ent-
gegenstehenden ungestielten Blättchen besetzt. Wo
diese aufhören, theilet er sich in etliche lange Aeste,
die wieder noch ein oder mehrmal in zween Aeste
getheilt werden. An den Spitzen der oberen Ab-
theil-



theilungen sitzen einzelne, kleine, weiße, fünfblättrige Blumen. Das Kraut (*Hb. Lini cathartici*) ist sehr bitter und eckelhaft, und sollte billig auch bey uns gesammelt werden.

169. Sonnentau (*Drosera rotundifolia*, Pl. med. t. 470.) wächst unter dem Moos an sumpfigen Orten. Aus der Wurzel kommen an langen rothen haarigen Stielen kleine runde gelbgrüne Blätter, die am Rande und in der Mitte mit rothen krausen Haaren geziert sind, an welchen gemeinlich einige Feuchtigkeit hängt. Zwischen diesen Blättern kommt ein langer Stiel hervor, an dessen Spitze sich neben einander viele weiße fünfblättrige Blümchen ausrollen, die hernach einen geraden Stängel mit einer Nöhre vorstellen. Das Kraut (*Hb. Roris solis, Korellae*) ist officinell, und hat frisch einen scharfen zusammenziehenden Geschmack, den es aber im Trocknen meistens verliert.

§. 132.

VI. Mit sechs Staubfäden in einer Zwitterblume.

1. Mit einem Staubwege.

170. Langer Allermannsharnisch (*Allium Victoralis*, Pl. med. t. XII.) wächst vornehmlich auf den Schweizerischen, Italienischen, Oesterreichischen und Schlesiischen Alpen und hohen Gebirgen. Die Wurzel, die auch lange Siegmarswurzel (*Rad. Victoralis longae*) genannt wird, ist länglich und mit vielen grauen nehartigen übereinander liegenden Geweben bedeckt. Trocken hat sie weder Geschmack noch Geruch.

171. Knoblauch (*Allium sativum*), wächst in Sicilien wild, bey uns zieht man ihn in Gärten. Die Wur-