

zend schwarze Nuß, in welcher ein weißer mit einem röthlichen Häutchen bekleideter Kern liegt. In unsern Apotheken findet man sie nicht.

3. Mit vier Staubwegen.

204. Wolfsbeer, Einbeer (*Paris quadrifolia*, Pl. med. t. X.), wächst in dichten Wäldern. In der Mitte des einfachen Stängels sind vier große eiförmige Blätter neben einander ins Kreuz gestellt. An der Spitze des Stängels steht eine einzelne Blume, die vier grüne offenstehende Kelchblätter, und vier ebenfalls grüne offenstehende und schmalere Blumenblätter hat. Die darauf folgende Beere ist schwärzlich oder dunkelbraun, und enthält einen weißlichen Samen. Kraut und Beeren (*Hb. Baccæ Paridis*) sind officinell.

§. 135.

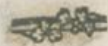
IX. Mit neun Staubfäden in einer Zwitterblume.

1. Mit einem Staubwege.

205. Wahrer Zimmetbaum (*Laurus Cinnamomum*, Pl. med. t. 339.), ist ein schöner und ansehnlicher Baum, der eine Höhe von zwanzig Fuß erreicht. Die Blätter haben einen angenehmen Gewürznelkengeruch, und die Wurzel riecht völlig wie Saffosras. Er wächst vorzüglich in Zeylon, und die Holländer haben daher noch immer den Alleinhandel damit *). Die Bäume, welche geschält wer-

*) Außerdem ist der Zimmetbaum in neueren Zeiten auch an andern Orten gefunden worden. So fand ihn z. B. Jacquin auf Martinike, Thunberg auf Java. Doch findet man ihn nirgends so fein und angenehm als auf Zeylon, sondern allezeit gröber und von schärferem und hitzigerem Geschmack.

werden, wachsen größtentheils in den dortigen Wäldern wild, und man steht daselbst in dem Vorurtheil, daß die mit Fleiß angebaueten weder gut fortkommen, noch einen so guten Zimmt als die wilden liefern. Man erhält davon den Zimmt und die Zimmtblumen. Der braune Zimmt, braune Kanell oder Zimmetrinde (*Cinnamomum verum* f. *acutum*) ist die innere Rinde. Man bekommt sie in Röhren, die eine halbe bis eine ganze Elle lang, fingersdick, leicht zerbrechlich und gelbröthlich sind. Jede einzelne Rinde muß etwas biegsam und dünne, nicht viel dicker als Nonalpapier seyn, und einen süßlichen Geschmack auf der Zunge erregen, der aber nicht sehr scharf und keinen Nachgeschmack von Kreidnelken haben muß. Es findet bey dem Zimmtbaum eine dreifache Rinde statt. Die äußere ist grau, und fast ohne Geruch und Geschmack. Die darauf folgende ist stärker und hat einen zusammenziehenden, aber keinen Kanellartigen Geschmack und Geruch. Die dritte Rinde endlich, die sehr dünne ist, hängt mit der vorigen so stark zusammen, daß sie davon nicht abgesondert werden kann, und enthält allein das riechende und schmeckende Del des Zimmtes, welches unter dem Trocknen zugleich die zweite Rinde durchdringt. Ehe diese Rinde geschält wird, müssen die Bäume ein gewisses Alter erreicht haben, welches man auf sechs bis acht Jahre setzt. Durch das Abschälen gehen sie aus, dieser Verlust aber wird durch die Ausschößlinge, die aus der Wurzel kommen, und durch die Samen, die in der Erde leicht keimen, bald ersetzt. Das Schälen geschieht zweimal im Jahre, nemlich im Sommer und Winter, auf folgende Weise. Es werden von den guten Zimmtbäumen die dreijährigen Aeste abgeschnitten, von diesen wird das graue Oberhäutchen mit einem

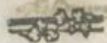


Messer abgeschabt, dann die Aeste der Länge nach mit der Spitze des Messers aufgerissen, die Rinde abgelöst, mehrere kleinere Röhren derselben in die größeren gesteckt, und zum Trocknen ausgebreitet, da sie sich denn von selbst zusammenrollen, und in Bunde zusammengebunden werden. Man wiegt jedes Bund von ohngefähr zwei Ellen Länge genau zu fünf und achtzig Pfunden ab, welche man nachher nur zu achtzig Pfund berechnet, daß also fünf Pfund fürs Eintrocknen abgehen. Die Säcke, worinnen der Zimmt eingepackt wird, werden mit schwarzem Pfeffer umschüttet, der die Feuchtigkeit aus dem Zimmt einsaugt, und ihn dadurch nicht allein gut erhält, sondern so gar verbessert. Ein Pfund giebt ein, selten zwei Quentchen, oft aber ungleich weniger ätherisches Del (*Oleum Cinnamomi*). Dieses so theure Del wird meistens aus Zeylon gebracht, wo man es durch die Destillation aus den Zimmtstücken und Brocken, welche beim Einpacken abfallen und abgebrochen werden, erhält. Man setzt gemeiniglich hundert Pfunde dieser Brocken auf einmal zur Destillation ein. Die Zimmtkelche oder Zimmtnägeln (*Calyces Cassiae Zeylanicae, Clavelli Cinnamomi*), die man auch fälschlich Zimmtblumen, Rassiensblumen oder Rassiensamen (*Flores s. Semen Cassiae, Semen Phellandrii exotici*) zu nennen pflegt, sind eigentlich die unentwickelten und noch nicht aufgebrochenen Blumen, oder vielmehr Kelche, und stellen beim Zimmtbaume dasselbe vor, als die Kreidnägeln beim Kreidnelkenbaume. Ihre Gestalt ist gleich einem Nagel, indem sie einen runden Knopf von der Größe eines Hanf, oder Pfefferkorns haben, der sich allmählig in eine dünne Spitze endiget. Sie haben eine braune Farbe und den Geruch und Geschmack des Kanells. Das Del, was man

man daraus durch Destilliren erhält, ist vom Zimmtöl kaum zu unterscheiden. Aus einem Pfunde Cassienblumen, die ungleich wohlfeiler als der Zimmt zu stehen kommen, bekommt man ein bis zweien Skrupel davon.

206. Indianischer Zimmtbaum (*Laurus Cassia*, Pl. med. t. 340.) ist den vorigen so ähnlich, daß ihn einige auch nicht einmal als verschieden davon ansehen wollen. Er wächst in Sumatra, Java, Malabar, Martinike und ebenfalls auch in Zeilon. Die innere Rinde, die man davon über Engelland bekommt, wird Zimmetforte (*Cinnamomum Indicum*, *Cassia cinnamomea*) genannt. Sie ist dem wahren Zimmet sehr ähnlich, doch etwas dicker, der Geruch ist etwas unangenehmer und der Geschmack stärker. Sie giebt auch mehr wesentliches Del, behält länger den Geruch, läßt sich aber nicht zu einem so feinen Pulver als der wahre Kanell bringen. Man pflegt diese Zimmetforte oft mit der Cassienrinde zu verwechseln. Von eben demselben Baum sollen die Indianischen Blätter (*Folia Indi* s. *Malabathri*) herkommen. Diese sind stark, länglich rund, von verschiedener Größe, manchmal zwei Spannen lang und eben so viel Querehände breit und von grüngelblicher Farbe. Sie haben drei starke Rippen, die sich an der Spitze der Blätter verlieren. Man bemerkt an ihnen kaum einigen Geruch, aber einen kreidnelkenartigen Geschmack.

207. Cassienbaum (*Laurus Malabathrum*) ist in Ostindien, vornehmlich Malabar einheimisch. Man sammlet davon diejenige Rinde, die in Apotheken unter dem Namen Cassienrinde oder Mutterzimmt (*Cassia lignea*, *Xylocassia*) bekannt ist. Sie ist gleich dem Kanell in Röhren gerollt, und auch im Ansehen, Farbe, Geruch und Geschmack ihm



ihm ähnlich. Nur ist sie meistens rauh, die-
cker, dunkler von Farbe, von ungleich schwächerem
Geruch und Geschmack, und im Kauen wird man
dabei einen offenbaren Schleim gewahr. Sie ist
dahero dem Kanell weit nachzusetzen und auch in
wenigem Gebrauch. Man hat davon verschiedene
Sorten, die sich durch ihre größere und geringere
Güte unterscheiden.

208. Kampherbaum (*Laurus Camphora*), wächst
vornehmlich in Japan, auf der Insel Bornoe und
verschiedenen andern Arten in Ostindien und China.
Aus diesem Baume, der so groß als ein Linden-
baum wird, erhält man vornehmlich die feste fläch-
rige und so wirksame Substanz, die man Kam-
pher (*Camphora*) nennt. Die Blätter und be-
sonders die Früchte des Baumes haben schon einen
starken Kamphergeruch. Die Bauren in Japan
und China, welche sich der Bearbeitung dieses
Kampfers, der daher auch Japanscher oder Chi-
nesischer Kampher heißt, unterziehen, verfahren
damit auf folgende Art. Sie zerschneiden den
Stamm, die Aeste und Wurzeln in kleine Stücke,
schütten sie in einen wie eine Destillirblase gestal-
ten eisernen Topf, gießen Wasser darauf, und se-
hen einen mit Binsen und Stoppeln ausgefütter-
ten thönernen Helm, der einen Schnabel hat, da-
mit er nicht zerspringe, darüber. Nachdem das
Wasser eine Zeitlang gekocht hat, findet man den
Kampher als kleine gelbe Körner am Stroh hän-
gen. Dieser körnigte, gelbe, und durch Stroh
verunreinigte rohe Kampher (*Camphora eruda*)
wird nach Amsterdam gebracht, wo er gereinigt
oder raffinirt wird, indem man ihn bloß an sich
oder mit zugesetztem lebendigem Kalke, oder gepul-
verter Kreide, die das gelbfärbende brenzliche Del
zurückhalten, nochmals in Gläsern sublimirt, da er
dann

denn ganz weiß und in einem Stück sich oben am Sublimirglase ansetzt, die unreinen und fremdartigen Theile aber zurückbleiben. Dieses ist derjenige Kampfer, der bey uns nur allein im Gebrauche ist *). Wir erhalten ihn nemlich in Gestalt runder Brodte oder Kuchen, die völlig weiß, halbdurchsichtig, im Anföhlen gleichsam fettig, und für sich schwer zu zerreiben sind. Der Geschmack desselben ist etwas bitter und widerlich: der Geruch ist bekannt genug, und kann kaum mit irgend einem andern verglichen werden. Daß er eine ganz besondere Substanz sey, habe ich schon (S. 122. n. 7.) angezeigt. Er ist so wenig schwer, daß er auf dem Wasser schwimmt, entzündet sich leicht, und

*) Auf eine andere Art erhält man den Kampfer auf der Insel Sumatra, und auch, wie einige wollen, auf Borneo aus einem noch unbekanntem Baume, der aber vom Kampferbaume unterschieden ist. Dieser hat das Besondere an sich, daß, wenn er viele Jahre hindurch frisch gestanden hat, die Aeste von freien Stücken Risse bekommen, aus denen eine dichte Feuchtigkeit, die man daselbst Kampferöl nennet, und in Gefäßen auffängt, hervorquillt. Kurz darauf fällt die Einwohner den Stamm, spalten die Aeste, die vom Kampfer strohen, suchen zuerst die größeren Klümpchen, die einem geläuterten Salpeter ähnlich sehen, und hernach die kleineren auch besonders aus, endlich, um auch allen den Kampfer, der fester zwischen den Holzfasern hängt und nicht rein abgenommen werden kann, zu erhalten, schaben sie auch das Holz selbst ab. Diesen Samaraischen oder Borneischen Kampfer, den man gemeinlich den Kampfer von Baros (welches die Königl. Residenz von Sumatra ist, wo er zu Markte gebracht wird,) nennt, bekommen wir nie zu sehen, weil er nach Japan verführt wird, wo er in solchem Werthe steht, daß man gern für ein Pfund davon hundert Psunde Japanischen giebt. Man hat noch eine Sorte Kampfer, die aus der Wurzel des Kamellbaumes auf eben die Weise als der Japanische erhalten wird, und aus kleinen durchsichtigen Körnern besteht. Er ist seiner Kostbarkeit wegen bloß für den König in Kandien bestimmt.

und brennt selbst auf dem Wasser, ohne zu verbrennen, aus. Er löset sich in Weingeist, in destillirten und ausgepressten Oelen, in concentrirter Vitriol- und Salpetersäure auf, und kann aus diesen Auflösungen durch bloßes Wasser ohne einige Veränderung seiner Bestandtheile wiederum geschieden werden *). Er ist so flüchtig, daß er sogar ohne die geringste Hitze in verschlossenen Gefäßen verfliehet. Es ist eben nicht sehr lange her, und an einigen Orten noch gebräuchlich, daß man in die Gläser, worinnen man den Kampher aufbehielt, Leinsamen schüttete, welcher der Verzehrung des Kamphers vorbeugen sollte. Ich glaube immer, daß an diesem Vorgehen der Eigennuß mehr Antheil als die Unwissenheit und der Aberglauben gehabt hat, weil man beim Verkaufe den Leinsamen mit dem Kampher wohlbedächtig mitwog.

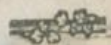
209. Lorbeerbaum (*Laurus nobilis*, Pl. med. t. 52.). Dieser in unsern Gärten bekannte Baum wächst nicht nur in Asien und Griechenland wild, sondern kömmt auch in den Wäldern in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall fort. Die Blätter, Lorbeerblätter (*folia Lauri*), sind stark, steif, lanzettförmig, am Rande glatt, mit vielen Rippen durchzogen, und haben einen bitteren gewürzhafteu Geschmack und Geruch. Die Früchte, die insgemein Lorbeeren (*Baccae Lauri*) heißen, sind ohngefähr von der Größe einer Kirsche, länglich, rund,

*) Um den Kampher daher mit Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten als Essig zu verbinden, ist es nicht zureichend, die Auflösung desselben in Weingeist damit zu vermischen; weil der aufgelöste Kampher durch das Wasser daraus niederschlagen wird. Am besten geschieht diese Verbindung, wenn man den Kampher vorher mit einer dicken Auflösung des Arabischen Gummi, Tragantenschleims, Engelbes oder Mandeln verreibt, und hierauf mit den wässrigen Mitteln vermischt, da er sich dann nicht so bald ausscheiden wird.

rnnd, schwarz, und enthalten unter der dünnen Schale einen braunen gespaltenen Kern, der den Geruch und Geschmack der Blätter, wiewol stärker, hat. Man bekommt aus diesen Früchten sowohl durch die Destillation mit Wasser ein wesentliches, dünnes und helles Del, als durchs Kochen mit Wasser und Auspressen ein dickes, grünes und fettes Del, welches Lorbeeröl (*Oleum Laurinum*) genannt wird.

210. Sassafrasbaum (*Laurus Sassafras*, Pl. med. t. 196.), wächst in verschiedenen Gegenden von Nordamerika. Das Holz von der Wurzel desselben wird unter dem Namen Sassafras oder Fenchelholz (*Lignum Sassafras*) in sehr großen ästigen Stücken zu uns gebracht. Es ist ein leichtes weiches Holz von braunröthlicher Farbe, welches einen sehr angenehmen fenchelartigen Geruch und gewürzhaften Geschmack hat. Ersteren zieht mehr das Wasser, letzteren der Weingeist aus. Oft erhält man von sechzehn Unzen ein Loth wesentliches Del, welches im Wasser niedersinkt. Die Rinde (*Cortex L. Sassafras*) ist runzlig, schwammigt, von der Farbe eines ins Rothe spielenden Eisenrostes, und hat einen noch stärkeren Geruch und Geschmack als das Holz.

211. Kulilabanbaum (*Laurus Culilaban*). Von diesem Baum, der auf den Moluckischen Inseln, besonders in Amboina, wächst, hält man in Apotheken die Rinde, die Kulilabanrinde oder bitterer Zimmt (*Cortex Culilaban*, Culilawan, Caryophylloides) genannt wird. Es ist dieselbe von der Dicke einer Schreibfeder, ohngefähr anderthalb Zoll breit, entweder ganz platt, oder wenig gebogen, und hat eine Kanellfarbe. Sie ist leicht, und der Geruch und Geschmack kommt den Kreidnägeln sehr nahe. In Amsterdam destillirt



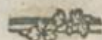
sirt man daraus das Kulilabanöl (*Oleum Culilaban*), welches dem Kreidnelkenöl nahe kommt, bey uns aber nicht gebräuchlich ist.

212. Brasilischer Lorbeer (*Laurus Pecurim*). Der Baum ist in Absicht seiner näheren Bestimmung noch unbekannt, von dem die Brasilische Bohne, Pecherim (*Pecuris, Pecurim, Faba Pichurim, Fava Pecairo*), die in ganz neueren Zeiten bekannt geworden, und aus Paraguan und Brasilien geschickt wird, abstammt. Es gleicht dieselbe einer der Länge nach gespaltenen großen Mandel, wenn diese überdem auf der flachen Seite der Länge nach noch etwas ausgehöhlt wäre. Von außen ist sie schwärzlich als mit einer zarten Haut überzogen, inwendig aber ist sie lichtbraun, weder hölzig noch faserig, und hat das Ansehen einer zerbrochenen Muskatennuß. Zwischen den Zähnen ist sie mürbe und hat einen Geruch und Geschmack, der zwischen der Muskatennuß und dem Sassafras fällt. Ein Pfund giebt durchs Auspressen ohngefähr anderthalb Unzen weißes, butterhaftes, stark nach Sassafras riechendes Del.

213. Westindischer Anakardienbaum (*Anacardium occidentale*, Pl. med. t. 357.) wächst in Ost- und Westindien, gehört aber eigentlich nur in letzterem zu Hause. Er trägt fleischige Früchte, die mit einer Birne sehr übereinkommen, und wegen ihres sehr angenehmen weinigten Saftes von den Einwohnern gern genossen werden. Oben auf der Frucht sitzt eine Nuß, welche Elefantenlaus oder Rajou (*Anacardium occidentale*) genannt wird. Sie unterscheidet sich von der schon (n. 157.) beschriebenen Ostindischen Elefantenlaus bloß durch die Gestalt, indem sie nierenförmig ist: übrigens gift von ihr genau dasselbe.

2. Mit drey Staubwegen.

214. Rhabarber (*Rheum Rhabarbarum*, (Pl. med. t. 418.), *palmatum*, (Pl. med. t. 255.), *compa-
ctum*). Man weiß noch nicht, von welcher dieser
drey Pflanzen die gute und ächte Rhabarber
(*Rhabarbarum*, *Rhabarbarum verum*, *Rheum*)
gesamlet werde. Wahrscheinlich ist es, daß alle
drey dazu genutzt werden, und dieses kann vielleicht
einen Einfluß auf die Verschiedenheit der Rhabar-
bersorten haben. Doch glaubt Herr Pallas, daß
von allen diesen eine feine Rhabarber gewonnen
werden könne, und es in Absicht der Güte derselben
bloß darauf ankäme, daß sie zur gehörigen Zeit ge-
samlet und mit der gehörigen Vorsicht getrocknet
werde. Je länger die Wurzel in der Erde gestan-
den hat, um desto besser ist sie zum arzeneiischen
Gebrauche. Man läßt sie dazu wenigstens zehn
Jahre stehen. Gemeinlich wird sie im Frühjahr
gegraben, alsdenn abgeschält, in Stücke zerschnit-
ten, drey bis vier Tage durch auf einem Tisch oft
umgelegt, damit der Saft verdicke, und nachher
auf Fäden gezogen und getrocknet. Sieben Pfun-
de frische Wurzeln wiegen nach dem Trocknen
kaum ein oder anderthalb Pfund. Einige schnei-
den große Löcher mitten durch, damit der Kern
gut austrocknen kann. Die Cartern haben die
Gewohnheit, die Wurzeln, die sie auf ihren Rei-
sen unterwegs ausgraben, sogleich abzuschälen,
und zum Trocknen ihren Kameelen um den Hals zu
hängen. Besonders ist es, daß die frischen und
vielleicht noch jungen Rhabarberwurzeln einen süßen
Saft haben, und erst durchs Trocknen und Alter
bitter werden sollen. Alle Rhabarber, die im
Handel ist, kömmt aus China, ob man gleich un-
ter Chinesischer, Persischer und Russischer einen
Unter



Unterscheid macht. Dieselbe Rhabarber nämlich wird durch die Kalmucken nach Sibirien und Rußland gebracht, durch die Einwohner der großen Bucharen in ganz Persien herumgeführt, und durch die Chinesische Bucharen in China überall verhandelt. Dennoch aber wird die Russische Rhabarber (*Rhabarbarum Sibiricum, Russicum, Moscoviticum*), die aus Sibirien kömmt, für die beste gehalten, weil die Russen vermöge eines kaiserlichen Befehls gehalten sind, keine schlechte Rhabarber einzuführen. Beym Einkauf derselben in China wird jederzeit ein Sachverständiger mitgenommen, der die eingehandelten Wurzeln genau auslesen muß, da denn die schlechten Stücke ausgeworfen und auf der Stelle verbrannt, die guten dagegen von der noch anhängenden äußern Haut, dem holzigen Wesen und andern Auswüchsen aufs sorgfältigste gesäubert werden. Man verlangt von einer guten Rhabarber, daß sie vest, schwer, hellgelb *), im Bruche als mit Rosenfarbigen Streifen durchzogen, und weder schimmlich noch wurmstichig sey. Sie muß im Kauen den Speichel geschwinde safrangelb färben, ohne dabey sehr schleimig noch klebrig zu werden.

215. Rhapontik (*Rheum Rhaponticum*), wächst an dem Pontischen Meere in Thracien, Scythien, und man sieht sie bisweilen in unsern Gärten. Sie hat eine große, dicke, ästige Wurzel, die tief in die Erde geht. Die Wurzelblätter sind herzförmig, rund, glatt, runzlicht, anderthhalb bis zween Fuß lang,

*) Herr Pallas sahe in Sibirien trockene Stücke Rhabarber, welche eine milchweiße Farbe und süßlichen Geschmack hatten, die aber in der Wirkung mit der besten gewöhnlichen Rhabarber übereinkommen, und ihrer Güte wegen für den Hof in Petersburg besonders ausgelesen wurden.

lang, und stehen auf dicken, rothen, zween Fuß langen Stielen, die oben flach, unten aber ausgehöhlt sind. Zwischen denselben erhebt sich ein einfacher, dicker, zween bis drey Schuh hoher, rother Stängel, der an den Gelenken mit ähnlichen doch kleinern Blättern besetzt ist, und an seiner Spitze eine sehr dichte und große Traube kleiner weißlicher Blumen trägt. Die Wurzel davon wird eigentlich Rhapontik oder Pontische Rhabarber (*Rhaponticum*) genannt, wird aber bloß von Hofärzten gebraucht. Sie unterscheidet sich von der wahren Rhabarber, indem die Stücke länglicher und von dunkelgelberer fast brauner Farbe sind, und einen weniger ekelhaften Geruch und Geschmack haben.

§. 136.

X. Mit zehn Staubfäden in einer Zwitterblume.

1. Mit einem Staubwege.

216. *Sophore* (*Sophora heptaphylla*) ist in Ostindien sehr gemein. Es ist ein Strauch, der nur so hoch als der Liguster wird, und alle Theile desselben, vornehmlich aber die Wurzel und der Samen, sind sehr bitter. Letztere beide Stücke (*Rad. Sem. Anticholericae*) sind an auswärtigen Orten officinell.

217. *Hülfsenbaum* (*Hymenaea Courbaril*) wächst in Westindien, besonders in Brasilien, Virginien und andern Orten. Es ist ein Baum von außerordentlicher Größe, dessen Holz äußerst schwer ist, und aus dessen Stamm, vornehmlich der Wurzel, das Harz, welches Animengummi, Flußharz oder Kourbarilharz (*Gummi Anime*) genannt wird, ausfließt. Zuweilen findet man es unter den