

lang, und stehen auf dicken, rothen, zween Fuß langen Stielen, die oben flach, unten aber ausgehöhl 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.

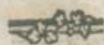
§. 136.

## 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



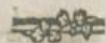
Wurzeln des Baums in großen Klumpen zusammengefloßen. Es ist trocken, in kleinen Stücken von verschiedener Gestalt und Größe, hellgelb und durchsichtig, und giebt, wenn man es auf Kohlen wirft, einen angenehmen Geruch. In Wasser löset es sich gar nicht, in Weingeist gänzlich auf.

218. Senne (*Cassia Senna*) ist ein Sommergewächs, das aber staudenartig wächst und vier Fuß hohe holzige Stängel treibt. Von diesem Gewächse sind in Apotheken die Blätter und Samentapseln gebräuchlich. Die Sennesblätter (*Folia Sennae*) sind in ihrer Güte nach dem Orte, von wo sie her gebracht werden, verschieden. Die besten sind diejenigen, die in Aegypten, oder eigentlich in Oberägypten, wo die Senne zu Hause ist, gesammelt, und Alexandrinische Sennesblätter (*Fol. Sennae Alexandrinae s. de la Palte*), weil man sie über Alexandrien bringt, genannt werden. Diese enrund längliche Blätter endigen sich in eine Spitze, sind gelblichgrün, haben einen besondern Geruch und bitteren ekelhaften und etwas scharfen Geschmack. Diesen müssen sehr nachstehen die Tripolitanischen, die im Königreiche Tripoli gewonnen werden und größer als jene, ganz grün und an der Spitze stumpf sind: die Italienischen, die aus Italien und der Provence kommen, und ebenfalls stumpf und mit großen Nerven durchzogen sind, und die Mochanischen, die in Arabien bey Mocha geändtet werden, und schmaler, länger und spitzer sind. Alle diese drey Gattungen werden bey dem Gebrauche schlechter als die Alexandrinischen befunden, und die Italienischen sind mit aus dem Grunde in Apotheken nicht zu gebrauchen, weil sie oft mit ähnlichen Blättern von anderen Gewächsen ver-

verfälscht sind \*). Die Schoten, die Sennesbälge (Folliculi Sennae) genannt werden, sind längliche, kurze, abgerundete, sichelförmige, flachgedrückte Hülsen, in denen Samen von der Größe der Traubenkerne enthalten sind, haben keinen Geruch und einen etwas salzigen doch bitteren Geschmack. Auch von diesen zieht man die Alexandrinischen den Tripolitanischen vor, welche letztere kleiner, weniger grün, sehr schwarz und braun fleckig sind.

219. Rohrkassie (*Cassia fistula*) ist ein Baum von ansehnlicher Größe, dessen Früchte unter dem Namen Röhrleinkassie oder Purgierkassie (*Cassia fistula* f. *fistularis*) in Apotheken aufgenommen sind. Es sind schwarze, runde, harte Hülsen, die einen Zoll dick und ein bis drey Schuhe lang sind. Inwendig sind sie durch querlaufende Scheidewände in viele Fächer abgetheilt, in deren jeglichem ein dunkelgelber mit einem schwarzen, süßen und weichen Mark (*Pulpa Cassiae*) umgebener Samen liegt. Man findet diesen Baum in ganz Ost- und Westindien, wo er entweder wild wächst, oder mit Fleiß gepflanzt wird. Auf den Antillischen Inseln ist er so häufig, daß man die Schiffe mit den Früchten statt Ballast beladet. Man unterscheidet die orientalische und occidentalische Kassie. Von jener wird die so genannte Levantische Kassie, die aus Kambaja, Kananor und anderen Orten

\*) Die Sennesblätter muß man nie lange kochen, weil sie sonst ganz schleimig werden. Die Infusion hat daher allezeit für den Dekokt Vorzüge. Man dringt gemeinlich drauf, daß aus den Blättern die Stängel wohl ausgelesen werden (*Fol. Sennae sine stipitib.*), weil man vorgiebt, daß letztere Schmerzen im Leibe verursachen. Neuere Versuche haben gezeigt, daß dieses ein bloßes Vorurtheil sey, und daß die Stängel eben so gut wirken, und nicht mehrere Schmerzen nach sich ziehen, als die Blätter selbst.

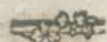


ten Indiens kömmt, für die beste gehalten, und besteht aus größeren und dickeren Hülsen. Die Alexandrinische oder Aegyptische, die aus Aegypten über Alexandrien kömmt und unreif gesammelt wird, ist dünner und wird jener nachgesetzt. Die Occidentalische wird überhaupt für schlechter als die Orientalische gehalten, und von dieser ist die aus den Antillischen Inseln noch die beste, die auch meistens im Handel ist. Von der Brasilischen, die sehr groß und stark ist, sagt man, daß sie nicht purgirend seyn soll. Beym Einkauf der Kaffie muß man darauf sehen, daß sie schwer, frisch, glatt und inwendig mit weichem, schwarzem, süßen, nicht herben, sauren oder schimmlichen Mark erfüllt sey. Wenn man die Hülse schüttelt, müssen die darinnen befindlichen Samen kein Geräusch machen, welches sonst anzeigt, daß der Mark eingetrocknet ist \*).

220. Balsambaum (*Myroxylon peruiferum*) ist ein sehr schöner ansehnlicher Baum, der in den heißesten Gegenden von Terra firma im südlichen Amerika wächst, und dessen Rinde sowol als alle übrigen Theile sehr harzigt sind. Selbst die Substanz der Blätter ist mit lauter durchsichtigen harzigen Punkten besäet. Von diesem Baume, der nur ganz neuerlichst den Kräuterkundigen bekannt geworden

\* Selegentlich erwähne ich hier zugleich der Libidibischote (*Silqua* s. *Faba Libidibi*), mit der man vor kurzem in Schweden Versuche angestellt hat. Sie soll von dem Amerikanischen Baume herkommen, den Herr Professor Jacquin *Poinciana coriaria* nennt, und der in Kurassao und Karthago wachsen soll. Die Schote ist ohngefähr zwey Zoll lang, braun, etwas rauh, auf beiden Seiten platt, und meistens als ein lateinisches S gebogen, und enthält in Fächern viele olivenfarbige, glänzende, platte und eysförmige Samen. Sie hat keinen Geruch, aber einen sehr zusammenziehenden bitteren Geschmack.

worden ist, erhält man den sogenannten Peruvianischen oder Indianischen Balsam (*Balsamus Peruvianus, de Peru, Indicus niger*). Erstere Benennung hat er bloß daher erhalten, weil er vor Zeiten aus Terra firma nach Peru, und von hier erst nach Europa gebracht wurde, und man daher glaubte, daß Peru sein Vaterland wäre. Dieser Balsam ist dicklicher als der Kopaibalsam, hat eine schwarze Farbe, die etwas ins röthliche schießt, einen durchdringenden der Vanille ähnlichen Geruch, und gewürzhafte, bitterlichen und etwas scharfen Geschmack. Es wird derselbe auf mancherley Art verfälscht, so daß der Betrug oft schwer zu erkennen ist. Die Proben des aufrichtigen sind, daß er sich in höchstrectifizirtem Weingeist auflöse, und weder mit ausgepreßten noch ätherischen Oelen sich vermischen lasse. Letztere beide vereinigen sich bey der Vermischung bloß mit dem wesentlichen Oele des Balsams, daher dieser als ein zähes Harz, woraus man Pillen formiren kann, auf dem Boden liegen bleibt. Sollte die Verfälschung mit dem Kopaibalsam geschehen seyn, so wird sich dieser, wenn Vitriolöl zugegossen wird, durch ein starkes Aufwallen und übelriechende Dämpfe leicht zu erkennen geben, statt daß der wahre Peruvianische Balsam sich damit ganz ruhig und ohne Wärme vermischt. Man soll diesen erhalten, indem man die Rinde, Zweige und andere Theile des genannten Baumes klein schneidet, und mit Wasser auskocht, da denn der Balsam oben aufschwimmt und mit einem Löffel abgeschöpft wird. Der Balsam aber, der aus diesem Baume durch Einrißen der Rinde in Stamm und Aesten von selbst abfließen soll, ist weiß, flüssiger und vorzüglicher, und wird weißer Peruvianischer Balsam (*Bals. Peruvianus albus*) genannt. Seiner Seltenheit we-



gen ist er nicht im Gebrauche. Der trockene Balsam (*Opobalsamum siccum*, *Balsamus Peruvianus* f. *Indicus siccus*) ist der eben jetzt genannte weiße Balsam, der in kleinen Kürbisschalen oder Kalebassen aufgefangen, getrocknet, und in diesen Schalen gemeinlich uns zugesickt wird. Es ist ein gelbes Harz und hat einen starken Benzoesgeruch.

221. Brasilienbaum (*Caesalpinia vesicaria*?). Man hat von diesem Baum noch keine hinlängliche Nachricht. Er wächst in Jamaika und Brasilien. Das rothe Brasilienholz, Bresilge, Braunsilgenholz oder Braunholz (*Lignum Brasilianum rubrum*), welches dunkelroth, zum Theil gelbbraun, sehr schwer und ziemlich hart ist, soll nur der innerliche Kern des Stammes seyn. Es wird unter dem Namen Brasiletto aus Amerika nach England gebracht. Man hat verschiedene Sorten davon\*), die entweder in ganzen Stücken oder in Späne geraspelt sind.

222. Delnußbaum (*Guilandina Moringa*), wächst in Syrien, Aegypten, Malabar und Zeilon. Es wird

\*) Das schönste und theureste Brasilienholz ist das sogenannte Fernambukholz oder Fernebock (*Lignum Fernambuci*), das eine sehr schöne Röthe hat. Es ist der Kern eines andern aber unbekandten Baumes, und hat seinen Namen von der Stadt Fernambuk, von wo es eingeschiffet wird. In Apotheken bedient man sich desselben vornehmlich zur Vereitung der rothen Tinte (*Atramentum rubrum*), die nach folgender Komposition verfertigt, viele Jahre durch ihre schöne Farbe beständig behalten soll. Auf ein Viertelpfund des besten Fernebocks werden zwey Loth gestoßener Alaun und eben so viel gereinigte Weinsfeinkristallen genommen. Dieses wird mit zwey und dreyßig Unzen Regen- oder Flußwasser gekocht, bis die Hälfte davon übrig bleibt. In der warmen durchgeseihten Tinte werden nachher Arabisches Gummi und Zucker, von jedem zwey Loth, aufgelöset.

wird ein sehr hoher Baum, dessen Samenbehälter anderhalb Fuß lange Hülsen sind, die in einer weichen Substanz dreieckige hellgraue Samen von der Größe einer Haselnuß einschließen. Man nennt sie *Ben*, oder *Beemüsse* (*Nuces Been* s. *Behen*, *Balani myristicae*, *Glandes unguentariae*). Die äußere graulichte Schale derselben ist dünn und sehr zerbrechlich, unter dieser ist eine weiße und schwammige Haut, die einen sehr ölichten Kern enthält. Sie haben einen bittern, scharfen und unangenehmen Geschmack, geben aber durchs Auspressen eine ziemliche Menge eines fetten, hellen und dicklichen Oels, welches keinen Geruch und Geschmack hat, in der Kälte gerinnet, und, wie man sagt, nicht ranzig werden soll. Es wird *Beenöl* (*Oleum Been* s. *Balatinum*) genannt. Man braucht es zur Infusion verschiedener wohlriechender Kräuter, als z. B. bey Verfertigung des Jasminöls (n. 8.). Linnée glaubt, daß das blaue Santelholz oder Griesholz (*Lignum Nephriticum*) von demselben Baum abstamme. Es ist diese Meinung aber unwahrscheinlich, da der Delnußbaum in Asien wächst, dieses Holz aber aus Peru kömmt. Es wird in großen Stücken zu uns gebracht, die auswendig hellbraun oder bleichgelb, inwendig dunkelbraun sind. Es ist schwer, hart, fest, hat keinen Geruch und wenig zusammenziehenden Geschmack. Wenn es mit Wasser gekocht wird, sieht das Dekokt, nachdem man es gegen das Licht hält, gelb oder roth aus.

223. *Pockenholz* (*Guaiacum officinale*) ist ein Baum, der eine ansehnliche Höhe erreicht, und in Jamaika, Domingo und den meisten Inseln in Westindien wild wächst. Man hält von diesem Baume das Holz, Rinde und Harz in Apotheken. Das Holz, welches gewöhnlich *Stanzosenholz* (*Lignum*  
 2. 5 san-

sanctum f. Quaiaci f. Guaiaci f. Indicum) heißt, sinkt seiner Schwere wegen im Wasser nieder, ist sehr hart, harzig, und von einer schwarzen ins grünlliche fallenden Farbe. In je höherem Grade diese Eigenschaften wahrgenommen werden, für desto besser wird es gehalten. Der Geschmack ist bitterlich, und angezündet giebt es einen angenehmen Geruch. Es wird entweder in Stücken, wovon manche noch mit dem hellgelben Splinte bedeckt sind, oder schon geraspelt (*Rasura L. Sancti*) in Apotheken gebraucht. Letzteres hat eine grünbraune oder gelbe Farbe. Das Harz beträgt in dem Holze allemal mehr als der gummichte Theil. Die Rinde (*Cortex L. Sanct. f. Guaiaci*) ist dünn, von aschgrauer oder schwärzlicher Farbe, und gleichsam aus verschiedenen Lagen oder Blättern zusammengesetzt. Sie enthält weniger harzige als gummichte Theile. Das überflüssige Harz des Holzes und der Rinde tritt öfters von selbst aus alten Bäumen aus, und wird in ziemlichen großen Stücken, manchmal auch wol in Körnern unter dem Namen Guajakgummi (*Gummi Guaiaci f. L. Sancti*) gesammelt. Es ist dieses ein gelbbraunes, nicht vollkommen durchsichtiges, und mit verschiedenen Unreinigkeiten vermischtes Harz, welches zwischen den Zähnen zähe ist und am Feuer nicht eben mit unangenehmen Geruche fließet. Die Zeichen eines guten Guajakharzes sind, daß es durchsichtig und von blaugrüner Farbe sey, daß es gröblich zerrieben und auf Kohlen geworfen seinen eigenen Geruch habe, nicht aber nach zugefügtem Geigenharz, womit es wahrscheinlich allein nur möchte verfälscht werden, rieche \*). Die Auslösung

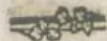
\*) Sonsten giebt man auch als ein Kennzeichen der Güte dieses Harzes vor, daß es mit der verflüchtigen Salpetersäure zerrieben, oder



fung des Guajakharzes in Rum oder Zuckerbrandy  
wein wird uneigentlich Taffia genannt. Man lö-  
set dazu in zwey und dreyßig Unzen von diesem, zwö-  
Unzen von jenem auf.

224. Weißer Diptam (*Dictamnus albus*, Pl. med. t.  
436.), wächst in dem gemäßigten Erdstriche von  
Europa, und ist eine Pflanze in unseren Gärten.  
Die Stängel werden bis drey Schuh hoch und sind  
mit Blättern besetzt, die aus zwey bis drey Paar  
einzelner Blättchen, die dunkelgrün, glänzend und  
eyrund sind, bestehen, und sich mit einem ungleichen  
endigen. Die Blumen kommen in langen Aehren  
oder am Gipfel zum Vorschein, haben einen fünf-  
theiligen Kelch und eine irreguläre fünfblättrige  
Krone, die entweder weiß oder blaßroth mit pur-  
purfarbenen Streifen ist. Außer den Blumen-  
blättern sind fast alle übrige Theile der Blume,  
selbst der obere Theil des Stängels mit rothen kle-  
brichten Haaren bekleidet. Die Ausdünstungen  
dieser Pflanze sind so entzündlich, daß, wenn man  
im Sommer an einem finstern Orte unter die Blu-  
me derselben ein brennend Licht hält, plötzlich eine  
Flamme entsteht, die sich um die ganze Pflanze  
ausbreitet. Die Wurzel (*Rad. Dictamni albi* s.  
*Fraxinellae*), die officinell ist, ist länglich, weiß,  
inwendig einigermaßen schwammicht, und hat die  
Dicke

oder diese mit einer Auflösung des Guajakharzes in Weingeist  
vermischt, schön blau werde. Es ist dieses aber keinesweges  
eine Probe eines guten Harzes, sondern ein unsehlbares An-  
zeichen, daß der versüßte Salpetergeist schlecht oder die Des-  
tillation desselben zu weit fortgesetzt und unversüßte Salpetersäure  
mit übergegangen sey. Denn wenn dieselbe vollkom-  
men versüßt und gut ist, so zeigt sie nie eine Aenderung in  
der Farbe des Guajakharzes; sobald aber zu dieser etwas  
Salpetersäure zugedröset, oder das gestoßene Harz nur dem  
Dampf der Salpetersäure ausgesetzt wird, so wird dasselbe  
sogleich blau.



Dicke eines Federkiels. Frisch hat sie einen besonders starken Geruch und sehr bitteren Geschmack, durchs Trocknen aber verliert sie fast alle Kräfte. Man pflegt gemeinhin blos die Rinde der Wurzel, die röhrenförmig zusammengerollt ist, in Apotheken aufzubehalten.

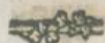
225. Raute, Weinraute (*Ruta graveolens*, Pl. med. t. 163.), wächst im südlichen Europa und Afrika wild. In unsern Gärten kommt dieses niedrige Strauchgewächs gut fort. Die Blätter derselben sind aus rundlichen Lappen, die eine blau-grüne Farbe haben, doppelt zusammengesetzt. An den Enden der Zweige erscheinen die Blumen, nachdem vorher der Hauptstängel sich in verschiedene Nebenzweige zertheilt hat. Die oberste Blume hat allezeit einen fünftheiligen Kelch, fünf Blumenblätter, zehn Staubfäden und eine fünftheilige Samenkapsel: die Seitenblumen aber meistens einen viertheiligen Kelch, vier Blumenblätter, acht Staubfäden, und hinterlassen eine viertheilige Samenkapsel. Die Farbe der Blumen ist gelb und fällt etwas ins Grüne. Die Samen sind klein, eckigt und schwarz. Die ganze Pflanze hat, wenn sie frisch ist, einen scharfen, bitteren und eben nicht angenehmen Geschmack, und unangenehmen Geruch. Im Trocknen geht beides größtentheils verloren. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Rutae s. Rutae hortensis*) ist officinell. Diese Pflanze giebt nur eine sehr geringe Menge ätherisches Del, die so verschieden ausfällt, daß sie auch nicht einmal ohngefähr bestimmt werden kann.

226. Tolutanischer Balsambaum (*Toluisera Balsamum*), wächst in der Provinz Tolu oder Honduras in Amerika. Er giebt den bekandten Tolutanischen Balsam (*Balsamus Tolutanus s. de Tolu*), indem man bey der heißesten Tageszeit Einschnitte

schnitte in den Baum macht, und den herauslaufenden Saft in Gefäßen auffängt. Er hat die Dicke des Serpentins, eine dunkelrothe ins Goldgelbe fallende Farbe, einen angenehmen Benzoes- oder Jasmingeruch und nicht ekelhaften Geschmack. Weil er mit der Zeit eintrocknet und spröde wird; so erhält man ihn halbflüssig oder auch schon trocken in ausgehöhlten Kürbissen, in welchen er oft die Stelle des trockenen Balsams (*Oprobalsamum siccum*) (n. 220.) vertreten muß.

227. Kampechebaum (*Haematoxylon Campechianum*) wächst am häufigsten bey Kampeche auf der Halbinsel Yucatan in Neuspanien und auf Jamaika, so wie nun auch auf den Antillischen Inseln. Es kommt davon das Kampecheholz, Blauholz oder Blutholz (*Lignum Campechianum, Campescanum*), welches der inwendige Kern des Stammes ist. Es ist fest, schwer, und von dunkelrother Farbe. Der Geschmack davon ist einigermaßen zusammenziehend und süßlich. Die Färber brauchen es zum Schwarz- und Rothfärben, und seit kurzem bedient man sich desselben als eines Heilmittels. Es giebt sowol der Extraktion mit Weingeist als Wasser eine rothe Farbe. Ersterer zieht davon mehr aus. Zwey und dreyßig Unzen Holz geben fünfzehalb Unzen wäsriges Extrakt.

228. Quassienbaum (*Quassia amara*) wächst häufig in Surinam, woher er nach Kajenne verpflanzt worden. Das in neuerer Zeit eingeführte Quassien- oder Surinamische Bitterholz (*Lignum Quassiae*) ist das Holz von der Wurzel, oder wie einige mit größerer Wahrscheinlichkeit behaupten, von dem Stamme des Baumes. Man erhält es in Stücken von verschiedener Länge und Dicke, die schwer sind, eine sehr bleichgelbe Farbe und dünne weißgraue Rinde haben. Die dickern Stücke sind



und den dünnen allezeit vorzuziehen. Es riecht nicht, hat aber einen sehr bitteren Geschmack, der doch nicht unangenehm ist \*). Sechzehn Unzen davon haben mir nach viermaligem Auskochen viertelhalb Unzen Extrakt gegeben. Das kalte Wasser zieht, besonders mittelst des Reibens, mehr aus diesem Holz, als das heiße selbst kochende Wasser. Das davon destillierte Wasser ist gelblich und bitter. Severi will auch ein ätherisches Del erhalten haben: welches aber anderen zu erhalten nicht gelungen hat.

229. Simaroubabaum (*Quassia Simaruba*), wächst an sandigen Orten in Kajenne, Guiana, Karolina, Jamaika, und erreicht eine Höhe von vierzig Fuß. Aus der Rinde des Stammes fließt bey der Verletzung ein gelblicher bitterer Milchsaft. Männliche und weibliche Blumen werden auf einer und derselben Pflanze vermischt gefunden. Von der Wurzel desselben kömmt die so genannte Simaroubarinde oder Ruhrrinde (*Cortex Simarubae*), die weißlich gelb, dick, fasericht, sehr zähe, und daher schwer zu pülvern, von keinem Geruch und

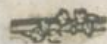
\*) Da das Quassienholz in Absicht seiner Kräfte der Chinarrinde von vielen gleich gestellt wird, so denke ich hier zugleich des Mahoni- oder Mahogoniholzes (*Lignum Mahogoni*), von dem man ganz neuerlichst ebenfalls ähnliche Wirkungen erwarten will. Der Baum (*Swietenia Mahogoni*), der es liefert, wächst auf den Inseln Kuba, Jamaika und Hispaniola in großem Ueberfluß, und viele derselben trifft man auch auf den Bahamischen Inseln an. Er wächst schnell und wird so groß, daß man sechs Schuh breite Planken daraus schneiden kann, ob er gleich meistens auf vesten Felsen wächst, wo er fast keinen Erdboden zu seiner Nahrung antrifft. Da das Holz seiner Festigkeit, Dauer und Schönheit wegen durchgehends bekande und in Apotheken noch nicht aufgenommen ist, so halte ich eine Beschreibung desselben für überflüssig.

und sehr bitterem Geschmack ist. Die Stücke davon sind öfters über einige Schuhe lang, verschiedentlich der Länge nach zusammengelegt und wegen ihres lockeren Gewebes sehr leicht. Das Dekokt mit Wasser ist, so lange es noch warm ist, weiß, schleimigt und fast milchigt; wird aber beim Erkalten röthlich und durchsichtig \*).

230. Porsch (*Ledum palustre*). Dieser Strauch wird zweien bis vier Fuß hoch, und wächst bey uns an sumpfigen Orten. Die Blätter haben eine große Aehnlichkeit mit den Rosmarinblättern, sind aber auf der unteren Seite mit einer braungelben Wolle und eben so auch die jungen Zweige bekleidet. Die Blumen sind fünfblättricht, weiß, und erscheinen in großen flachen Sträußen. Das Kraut, welches man auch Post, Kühnrost oder wilden Rosmarin (*Hb. Rosmarini sylvestris*) nennt, fängt an offizinell zu werden. Im Frühjahr, wenn es noch jung ist, hat es einen angenehmen Geruch, der aber mit dem Alter der Pflanze sehr stark und betäubend wird. Der Geschmack ist etwas bitter und zusammenziehend.

231. Sibirische Schneerose (*Rhododendron Chrysanthum*) wächst auf den höchsten kältesten Gipfeln der waldlosen Schneegebürge in Daurien und dem ganzen östlichen Sibirien. Die Blätter und Stiele dieses Gewächses (*Stipites* et *Hb. Rhododendri Chrysanthi*) sind neuerlichst in Sichtfrankheiten empfohlen worden. Die Blätter stehen wechselsweise, sind eiförmig, sehr abrigt, oben rauh und steif als Lorbeerblätter. Trocken haben sie keinen

\*) Das Simaroubaholz (*Lignum Simaroubae*) ist bey uns nicht gebräuchlich. Die Stücke, die man davon erhält, sollen dick, leicht und weiß seyn. Einige sagen, es sey ungeschmackhaft, andere behaupten mit mehr Grund, daß es sehr bitter sey.



Keinen Geruch, aber einen herben anziehenden und bitteren Geschmack.

232. Bärentraube, Sandbeere, Steinbeere (*Arbutus Uva ursi*, Pl. med. t. 62.), wächst an unfruchtbaren sandigen Orten, in Wäldern und auf Bergen. Bey uns trifft man sie selten. Es ist eine zween, drey bis vier Schuhe hohe Staude, die dem Preußelbeerstrauche (n. 197.) sehr ähnlich ist, und da sie nur zu leicht damit verwechselt werden kann, so ist es nöthig, den Unterschied davon anzuzeigen. Die Blätter der Bärentraube sind da, wo sie vestsißen, schmaler, dicker und auf der unteren Seite glatt: statt daß die von den Preußelbeeren am Ende breiter, dünner, und auf der untern Seite getüpfelt sind. Der Stängel der Bärentraube liegt ganz auf der Erde: des Preußelbeerstrauches aber steigt schief in die Höhe. Die Bärentraube hat eine ensformige Krone, die unter dem Fruchtknoten befestiget ist, und zehn Staubfäden: die Preußelbeeren hingegen eine glockenförmige tief eingeschnittene Krone, die über dem Fruchtknoten befestiget ist und acht Staubfäden hat. Die Steinbeeren sind mehlicht, trocken, ohne Geschmack, und enthalten fünf Fächer und fünf Samen: da im Gegentheil die Preußelbeeren sehr saftig und sauer sind, und vier Fächer nebst sehr vielem Samen einschließen. Die Blätter dieser Steinbeere (*Hb. f. Fol. Uvae ursi*), von denen außer dem schon angeführten noch zu merken ist, daß sie klein, eyrund, glatt, hart, oben dunkelgrün, unten bleicher sind, sind in neueren Zeiten in Gebrauch gekommen, und haben einen bitteren und zusammenziehenden Geschmack.

233. Wintergrün, Pflänzchen, (*Pyrola rotundifolia*, Pl. med. t. 193.) wächst bey uns in Wäldern auf moosichten Plätzen. Die Blätter kommen sämtlich aus der Wurzel. Sie haben lange Stiele,

Stiele, sind rund, am Rande wenig gezähnt, glänzend, und bleiben den Winter über grün. Zwischen ihnen kommt der Blumenstängel hervor, an welchem die weißen, wohlriechenden, fünfblättrigen Blumen traubenartig stehen. Das Kraut (*Hb. Pyrolae*), das jetzt selten mehr in Apotheken gebraucht wird, hat keinen Geruch und einen etwas zusammenziehenden bitterhaften Geschmack.

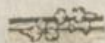
234. Storaxbaum (*Styrax officinalis*, Pl. med. t. 304.) wächst nicht nur in Syrien, Palästina, Aethiopien, Arabien, Kreta und andern Inseln des Archipelagus, sondern auch häufig in Italien und der Provence. Von diesem Baume soll das bekandte gummigte Harz, der Storax (*Storax, Styrax*), herkommen. Man erhält dasselbe entweder durch Einschnitte, welche zu gewissen Zeiten in den Stamm und die Aeste gemacht werden, oder wie andere wollen, indem die Rinde des Baumes durch ein gewisses Insekt durchstochen wird, wornach das Harz ausfließt und sich noch und nach verdickt. Obgleich nicht zu leugnen ist, daß die Storaxbäume in Italien und Frankreich nicht ebenfalls dieses Gummiharz geben sollten; so ist doch wahrscheinlich, daß die Bäume in den heißen Ländern ungleich ergiebiger seyn müssen, da beynähe aller Storax aus der Türkey über Massilien zu uns gebracht wird. Es sind vornehmlich zweyerley Sorten Storax im Handel, nemlich der auserlesene und gemeine. Der auserlesene oder der Storax in Körnern (*Storax in granis*) wird in Stücken von verschiedener Größe und Gestalt gebracht, die aus gelben, braunen und weißen Stückchen gleich der Benzoes oder dem Ammoniak zu bestehen scheinen. Er ist zähe und hat einen sehr angenehmen Geruch und einen gewürzhafteu balsamischen Geschmack. Wegen seiner Seltenheit wird er in Apotheken

theken nicht gehalten. Der gemeine Storax  
 (*Storax calamita, vulgaris*) ist vom vorigen in  
 seinem Aussehen gänzlich verschieden. Man bringt  
 ihn in sehr großen hellbraunen Stücken, die be-  
 nahe wie Torf aussehen, sich leicht zerreiben lassen,  
 und an denen man von außen deutlich genug wahr-  
 nimmt, daß sie gepreßt worden sind. Herr Wieg-  
 leb hält ihn bloß für die verkleinerten und zusam-  
 mengepreßten Ueberbleibsel von der Auskochung des  
 schwarzen Peruvianischen Balsams, weil sein Ge-  
 ruch damit sehr übereinkömmt. Er scheint fast  
 bloß ein Gemische von feinen Sägespänen, Sand  
 und anderen Unreinigkeiten zu seyn, denen man mit  
 Storax bloß den Geruch gegeben hat. Am Feuer  
 brennt er. Der Weingeist löset daraus die harzi-  
 gen Theile auf. Das Wasser bekömmt eine Gold-  
 farbe und nimmet etwas vom Geruch und Geschmack  
 in sich. Wenn er warm gemacht und in einem Beu-  
 tel zwischen zwey recht heißen Platten gepreßt wird,  
 giebt er ein flüssiges, braunes; nach Storax stark  
 riechendes Harz. Man erhält aus dem Storax  
 auch ein ähnliches wesentliches Salz als aus der  
 Benzoes, und auf eben die Weise, nur in ungleich  
 geringerer Menge.

235. Kopaivabaum (*Copaifera officinalis*, Pl. med.  
 t. 323.) wächst in Brasilien, auf der Insel Ma-  
 ranhon, und den Antillischen Inseln, und wird sehr  
 groß. Sein Holz soll so roth als mit Kennig ge-  
 färbt, und sehr hart seyn. Nach einem gemachten  
 Einschnitte, der tief und zu rechter Zeit geschieht,  
 fließt der bekandte Kopaiv, oder Kopaivbala-  
 sam (*Balsamus Copaivae* f. de Copaiba) in solcher  
 Menge heraus, daß man in drey Stunden zwölf  
 und mehrere Pfunde in untergesetzte Gefäße sam-  
 meln kann. Er ist ein flüssiges Harz, welches dün-  
 ner als der Serpentin und von hellgelber Farbe ist:  
 mit



mit der Zeit aber undurchsichtiger, jähler und zum Gebrauche untauglicher wird. Der Geschmack ist scharf und bitter: der Geruch angenehm und gewürzhast. Doch hat man zweyerley Gattungen, die sich nach ihrem Vaterlande unterscheiden. Der Balsam, der von Brasilien kömmt, ist dünn, klar, wohlriechend und von blasser Farbe: derjenige dagegen, der von den Antillischen Inseln seinen Ursprung ziehet, ist dick, goldgelb und von unangenehmen Geruch. Man pflegt diese Waare gemeinlich mit einer Art von sehr flüssigem Terpentin zu verfälschen, und dieser Betrug ist sehr schwer zu errathen. Die Verfälschung mit einem ausgepressten Del, z. B. Mandelöl, giebt sich durch die Mischung der Weinsteininktur leicht zu erkennen; denn der aufrichtige Balsam löst sich ganz darinnen auf und bleibt klar, der verfälschte hingegen wird trübe und milchigt. Um überhaupt den gekünstelten oder verfälschten von dem aufrichtigen zu unterscheiden, schreibt man folgende Probe vor. Man soll nemlich einen Tropfen davon mit einer Stecknadel aufheben, und ihn in ein Glas kaltes Wasser fallen lassen; sinkt er unter, ohne sich im Wasser aufzulösen oder seine Gestalt zu verändern, so ist der Balsam aufrichtig: wenn er sich hingegen ausbreitet und auf der Fläche des Wassers schwimmt, so ist er nachgekünstelt oder verfälscht. Letzteren Erfolg haben alle Sorten Balsam, die ich versucht habe, gezeigt, und ich muß daher an der Richtigkeit dieser Probe zweifeln. Man erhält aus dem Kopaidbalsam durch die Destillation mit Wasser ein angenehm und gewürzhast riechendes wesentliches Del, welches an Gewicht den dritten Theil des Balsams beträgt.



2. Mit zween Staubwegen.

236. **Weißer Steinbrech** (*Saxifraga granulata*, Pl. med. t. 309.) wächst an Bergen. Die Blätter, die aus der Wurzel kommen, und auch die unteren am Stängel, sind gestielt, nierenförmig und an der Spitze in Lappen zertheilt oder tief eingeschnitten. Der Stängel ist gerade, rauch, oben in Nebenstängel getheilt, woran kleine linienförmige Blätter ohne Stiele sitzen. An der Spitze des Stängels stehen sechs bis sieben große weiße, fünfblättrige Blumen. Die ganze Pflanze überhaupt ist klebrig anzufühlen. Die Wurzel (*Rad. Saxifragae albae*) besteht aus lauter kleinen, runden Körnern, die mit einer rothen, haarigen Haut überzogen und durch Fasern mit einander verbunden sind, und ein weißes unschmackhaftes und geruchloses Fleisch enthalten. Der Gestalt wegen sind diese einzelnen Körner fälschlich mit dem Namen Steinbrechsaamen (*Semen Saxifr. alb.*) belegt worden.

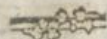
237. **Seifenkraut** (*Saponaria officinalis*, Pl. med. t. 136.) wächst an feuchten Orten. Die Wurzel hat die Dicke eines starken Federkieles, ist faserig, von außen hellbraun, inwendig weiß, und von süßlichem Geschmack. Sie treibt einen hohen und geraden Stängel, der mit gegeneinandergesetzten, ungestielten, lanzettförmigen, und mit dreyn Mittelribben bezeichneten Blättern von keinem Geruch und Geschmack versehen ist. Zwischen den Blättern kommen die Nebenstängel hervor, die weiße oder röthliche, einzelne, fünfblättrige und große Blumen tragen, auf deren Blumenblättern man eine zweispitzige Schuppe gewahr wird. In Gärten sind die Blumen gefüllt. Die Blätter und die Wurzel (*Hb. Rad. Saponariae rubrae*) sind officinell. Das Decoct von den Wurzeln,

vornehmlich aber den frischen Blättern, ist wirklich seifenartig, indem es nicht nur stark schäumt, sondern auch Fettflecke so gut als Seife wegnimmt. An einigen Orten sollen arme Leute sich desselben statt der Seife bedienen.

238. Nägelnchen, Gartennelken (*Dianthus Caryophyllus*, Pl. med. t. 345.). Von dieser in allen Gärten bekandten Blume samlet man die rothen Blumenblätter (*Flor. Tunicae s. Caryophyllorum rubrorum*). Im Trocknen verlieren sie nicht leicht ihren Geruch, den sie aber selbst bey gelindem Kochen gänzlich einbüßen. Wie der Zuckersaft daraus mit Beybehaltung des völligen Geruchs der Blumen erhalten werden könne, soll nachhero gezeigt werden.

### 3. Mit fünf Staubwegen.

239. Sette Zenne, Donnerbart (*Sedum Telephium*, Pl. med. t. 486.), wächst auf trockenen Anhöhen. Es treibt einen geraden röthlichen Stängel, woran die eiförmigen, am Rande sägenartigen, dicken und saftigen Blätter einander gegenüber ohne Stiele stehen. An der Spitze des Stängels und der Seitenäste kommen viele grünlich weiße, aus fünf Blumenblättern bestehende Blümchen hervor, die einen platten Strauß bilden. Die Wurzel (*Rad. Fabariae, Fabae crassae, Telephii, Crassulae majoris*), die weiß, dick, kurz und zaserigt ist, ist officinell.
240. Klein Zauslauch, Mauerpfeffer, Ohnblatt, Blattlos (*Sedum acre*), wächst häufig an sandigen Orten. Es hat kurze Stängel, woran viele dicke, saftige, länglichrunde und kleine Blätter ohne Stiele sehr nahe an einander stehen. An der Spitze kommen viele gelbe, fünfblättrige, reguläre



Blumen hervor. Das Kraut (*Hb. Sedi minoris* f. *vermicularis*, *Mecebri*), welches einen beißenden pfefferartigen Geschmack hat, der sich aber im Trocknen verliert, ist wenig gebräuchlich.

241. Sauertlee, Hasenkohl, Alleluja (*Oxalis*, *Acetosella*, *Pl. med. t. IX*), wird in den Wäldern häufig gefunden. Die Wurzeln treiben kurze und feine Stiele hervor, auf deren Spitze drey bleichgrüne haarige Blätter gleich dem gemeinen Klee stehen, von denen jedes einzelne Blättchen oben herzförmig ausgeschnitten ist. Die Blume, die zwischen denselben auf einem längeren Stängel hervorkommt, ist weiß, regulär, und besteht aus fünf zarten Blumenblättern. Die Blätter (*Hb. Acetosellae*, *Lujulae*) schmecken sehr angenehm und stark sauer; diese Säure aber vergehet im Trocknen. Sie werden daher auch nicht trocken aufbewahrt, sondern aus dem frisch gesammelten wird das wesentliche Salz auf die nachhero anzuzeigende Weise aus dem Saft geschieden.

242. Weißes Seifenkraut (*Lychnis dioica*). Diese gemeine Pflanze hat einen geraden ästigen Stängel. Die Blätter stehen einander gegenüber, sind eiförmig, zugespitzt, lang, weißlich, weich und haarig. Oben an den Enden der Stängel stehen die regulären Blumen, deren Kelch länglich, aufgeblasen und fünfzählig ist. Eine jede hat fünf bald weiße bald rothe Blumenblätter, die oben ganz flach und deren Nägel so lang als der Kelch sind. Männliche und weibliche Blumen stehen auf abgesonderten Pflanzen. Die Wurzel (*Rad. Saponariae albae*) ist wenig gebräuchlich.

4. Mit zehn Staubwegen.

243. Kermesbeere, Amerikanischer Nachtschatzen (*Phytolacca decandra*, *Pl. med. t. 164.*), gehört

hört ursprünglich in Virginien zu Hause, und findet sich hin und wieder in Gärten. Ihre Wurzel ist oft so dick als ein Mannsfuß, fleischig, und zertheilt sich in starke Aeste. Diese treibt drey bis vier purpurrothe, bisweilen sechs bis sieben Schuh hohe und dicke Stängel, welche mit dunkelgrünen, eyrunden und zugespizten Blättern besetzt sind. Den Blättern gegenüber und an den Abtheilungen der Zweige entspringen die purpurrothen, langen und dichten Blumentrauben, worauf schöne, glänzendpurpurrothe, saftige Beeren folgen. An einigen Orten ist der Saft aus den frischen Blättern (*Hb. Phytolaccæ*) officinell. Man wählt dazu die ausgewachsenen Blätter, die sehr scharf sind, aus, weil die jungen mild und ohne alle Schärfe sind. Den Saft der Beeren pflegt man zum Rothfärben des Papiers anzuwenden.

§. 137.

## XI. Mit zwölf Staubfäden in einer Zwitterblume.

Zu diesen rechnet man alle Pflanzen, die mehr als zehn und weniger als zwanzig Staubfäden haben.

### 1. Mit einem Staubwege.

244. Haselkraut (*Asarum Europæum*, Pl. med. t. 74.) findet sich in Wäldern an feuchten und schattigen Orten. Aus der Wurzel entspringt ein kurzer Stängel, an dem zwey niereenförmige Blätter mit ganz stumpfer Spitze hervorkommen, die oben dunkelgrün und glänzend, und unten mit einer zarten Wolle bedeckt sind, und den Winter über ausdauern. Auf der Spitze des Stängels bemerkt man die Blume, die keine Blumenblätter,