

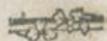
ferbt, tief gespalten, und haben das Ansehen der Erdbeerblätter, außer daß sie ein paar Lappen nahe am Stängel mehr haben und zugespitzt sind. Die Blumen sind regelmäßig, haben einen zehnteiligen Kelch und fünf gelbe Blumenblätter. Sie sehen den Tormentill, oder Sänserichblumen ähnlich. Die Wurzel, die man Benedict, März oder Nägeleinwurzel (*Rad. Caryophyllatae*, s. *Gei urbani*) nennet, ist faserig, auswendig dunkelroth, innerhalb weiß, hat einen starken Kreidnelkengeruch und einen ähnlichen Geschmack. Sie ist jetzt aufs neue zum Arzneigebrauch empfohlen worden, und man hat sie ungleich wirksamer befunden, wenn sie in Gärten mit Fleiß gezogen werden, und eben so hat man von dem dickeren Theile der Wurzel mehr Kräfte wahrgenommen, als von den Fasern. Ein Loth davon enthält dreißig Gran harziges und zwanzig Gran gummigtes Extract.

279. Wasserbenedictenkraut (*Geum rivale*, Pl. med. t. 175.), wächst häufig auf nassen Wiesen. Ist dem vorigen sehr ähnlich, ausgenommen den Blumen, die niederhängen, einen rothen haarigen Kelch, und beynabe das Ansehen einer glockenförmigen Blume haben. Die Wurzel (*Rad. Gei rivalis*), die in neueren Zeiten gebraucht wird, hat die Dicke eines Federkiels, ist faserig, braun, von zusammenziehendem Geschmack, und ohne Geruch.

§. 139.

### XIII. Mit vielen Staubfäden in einer Zwitterblume.

Man nimmt hier zwar gemeinlich mehr als zwanzig Staubfäden wahr, dennoch aber bestehet das gewisseste Merkmal dieser Klasse darinnen, daß die Staubfäden



den nicht, wie bey den vorigen (§. 138.), an der inneren Seitenwand des Kelches, sondern auf dem Boden desselben befestiget sind.

### I. Mit einem Staubwege.

280. Kaprenbaum (*Capparis spinosa*, Pl. med. t. 348.) wächst an den Mauern und Felsen in der Provence, Spanien, Italien und auch im Orient \*). In Apotheken ist davon die Rinde der Wurzel, die Kapperrinde oder Kappernwurzel (*Cort. s. Rad. Capparidis*, *Capparis*) heißt, officinell. Man bekömmet sie zusammengerollt von verschiedener Dicke und Länge. Sie ist gelblich, zähe, hat keinen Geruch und einen etwas bittern und scharfen Geschmack.

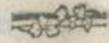
281. Großes Schöllkraut, Schwalbenkraut (*Chelidonium majus*, Pl. med. t. 22.) wächst häufig an Mauern und Zäunen. Die Wurzel ist ästig, zäherig. Wenn sie frisch ist, braunroth; getrocknet aber schwarz. Die Blätter haben lange Stiele, sind groß und auf besondere Art zusammengesetzt, so daß jedes Blättchen wieder in einige Lappen getheilet wird, davon die unteren kleiner sind, und das oberste das größte ist. Sie sind sämtlich am Rande weitläufig eingeschnitten und haben eine hellgrüne Farbe. Zwischen den Blättern kommen lange Stiele hervor, worauf die gelben, vierblättrigen Blumen schirmförmig sitzen. Kraut und Wurzel (*Hb. Rad. Chelidonii majoris*) sind officinell, geben, so lange sie frisch sind, wenn sie verlest werden, einen safrangelben offenbar scharfen Saft,

\*) Die sogenannten Kapres, die man in Essig eingemacht erhält, sind die ganz jungen und unaufgeschlossenen Blumen dieses Baumes.

Saft, und haben einen widerlichen Geruch, der aber im Trocknen vergeht.

282. Wilder oder rother Mohn, Feldmohn, Klatschrosen, Klappetrosen, (*Papaver Rhocas*, Pl. med. t. 157.) wird zwar unter dem Korn gefunden, man ziehet aber den in Gärten blühenden vor, weil die Blumenblätter ungleich größer und meistens von dunklerer rother Farbe sind. Diese bekannte Pflanze unterscheidet sich durch die lappenförmigen Blätter, die zugleich nebst den Stängeln und Blättern haarig sind, und durch die rothen Blumenblätter deutlich genug. Bey der Verletzung fließt ein milchweißer Saft heraus. Die Blumenblätter (*Flor. Papaveris erratici* f. *Rhocadis*) werden theils frisch, theils getrocknet in Apotheken gebraucht. Die Infusion davon mit warmen Wasser wird offenbar schleimig, und bekömmet eine angenehme Röthe.

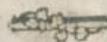
283. Weißer Mohn (*Papaver somniferum*, Pl. med. t. 371.) stammt ursprünglich aus den wärmsten Gegenden von Asien her, und wird in unsern Gärten theils wegen der Schönheit der Blumen, die mannigfaltige Farben haben, und oft sehr gefüllt sind, theils wegen des Samens gebauet. Der gerade Stängel und die Zweige sind von den Blättern umgeben, die ganz glatt, blaugrünlich, groß, spitzzugehend und am Rande stark ausgeschnitten und gezähnt sind. Der zweyblättrige Kelch ist glatt, und die Blume, wenn sie nicht gefüllt ist, hat vier Blätter. Die Farbe derselben ist ganz verschieden. In Absicht der Farbe des in den Samenkapseln enthaltenen Samens giebt es von dieser Pflanze zwei Abänderungen, nämlich den schwarzen und weißen Mohn. Von dem schwarzen, den man bey uns, weil die Samenkapseln verschlossen bleiben, so daß er auch bey völliger Reife desselben nicht



nicht ausfallen kann, verschlossenen Mohn nennet, sammet man den schwarzen Mohn, oder Magsamen (*Sem. Papaveris nigri*), der blauschwarzlich ist, und die Samenkapseln mit samt dem enthaltenen Samen, die Mohnköpfe oder Mohnkannen (*Capita* s. *Capitula* s. *Capsulas Papaveris*) heißen. Von dem weißen, den man auch offener Mohn nennt, weil die Samenkapseln bey ihrer Reife oben rund herum Deffnungen bekommen, durch die der Samen herausfallen kann, braucht man bloß den weißen Mohn oder Magsamen (*Sem. Papaveris albi*). Dieser wird theils zu Emulsionen, theils zur Auspressung des fetten Oels angewandt, obgleich der schwarze eben so gut dazu gebraucht werden kann. Ein Pfund desselben giebt vier Unzen Del. Von eben dieser Pflanze, sie möge schwarzen oder weißen Samen tragen, kömmt das bekannte Opium oder Mohnsafft (*Opium*), das vornehmlich in Natolien, Persien, Aegypten und Ostindien gesammet wird. Es ist dieses, so wie wir es bekommen, eine eingetrocknete gummigt harzigte Masse von rothbrauner Farbe, einem widerlichen starken Geruch und ekelhaften bittern und starken Geschmack. Sie wird in runden Ballen gebracht, die bis zur Größe einer Faust gehen, und die, um das Aneinanderkleben zu verhindern, mit Blättern von verschiedenen Pflanzen bedeckt und mit mancherley Samen umstreuert sind. Man glaubte sonsten, daß dasjenige Opium, welches zu Theben in Aegypten gewonnen würde, und daher Thebaisches Opium (*Opium Thebaicum*) genannt wurde, das beste wäre: jezo aber wird zwischen den Orten, wo es herkömmt, kein Unterschied gemacht, und man zeigt durch diese Benennung bloß eine auserlesene und reine Sorte an. Die Mohnpflanze, woraus das Opium gesammet wird, wächst

wächst ungleich größer als bey uns. Sie wird in Persien bis vierzig Fuß hoch, und in Arabien werden die Mohnköpfe so stark, daß ein einziger fünf und dreyßig Unzen fassen kann. Es trägt zu dieser Größe viel bey, daß man an einer Pflanze nur wenige Samenkapseln stehen läßt, die übrigen aber wegschneidet. Diese werden nun, wenn sie noch nicht völlig reif sind, mit einem Instrument, das mit drey oder fünf Spitzen versehen ist, zur Abendzeit geritzt, worauf der Milchsaft sogleich ausquillt, der die Nacht über antrocknet und den Morgen darauf abgenommen wird. Eben derselbe Mohnkopf wird noch sechs bis acht Abende nach einander auf dieselbe Weise verletzt. Nachdem der gesammelte Saft bey der Sonne zur erforderlichen Härte getrocknet worden, wird ihm die gehörige Gestalt gegeben. Auf diese Weise wird alles Opium und auch selbst dasjenige, das zu uns kömmt, nach dem Zeugnisse der neuesten Schriftsteller erhalten \*), obgleich nicht zu leugnen ist, daß damit nicht manche Verfälschungen geschehen sollten. Die Kennzeichen eines guten unverfälschten Opiums sind, daß es gleichförmig, ohne alle untergemischte Unreinigkeiten, rothbraun, zähe, leicht, von sehr bitterem und scharfen Geschmack und nicht von brandigtem Geruch sey. Von einander geschnitten müssen sich hin und wieder Flitterchen von flüchtigem blygten Salze zeigen, an der Flamme des Lichts muß es sich leicht entzünden, im Wasser fast gänzlich auflösen, und der Auflösung eine röthliche Farbe geben.

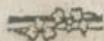
\*) Einige geben vor, daß das zu uns herübergebrachte Opium der durch Kochen und Auspressen der ganzen Pflanze erhaltene Saft sey, der nachhero über dem Feuer getrocknet worden, und den die Alten zum Unterschiede Meconium nannten.



284. **Guttábaum** (*Cambogia Gutta*, Pl. med. t. 316.) wächst auf der Küste Kamboja in Ostindien, in Malabar, China und Zeilon. Es ist ein Baum von ansehnlicher Dicke und Größe. Aus der geristeten Rinde desselben und den abgeschnittenen Aesten fließt das sogenannte **Gummigutt** (*Gummi Gutta*, *Gutta gamba*) heraus, welches mehrentheils als Farbe, seltener als Arzenei gebraucht wird. Es ist ein glänzendes, safranfarbenes, gummigtes Harz, das in großen Stücken zu uns gebracht wird, einen etwas harzigen Geschmack, aber keinen Geruch hat, und zwischen den Zähnen einigermaßen zähe befunden wird. Es wird sowol vom Weingeist als Wasser größtentheils aufgelöst. Eine schlechte Sorte des Gummigutts soll aus dem Saft einer Pflanze bereitet werden, die zu den Euphorbienarten gehört.

285. **Moschatennußbaum** (*Myristica officinalis*) gehört zwar auf den Moluckischen Inseln zu Hause, wächst aber von diesen nur allein auf der Insel Banda, weil er von den andern durch die Holländer mit Fleiß ist ausgerottet worden. Doch ist es vor einigen Jahren den Franzosen gelungen, sowol von diesem als dem Gewürznelkenbaume Früchte und Pflanzen heimlich zu erhalten, die jetzt auf den Inseln Isle de France, Bourbon und Seychelles gebauet werden. Er soll das Ansehen eines Birnbaums haben, die Blumen sollen klein, die Früchte den kleineren Birnarten an Gestalt und Größe ähnlich, gelbgrün und glatt seyn, und der Länge nach eine tiefe Furche haben. Diese sind mit einer dicken und bitteren Schale gleich den Walnüssen umgeben. Unter derselben sieht man ein dunkelrothes, nehartiges Gewebe, welches einen sehr gewürzhaften Geschmack und Geruch hat, und im Trocknen gelb wird. Es ist unter dem Namen

Moschatenblumen oder Muskatblüthe (Macis) bekannt. Damit es sich besser halte, so wird es vor dem Verschicken mit Seewasser besprengt. Sechszehn Unzen davon geben ein halbes Loth, bisweilen auch mehr ätherisches gewürzhaftes Del (Oleum Macis). Auf diese Muskatblüthe folgt eine Nuß, die eine braune, dünne und harte Schale hat, und deren Kern eigentlich die Moschatennuß (Nux Moschata, Myristica) ist. Die Nüsse nebst den Schalen werden einige Tage durch getrocknet, drauf ohngefähr einen Monat lang in den Rauch gehangen, dann mit den Fäusten geklopft, damit die Schalen abspringen, die Kerne nachher einige Stunden lang, um sie für die Fäulniß zu sichern, mit Kalk gebeizt, und endlich völlig getrocknet. Sechszehn Unzen davon geben ein bis zwey Loth ätherisches Del (Oleum Nuc. Moschat. destillatum) und den dritten bis vierten Theil eines sehr wohlriechenden ausgepressten Deles, welches Moschatenbalsam oder Muskatbutter (Balsamus, Oleum Nucistae s. Nucis Moschatae expressum) genannt wird, die Konsistenz des Unschlitts hat, und nebst dem ausgepressten auch ätherisches Del enthält. Gemeiniglich läßt man sich beiderley Dele aus Holland kommen. Das ausgepresste bekommt man in platten viereckigen Stücken, die ziemlich hart sind, eine rothgelbliche Farbe und einen starken Moschatengeruch haben. Manchmal ist es mit Unschlitt oder gelbem Wachs verfälscht. Ersteres ist nicht leicht zu erkennen: letzteres aber verräth sich durch die dunkelgelbere Farbe, durch die größere Härte, indem es sich nicht so leicht in der Hand zerreiben läßt, und auch dadurch, daß der aufgegossene Weingeist nicht alle Farbe daraus ausziehet, sondern das Ueberbleibende die Farbe des gelben Wachses behält.



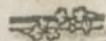
286. Weiße Seblume oder Seemummei (*Nymphaea alba*, Pl. med. t. 26.) wächst in Teichen, breiten Gräben und anderen stehenden Wassern. Die Blätter sind groß, glatt, lederartig und rundlichherzförmig, schwimmen auf dem Wasser und haben lange Stiele, die bis auf den Grund des Wassers gehen. Eben die Beschaffenheit hat es mit den Blumenstängeln. Die Blume selbst bestehet aus einem weißgrünen fünfblättrigen Kelch und einer Menge weißer Blumenblätter, die in mehr als einer Reihe stehen, und gegen die Mitte zu allmählig kleiner werden. Die Wurzel, die auch den Namen Wasserlilienwurzel (*Rad. Nymphaeae albae*, *Nenupharis*) bekommt, ist lang, bisweilen armsdick, schwammig, von außen braun und knotig, inwendig weiß, und hat einen bitterlichen und etwas zusammenziehenden Geschmack.

287. Orleanbaum (*Bixa Orellana*) wächst in Brasilien, Mexico, Domingo. Die Samenkapseln dieses Baums enthalten eine Menge kleiner rötlicher Samen, die mit einem schönen, rothen, stark riechenden Leige überzogen sind. Hieraus bereitet man in Amerika die angenehme rothgelbe Farbe, die unter dem Namen Orlean oder Roucou (*Orleana*, *Orellana*) bekannt ist. Sie hat einen Weichengeruch, anziehenden Geschmack, und wird in runden oder viereckigen Stücken gebracht. Es ist eigentlich ein Sezmehl, dessen Bereitung folgende ist. Man gießt nämlich auf die Körner sammt dem Leige warmes Wasser, und läßt sie darinnen so lange weichen, bis alle Farbe von den Körnern abgesondert ist, welches man noch durch das Reiben mit den Händen, oder Rühren mit einem Spatel zu erleichtern sucht. Das gefärbte Wasser wird in ein besonderes Gefäße abgegossen, und so lange

lange in Ruhe stehen gelassen, bis alles Farbwesen niedergesunken ist. Jenes gießt man dann rein ab: dieses aber wird aufs vorsichtigste getrocknet.

288. Linde (*Tilia Europaea*, Pl. med. t. 281.). Von diesem bekannten Baume sind die Blumen (*Flor. Tiliae*) officinell. Weil sie im Trocknen ihren angenehmen Geruch gänzlich einbüßen, so werden sie meistens frisch zur Destillation mit Wasser und Weingeist verwandt. Beiden theilen sie ihren vortreflichen Geruch mit, der sich in dieser Verbindung ziemlich lange erhält.

289. Theebaum (*Thea Bohea*) ist ein Baum, oder vielmehr Strauch, von Menschenhöhe, welcher von unten bis oben ästig ist, und bloß in China und Japan wild wächst, wo man auch häufig Plantagen davon anlegt. Die Blätter desselben sind eiförmig, steif, glatt, sägenförmig gezähnt und haben sehr kurze Blattstiele. Diese geben den bekannten Thee, der seit 1666 in Europa gebräuchlich ist. Da die frischen Blätter etwas betäubendes haben, und Schwindel und Zittern der Glieder erregen; so werden sie denselben Tag, da sie sind gesammelt worden, über einem eisernen Blech gelinde gedörret, und unter dem Dörren, damit sie ein krauses Ansehen bekommen, zwischen den Händen gerollt. Man läßt sie dann in wohlvermachten Gefäßen ein Jahr lang, ehe man sie gebraucht, stehen. Die verschiedenen Sorten des Thees hängen theils von der Verschiedenheit der Kultur und dem Boden, theils von der verschiedenen Zeit der Sammlung und der daher rührenden Größe der Blätter ab. Je größer diese geworden sind; um desto schlechter ist der Thee. Ein Strauch muß drey Jahre alt seyn, ehe seine Blätter zum Einsammeln tauglich sind; und im siebenten oder zehnten Jahre wird er umgehauen, damit er neue Schossen treibe. Man stellt



stellt in Japan des Jahres drey Sammlungen der Theeblätter an. Bey der ersten werden die kleinsten, zartesten und noch nicht ausgefalteten Blätter abgepflückt, und dieses ist der feinste oder sogenannte Kaiserthee oder die Theebüthe (*Thea caesarea*, *Flos theae*). Bey der zweiten werden die ganz ausgebreiteten Blätter sammt den halb ausgefalteten, und bey der dritten Sammlung, welches die schlechteste ist, die starken und vollkommenen Blätter gelesen. In China werden gemeinlich alte und junge Blätter mit einander gesammelt, hernach aber ausgelesen, und in viererley Sorten unterschieden. Bey uns sind zwey vorzüglich gebräuchlich, nemlich der Theebou (*Thea Bohea*), der schwärzlich ist, einen zusammenziehenden Geschmack, rosenartigen Geruch hat, und dessen Infusion mit Eisenvitriol schwarz wird, und der grüne Thee (*Thea viridis*), dessen Blätter krauser und grün sind, nach Weilchen riechen und dem Wasser eine grünliche Farbe geben. Man glaubt, daß dieser Thee seinen Ursprung von einem andern Gewächse ziehe. Die grüne Farbe desselben ist von der gelinderen Wärme und dem wiederholten Rösten, nicht aber von einem Antheil von Kupfer abzuleiten, indem es falsch ist, wenn vorgegeben wird, daß er auf kupfernen Platten geröstet werde.

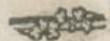
290. a) Gewürznägleinbaum (*Caryophyllus aromaticus*. Pl. med. t. 315.) gehöret auf den Moluckischen Inseln, wo er in einem höchst durren, heißen und beinahe verbrannten Boden wächst, zu Hause. Die Holländische Compagnie aber hat, um andere Nationen von diesem Handel abzuhalten, ihn fast aus allen übrigen Inseln ausrotten lassen, so daß er bis jeko beinahe in Amboina nur, wo er gebauet wird, angetroffen wurde. Die Franzosen sind dennoch vor wenigen Jahren so glücklich gewesen, Früch-

Früchte und Pflanzen von diesem Baume auf Isle de France, Bourbon und Seichelles zu verpflanzen, die daselbst recht gut forkommen sollen. Es ist ein sehr schöner Baum, der so groß als eine Buche wächst. Die Blätter, deren Stiele noch gewürharter als die Gewürznelken selbst sind, sind den Lorbeerblättern ähnlich, und die Blumen stehen in Sträußen, deren Kelche vier Monate nachher die Gestalt der Gewürznelken erhalten, und da sie vorher grün waren, eine rothe Farbe bekommen. Das Kügelchen, welches zwischen den vier Spitzen des Kelches sitzt, und bey den getrockneten oft angetroffen wird, öffnet sich in vier sehr kleine angenehm riechende Blumenblättchen. Werden die Kelche vor dem Aufblühen, wenn sie noch grün sind, gesammelt, in heißem Wasser (so wie es bisweilen geschehen soll) abgebrühet, einige Tage dem Rauch ausgesetzt, wodurch sie die schwarzbraune Farbe erhalten, und dann an der Sonne getrocknet, so geben sie das bekannte Gewürz, welches man Gewürznägelchen, Gewürznelken oder Kreidnelken (*Caryophylli* s. *Caryophylli aromatici*) nennt. Es sind diese also nichts anders als unreife und unausgebildete Blumen oder Kelche. Die besten sind diejenigen, die einen scharfen Geschmack haben, und aus denen man mit den Fingern eine ölige Feuchtigkeit ausdrücken kann \*). Sechzehn Unzen davon geben zwei bis drey Unzen und darüber an ätherischem Del, welches in großer Menge in Indien und Holland destillirt wird, und um einen wohlfeileren Preis, als man es hier zur Stelle liefern kann, überschickt wird. Werden

L 2

diese

\*) Hin und wieder zeigt man als eine Seltenheit die Königsnägelchen (*Caryophylli regii*), die eine schuppigte Gestalt haben, und allein auf der Insel Makian angetroffen werden.



diese Kelche nicht abgeplückt, so wächst der Frucht-  
knoten allmählig größer, bis er endlich in einigen  
Wochen seine Vollkommenheit erhält, da er dann  
einen Zoll lang, in der Mitte bauchigt, an beiden  
Seiten schmal zugehend wird, und unter einer dun-  
kelbraunen, dünnen Bedeckung einen schwarzen  
glänzenden Samen, der durch einen gebogenen  
Einschnitt der Länge nach in zwey Theile getheilt  
ist, enthält. Diese Früchte sind die so genannten  
Mutternägelchen oder Mutternelken (*Antho-  
phylli*), die einen nicht so starken gewürzhaften Ge-  
schmack als die Kreidnelken haben.

290. b) Kretische Ziste (*Cistus Creticus*), ist ein  
Strauchgewächs, das in Syrien und vornehmlich  
auf Kreta und in Kambien und andren griechischen  
Inseln zu Hause ist. Die Blätter schwißen bey  
warmem Wetter ein klebrichtes Harz aus, welches  
sich auf der Oberfläche derselben ausbreitet, und  
von den armen griechischen Mönchen auf eine sehr  
mühsame Art zur heißesten Jahreszeit und in der  
größten Tageshitze eingesamlet wird. In der Le-  
vante wird es nachhero, um das Gewicht zu ver-  
mehrern, mit einem feinen, schwarzen, eisenhaltigen  
Sande vermischt, so daß oft ein ganzes Pfund bey  
uns kaum vier Unzen reines Harz enthält. Man  
bringt es unter dem Namen *Ladangummi* (*Gum-  
mi Ladanum* s. *Labdanum*) gemeiniglich in einer  
gewundenen Gestalt zu uns \*). Es ist eine  
schwärzliche oder dunkelgraue Masse von geringem  
Geru-

\*) Dieses gewundene *Ladanum* (*Ladanum in tortis*), wel-  
ches ganz trocken ist, ist das theuerste, und kömmt aus Kreta.  
Für die Hälfte des Preises verkauft man das schmierige  
(*Lad. liquidum*), welches aus Kanada kömmt und die Härte  
eines Ertrakts hat. Das Spanische kömmt in Strangen  
gleich dem Lakertisäfte vor, und das Barbarische ist weicher  
als dieses und als das gewundene.

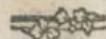
Geruche und keinem Geschmack. In der Wärme wird es etwas weich, am Feuer fließt es nicht, sondern giebt alsdenn einen besondern angenehmen Geruch. Vom höchstrectificirten Weingeist wird es aufgelöst, das Wasser aber hat gar keine Wirkung darauf.

### 2. Mit zween Staubwegen.

291. **Bijone, Sictrose, Pfingstrose**, (*Paeonia officinalis*, Pl. med. t. 488.) wächst auf den Schweizerischen Alpen wild. Die Wurzel besteht aus vielen durch Fasern aneinanderhängenden Knollen, die einige Zolle lang und ohngefähr einen Zoll dick sind. Außerlich ist sie rothbraun, inwendig weiß; von etwas zusammenziehendem eckelhaften bitteren Geschmack und geringem Geruch. Letzterer ist bey der frischen Wurzel unangenehm, und gleichsam betäubend. Die Blätter sind durch tiefe Einschnitte in viele längliche, zugespitzte, glänzende Lappen zertheilt. In den Spizen kommen große, vierblättrige, dunkelrothe Blumen hervor, die frisch einen widerlichen Geruch haben, der im Trocknen vergeht. Die drauf folgenden, besonders gestalteten, rauchen Kapseln enthalten glänzende, rundliche, schwarze Samenkörner, die ein weißes Mark haben. Da die in unsern Gärten stehenden weiblichen Pflanzen ganz gefüllte Blumen tragen, so erhält man von diesen nie Samen. Man verwahrt davon in Apotheken die dunkelrothen Blumenblätter, den Samen und die geschälten Wurzeln (*Flor. Sem. Rad. Paeoniae*).

### 3. Mit drey Staubwegen.

292. **Rittersporn, Feldrittersporn** (*Delphinium Consolida*, Pl. med. t. 383.), ist eine in den Kornfeldern



felbern bekannte Pflanze. Der Stängel ist sehr ästig, die Blätter sehr fein zerschnitten, und die Blumen, die an den Spitzen der Aeste hervorkommen, sind dunkelblau und haben fünf Blumenblätter, wovon sich eines in ein langes Horn endiget. Diese Blumen (*Flor. Calcatrippae, Consolidae regalis*), die ohne Geruch und bitter sind, waren vor Zeiten officinell.

293. Stephanskraut (*Delphinium Staphisagria*, Pl. med. t. 473.) wächst auf der Insel Kandien, wie auch in Istrien, Dalmatien, Kalabrien und Apulien. Die Samen, die St. Stephanskörner oder Lauskörner (*Sem. Staphidis agriae*) heißen, sind drey, oder viereckig, rauh, runzlig, grauschwärzlich, schließen einen öligten weißgelben Kern ein, und haben einen sehr bitteren und höchst scharfen Geschmack.

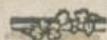
294. Eisenhütlein, Mönchskappe, Sturmhut, (*Aconitum Napellus*, Pl. med. t. 49.) ist ein Staudengewächs, das zur Zierde in unseren Gärten gezogen wird. Es wird vier bis fünf Fuß hoch. Die Blätter, die an den Stängeln häufig hervorkommen, sind glatt, oben dunkel, unten hellgrün. Sie sind in fünf Haupttheile tief zerschnitten, die nachhero wiederum zertheilt sind, doch so, daß die Lappen am Rande breiter sind, und gegen den Stiel zu allmählig enger werden. Sie haben keinen, oder doch nur einen schwachen, Geruch, und einige Zeit, nachdem man sie gekostet hat, bemerkt man Schmerzen und Geschwulst der Zunge. Die Blumen, die oben auf den Spitzen der Aeste stehen und dunkelblau sind, sind fünfblättrig und irregulär. Ein Blumenblatt davon formirt eine Art von Sack (§. 99. n. 2.), worinnen die übrigen nebst zwey sonderbar gestalteten Honigbehältnissen (§. 100.) zum Theil eingeschlossen werden. Man gebraucht die

die Blätter (*Hb. Napelli, Aconiti*) dieser Pflanze bloß frisch in Apotheken, indem man aus dem daraus gepressten Saft das Extrakt, welches den neunten Theil desselben beträgt, verfertiget. Zu diesem Zwecke muß das Kraut, bevor die Pflanze noch den Stängel getrieben hat, gesammelt werden, weil es dann am wirksamsten ist, nicht aber mehr, wenn es schon in der Blüthe steht.

295. Giftheil (*Aconitum Anthora, Pl. med. t. 434.*) hat mit dem vorigen eine so große Aehnlichkeit, daß man es bloß durch die fünf Staubwege, durch die Lappen der Blätter, die am Rande und am Stiel gleich breit bleiben, und durch die gelbe Farbe der Blumen unterscheiden kann. In Italien, auf den Genuesischen und Schweizerischen Gebürgen und in Frankreich wächst es wild. Die Wurzel (*Rad. Anthorae*) ist eckigt, bald rund, bald länglich, fleischigt, von außen braun, inwendig weiß, und hat einen angenehmen Geruch, und einen scharfen, bittern, hintennach aber eckelhaft süßen Geschmack. Sie ist auswärtz officinell.

#### 4. Mit fünf Staubwegen.

296. Agley, Akeley (*Aquilegia vulgaris, Pl. med. t. 459.*). Diese in unseren Gärten sehr bekannte Pflanze unterscheidet sich durch die Blumen, die aus zwey Reihen Blumenblätter zusammengesetzt sind; wovon die eine aus platten, die andere aus hornförmigen, umgebogenen hohlen Blumenblättern, welches die Honigbehältnisse sind, bestehen. Diese dunklen blauen Blumenblätter und der Samen, der klein, eiförmig und glänzend schwarz ist, (*Flor. Sem. Aquilegiae*) sind officinell.



297. *Nigelle* (*Nigella fativa*, Pl. med. t. 119.) wächst in Kreta und Aegypten wild, bey uns wird sie in Gärten gebauet. Die Blätter derselben sind sehr fein zerschnitten und stehen wechselsweise. An der Spitze des Stängels sind sie ganz nahe zusammen, und in der Mitte kömmt eine ziemlich große, weiße, fünfblättrige, reguläre Blume hervor. Es folgen hierauf fünf aneinander gewachsene, längliche, zugespitzte Samentapseln. Der Samen, der schwarzer Kümmel, schwarzer Koriander, Nardensamen oder *Tout-epice* (*Sem. Nigellae, Melanthii*) genannt wird, ist klein, von beiden Seiten spitz, eckig und ganz schwarz. Er enthält ein grünliches Mark, welches einen eigenen gewürzhaften Geruch und etwas beißenden Geschmack hat.

#### 5. Mit viel Staubwegen.

298. *Sternanies* (*Illicium anisatum*). Man hält diesen Baum, der in Japan wächst, und den die Priester in China und Japan und die Brachmanen für besonders heilig halten, für denjenigen, dessen Frucht in Apotheken unter dem Namen *Sternanies* (*Anisum stellatum, Anisum Sinense, Sem. Badian*) bekannt ist. Es wird dieselbe aus der Tartaren, China und den Philippinischen Inseln zu uns gebracht. Die Gestalt derselben ist einem Stern ähnlich, der aus sechs bis acht harten, dicken, dunkelbraunen und oben geöffneten Kapseln besteht, die in der Mitte zusammen vereinigt sind. Eine jede Kapsel hält einen braunen und glänzenden Samen, fast einer Linse groß, verborgen, der inwendig einen weißen Kern von besonderem Geruch und gewürzhaftem süßen Geschmack, der mit dem Anies, und Fenchelsamen Aehnlichkeit hat,  
ein

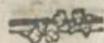
einschließt. In den Samenkapseln findet derselbe Geruch und Geschmack, doch noch stärker, statt \*).

299. Edelleberkraut, Leberblume (*Anemone Hepatica*, Pl. med. t. 5.), wächst in Wäldern. Aus den Knoten der Wurzeln kommen meistens, ehe noch die Blätter sich zeigen, die regulären Blumen hervor, die auf einem kurzen Stängel stehen, einen dreiblättrigen Kelch und sechs in zwei Reihen stehende gemeinlich hellblaue Blumenblätter haben. In den Gärten sind diese Blumen ganz gefüllt und hochroth. Die Blätter sind durch längere Stiele unterstützt und in drei abgerundete Lappen zertheilt, welche eben so wohl als der Stiel haarig sind. Diese (*Hb. Hepaticae nobilis*) sind officinell und haben weder Geschmack noch Geruch.

300. Küchenschelle, Osterblume, (*Anemone pratensis*, Pl. med. t. 439.) wächst auf trockenen sandigen Gegenden und blühet im April. Aus der saftigen Wurzel kommt ein braungrüner Stängel, woran nahe an der Wurzel die mit sehr vielen zarten Einschnitten versehenen rauchen Blätter sitzen. Oben an der Spitze des Stängels hängt die Blume herunter, die aber noch eine besondere Hülle hat, welche aus längeren und breiteren mit Haaren bedeckten von außen bräunlichen Blättern bestehen. Die Blume ist klein, enge und beinahe geschlossen. Sie hat sechs Blumenblätter, deren Spitzen auswärts gebogen, und die von der inneren Seite fast grün,

L 5

\*) Bisweilen findet man im Handel die Sternaniesrinde (*Cortex Anisi stellati* s. *Cortex Lavola*), die in Stücken vorkommt, die dünne, ohngefähr einen halben Fuß lang, von außen grau, runzlig, innerhalb weicher und braun ist. Geruch und Geschmack kömmt mit dem Sternanies überein, doch ist es noch nicht entschieden, ob sie von demselben Baum gesammelt werde.



grün, an den Spitzen weißlich, von der äußern aber schwarzblau und mit kurzen und dichten weißen Haaren besetzt sind. Das Kraut (*Hb. Pulsatillae*, Pulsat. nigricantis) ist scharf und beißend und in neueren Zeiten zum arzeneyischen Gebrauche angewandt. Es äußert so starke Wirkungen auf die Augen, daß demjenigen, der es quetscht, den Saft auspreßt und ihn zum Extract abrauchet, die Augen gemeinlich stark thranen, schwellen, schmerzen und einige Tage durch geschwollen bleiben.

301. Brennkraut (*Clematis recta*, Pl. med. t. 441.), wächst in Oesterreich, Ungarn, Tartarey und Frankreich. Es ist eine zweyjährige Pflanze, die einen langen, geraden, holzigen Stängel mit Aesten hat. Die Blätter sind zusammengesetzt. Die einzelnen Blättchen, die eyförmig zugespitzt und am Rande ganz glatt sind, stehen an langen Stielen einander gegenüber, und eines steht jederzeit an der Spitze allein. Die Blumen, die keinen Kelch, sondern vier bis fünf weiße Blumenblätter haben, sind in einer Dolde versammelt, und lassen haarige langgeschwänzte Samen zurück. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. Flammulae Jovis*) ist officinell. Die ganze Pflanze ist sehr scharf.

302. Klein Schöllkraut, Feigwarzenkraut, Scharbockskraut (*Ranunculus Ficaria*, Pl. med. t. 66.), wächst an schattigen Orten und in Gärten wild. Es ist niedrig und kriecht auf der Erde fort. Die Blätter stehen an langen Stielen, sind gemeinlich herz- oder niereenförmig, am Rande eckigt, glänzend und saftig. Die Stängel sind mit kleinen Blättern besetzt, und tragen eine Blume, deren Kelch drey Blätter, die Krone aber meistens acht hat, welche länglicher, spiziger und gelb sind. Das Kraut und die Wurzel (*Hb. Rad. Chelidonii minoris*, *Ficariae*), wovon ersteres einen

einen etwas herben und salzigen Geschmack hat, letztere aber eine beträchtliche Schärfe besizet, so daß sie vor der Blüthzeit auf der Haut Blasen zieht, werden selten mehr gebraucht.

303. Schwarze Nieswurz (*Helleborus niger*, Pl. med. t. 185.) wächst auf den Pyrenäischen und Apenninischen Alpen wild. Die Wurzel, die auch Christwurz (*Rad. Hellebori* s. *Ellebori nigri*, *Melampodii*) genannt wird, besteht fast aus lauter Fasern, die von außen schwarz, inwendig weiß und von bitterem eckelhaften Geschmack sind. Diese Fasern (*Fibrillae Hellebori nigri*) entspringen aus einem dünnen Knöpfchen, welches ohngefähr so groß als eine Muskatennuß ist, und als untauglich zum arzeneyischen Gebrauch verworfen wird. Statt dieser ächten Nieswurz wird gemeiniglich aus Frankfurt am Mann und Hamburg die Wurzel der Frühlingsadonis (*Adonis vernalis*, Pl. med. t. 182.), die in Thüringen jährlich in großer Menge gesammelt wird, verschickt, die auch mit jener in Absicht ihrer Bestandtheile, Eigenschaften, Kräfte und Wirkungen viel Aehnliches hat, wenn sie sich gleich in der Blume und den Blättern sehr unterscheidet \*).

304. Stinkende Nieswurz (*Helleborus foetidus*, Pl. med. t. 452.) wächst im südlichen Europa und Virginien. Die Blätter, die lange Stiele haben, sind auf besondere Art, so wie auch bey der vorigen, zusammengesetzt. Nachdem nemlich jegliches Blatt

\*) Außerdem werden statt der ächten schwarzen Nieswurz verschiedne andere Wurzeln, so z. B. von der grünen Nieswurz (*Helleborus viridis*), die bitterer, schärfer und eckelhafter, vom Christophskraute (*Athaea spicata*, Pl. med. t. 176.), Kugelhahnenfuß (*Trollius europaeus*), großen Astrandie (*Astrantia maior*), die sämtlich schwächer sind, gesammelt. Bisweilen sollen dazu auch die giftigen Wurzeln des Eisenhütteleins (n. 294.) angewandt werden.



Blatt bis an den Stiel sich in zween Theile getheilt hat, entspringen aus der inneren Seite jedes Theils mehrere längliche veste Blättchen, die sägenartig gezähnt und scharf zugespitzt sind. An jeder Spitze der Aeste kömmt eine große grünlüche Blume hervor. Die Blätter (*Hb. Hellebori foetidi, Helleborastri*) kommen jezo in Gebrauch, und haben einen scharfen, bitteren, eckelhaften Geschmack und unangenehmen Geruch, besonders wenn sie noch frisch sind.

§. 140.

#### XIV. Mit vier ungleichen Staubfäden.

Bei dieser Klasse trifft man allezeit vier Staubfäden an, wovon aber zween immer kürzer als die beiden andern sind. Der Kelch bei diesen Pflanzen ist allezeit einblättrig und röhrenförmig. Die Blume ist ebenfalls einblättrig, unten besteht sie in einer Röhre, oben aber ist sie in zwei Lippen getheilt, wovon die obere aufgerichtet, flach oder hohl ist, die untere aber abwärts hängt, und in drei Lappen getheilt ist. Man nennt sonst diese Blumen, so wie ich bereits (§. 99. n. 1.) angezeigt habe, Lippenblumen. Der Samen dieser Pflanzen liegt entweder ganz bloß und unbedeckt im Kelche oder in Samenkapseln eingeschlossen, und hiedurch entstehen die zwei Unterabtheilungen dieser Klasse.

##### 1. Ohne Samenkapseln.

Der Kelch enthält hier allezeit vier Samen, die ganz bloß darinnen liegen.

305. **Gülden Günsel** (*Ajuga pyramidalis*, Pl. med. t. 101.), wächst auf bergigten Wiesen. Diese Pflanze ist ganz haarig. Die Blätter haben keine oder doch nur kurze Stiele, sind eiförmig, stumpf gezähnt,