

genartig gezähnten Blättchen bestehen. Zwischen denselben kommen einzelne gelbe Schmetterlingsblumen hervor, auf die sehr lange, schmale, als Hörner gebogene Hülsen folgen, in welchen gelbe fast vier-eckige Samen, von einem dem Melilot ähnlichen Geruch und bitteren Geschmack enthalten sind. Man nennt ihn Griechisch Zeu oder Bockshornsamem (Sem. Foeni graeci, Foenugraeci). Er enthält den dritten Theil seines Gewichts an Schleim. Eine Unze davon macht sechszehn Unzen Wasser bey der Wärme schleimig.

§. 144.

XVIII. Mit Staubfäden, die unten in viel Parteyen verwachsen sind.

1. Mit fünf Staubfäden.

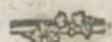
389. Kakaobaum (*Theobroma Cacao*, Pl. med. t. 308.). Von diesem Baume findet man ganze Wälder zwischen den beiden Wendekreisen in America, nämlich in Mexico, Brasilien, auf den Antillischen und Karibischen Inseln, und überhaupt in den wärmsten Gegenden dieses Welttheils auf feuchtem und niedrigem Boden. Er blühet zweymal im Jahr, daher man auch zweymal jährlich im Sommer und Winter von eben denselben Bäumen Früchte sammlet. Die Früchte haben die Gestalt und Größe der Melonen, sind glatt, warzig, oder mit zehn Furchen der Länge nach bezogen, und enthalten an dreyßig Samen, welche unter dem Namen Kakau, Kakao, Kakaonüsse oder Kakaobohnen (*Cacao*, *Nuces Cacao*) bekannt sind. Wenn die Früchte ihre gehörige Reife erhalten haben, sondern die Amerikaner die Samen von dem Marke,

wel

welches stark anhängt, und wegen seines süßlich-säuerlichen Geschmacks gegessen wird, genau ab, packen sie ganz frisch noch in große Fässer, welche sie mit Steinen beschweren, und darinnen vier bis fünf Tage lang gähren lassen, da sich denn die weiße Farbe der Bohnen in eine rothe oder braune verändert. Diese Gährung ist nothwendig, weil sie dadurch den bittern und herben Geschmack verlihren, und auch ohne diese Zubereitung leicht auskeimen und verderben würden. Nachdem sie gegohren sind, breitet man sie an einem freyen Ort in die Sonne aus und kehret sie fleißig um, damit sie recht trocken werden. Nach den verschiedenen Orten, wo der Kakaobaum wächst, unterscheiden sich die Früchte desselben. Vornehmlich sind folgende zwei Sorten bekandt *). Für den besten hält man den sogenannten Karasischen Kakao (*Cacao caraque, de Caraquas*), der aus der Provinz Maragana kömmt. Die Bohnen sind sehr groß und enthalten viel Del. Außerdem sind sie dicker, härter und härter als die übrigen Kakaosorten, und man erkennt sie auch an den kleinen schimmernden und dem Kupfersilber ähnlichen weißen Flitterchen, womit die Schale derselben als mit Staub bestreuet ist. Diese Flitterchen sind Glimmer oder Talk, die sich von der Erde, worauf sie an ihrem Geburtsorte getrocknet worden, wahrscheinlich angehangen haben. Der Martinische Kakao, der besonders aus Martinique, St. Domingo und anderen Amerikanischen Inseln gebracht wird, ist kleiner, dünner, von gleicher

Obers

*) Außer diesen, die im Handel am gewöhnlichsten sind, werden noch mehrere Sorten Kakaobohnen angegeben. Die Brasilischen oder die aus Maragnon (*Cacao Maranbaos*) sollen länger und brauner seyn, und werden für die schlechtesten gehalten.



Oberfläche, und etwas brauner als der Zimmt an Farbe. Der Kern dieser Bohnen ist weniger fettig, und bitterer als der Kern der Karakischen. Der Kakao wird meistens zur Verfertigung der Chokolade und der Kakaobutter, die den vierten Theil des Gewichts der Kakao beträgt, angewandt.

2. Mit zwanzig Staubfäden.

390. Zitronenbaum (*Citrus medica*, Pl. med. t. 495.) ist ursprünglich in Asien oder den Morgenländern zu Hause, wächst jezo aber in Portugal, Spanien, Italien, den südlichen Gegenden von Frankreich, und in Sicilien. Bei uns sieht man ihn häufig in Töpfen. Man hat von diesem Baum in Absicht der Früchte verschiedene Abarten. Einige haben eine dünnere Schale und ein saftigeres und säureres Fleisch, und werden unter dem Namen Limonen, nachdem sie vierzig Tage durch mit Seewasser übergossen gehalten worden, eingesalzen verschickt, deren Saft (*Succus Limonum*) manchmal in Apotheken gebraucht wird. Andere haben ein festes, dickes, süßes, essbares Fleisch, und heißen Zitronaten. Wenn diese zerschnitten und unter gehörigen Handgriffen mit Zucker eingemacht worden, geben sie den sogenannten grünen Zitronat oder Sukade (*Caro citri, Succata, Citronata*), der inwendig klar und durchsichtig, oben mit einer dunkelgrünen Rinde, unten mit einer Kruste von kandisirtem Zucker bedeckt, trocken und ohne alle schwarze Flecken seyn muß. Er wird von Italien und dem südlichen Frankreich verschickt. Die gemeinen Zitronen sind in Apotheken von sehr vielem Gebrauche. Die Früchte, welche frisch zu uns herübergebracht werden, werden an Ort und Stelle unreif abgenommen, wodurch man das
Faul.

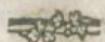
Faulwerden derselben auf der weiten Reise zu verhüten sucht. Die frischen Schalen derselben werden theils mit Zucker eingemacht, vornehmlich aber getrocknet (*Cortices Citri*) zu Arzeneien verwandt. Die Kerne (*Sem. Citri*), die einen geringen Geruch und bitteren Geschmack haben, werden selten mehr gebraucht. Dagegen aber ist der Zitronensaft (*Succus Citri*), den man entweder selbst aus frischen Zitronen preßt, oder der in Fäßchen oder Flaschen von den Orten, wo diese Früchte häufig sind, z. B. Sicilien, schon geschickt wird, ungleich gebräuchlicher. Wie man das Zedroöl oder Zedroessenz (*Oleum s. Essentia de Cedro, Essentia Limonum*) aus den Zitronen in Italien und Sicilien ohne Destillation erhält, wird nachher angezeigt werden.

391. Pomeranzenbaum (*Citrus Aurantium*, Pl. med. t. 496.) hat mit dem Zitronenbaum ein Vaterland, und unterscheidet sich von demselben durch die herzförmigen Blattansätze, womit die Stiele der Blätter versehen sind; durch die Blumen, die weiß sind, und durch die Früchte, die kegelförmig, an beiden Enden plattgedrückt und von einer rothgelben Farbe sind. Der Gebrauch desselben in Apotheken ist beträchtlich. Die Blätter (*Fol. Aurantiorum*) wurden vor kurzem stark gesucht. Die Blumen, die Oranienblüthe (*Flor. Naphae*) genannt werden, werden zur Destillation des Oranienwassers gebraucht, und da sie im Trocknen ihren Geruch verlieren, salzt man sie auf Vorrath ein*) Die unreifen Früchte (*Poma s. Fructus*

Y 2

Fructus

*) Wird eine ansehnliche Menge Oranienblüthe mit Wasser destillirt, so erhält man außer dem sehr angenehm riechenden Wasser auch ein darüber schwimmendes röchliches und höchst wohlriechendes ätherisches Del, welches Teroliöl (*Essentia s. Ol.*



Fructus Aurantium viridium f. *immaturorum*) die auch Kurassäpfel (*Aurantia curassaviensia*) genannt werden, sind von der Größe einer Erbse, bis zu einer Kirsche, und werden entweder getrocknet oder mit Zucker schon eingemacht zu uns geschickt. Von den reifen Früchten werden selten die Samen, um desto häufiger aber die getrockneten Schalen (*Cort. Aurant.*) gebraucht. Wenn das weiße schwammige unangenehm schmeckende Mark (*Albedo Aurant.*) davon ausgeschält worden, so nennt man das übrigbleibende das Gelbe der Pommeranzenschalen (*Flavedo Aurant.*). Die Kurassaischen Schalen (*Cort. de Curassaw*), die aus der Amerikanischen Insel Kurassaw kommen, sollen von unreifen Früchten gesammelt werden, sind ungleich dünner und angenehmer von Geschmack und Geruch. Von einer Abart der Pommeranzen, die auf der Insel Barbados wachsen und Bergamotten genannt werden, erhält man durchs Auspressen der frischen Schalen ein sehr wohlriechendes Del, welches unter dem Namen Bergamotto oder Oraniendöl (*Oleum* f. *Essentia Bergamotto*) befannt ist.

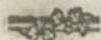
3. Mit viel Staubfäden.

392. Kajeputbaum (*Melaleuca Leucadendra*, Pl. med. t. 307.), wird in Ostindien als Baum und Strauch gefunden. Der Stamm ist unten schwarz, als verbrannt, oben aschgrau, und die Aeste sind weiß. Aus den getrockneten Blättern desselben wird das wohlriechende Kajeputöl (*Oleum Cajeput*, *Cajepoet*, *Kajuput*, *Cajaputi*) destillirt, welches

Ol. Neroli) genannt wird. Es wird aber in so geringer Menge erhalten, daß sechshundert Pfunde Blumen kaum eine Unze davon geben.

welches flüssig ist, den Geruch und Geschmack des Kardamoms hat, und von gelber oder grüner Farbe ist. Man erhält davon so wenig, daß zweien mit Blättern vollgefüllte Säcke kaum drey Quentchen geben sollen. Die Destillation geschieht im Großen auf der Insel Banda, und es wird in kupfernen Flaschen über Batavia nach Holland geschickt. Sehr oft findet man es mit Rosmarinöl verfälscht. Man hält gemeinlich sehr auf die grüne Farbe desselben, und Thunberg, der Gelegenheit hatte, das ächte Del an Ort und Stelle zu untersuchen, bezeugt, daß es grasgrün sey. Andere dagegen wollen diese Farbe nicht für wesentlich halten, sondern leiten sie theils von einem darinnen aufgelösten vegetabilischen Harze, theils von Kupfertheilen ab, welche letztere das Del, sowol von dem bey der Destillation gebrauchten kupfernen Geräthe, oder von den kupfernen Flaschen, worinnen es verschickt wird, in sich genommen haben könnten. Rähet die Farbe vom Kupfer her, so ist sie mehr blaugrün: vom Harze aber ist sie dunkler und weniger durchsichtig. Von diesen Vermischungen kann man es durch eine bloße Rectification in einer gläsernen Retorte reinigen.

393. Johannskraut, Scherneckel (*Hypericum perforatum*, Pl. med. t. 31.), wächst an Bergen. Es hat einen aufrechten Stängel und längliche eiförmige Blätter, die auf der unteren Seite viele durchsichtige Punkte haben und einander ohne Spiel gegenüber stehen. Zwischen den Blättern kommen die Aeste hervor, die oben getheilt und mit fünfblättrigen gelben Blumen, deren Blumenblätter dunkelrothe Flecken haben, besetzt sind. Das Kraut und die Blumen (*Hb. Flor. Hyperici*) sind officinell. Aus den frischen Blumen kann



man zwischen den Fingern einen rothen Saft auspressen, und sie geben auch mit Wasser, Weingeist und Del eine rothe Extradion.

§. 145.

XIX. Mit Staubfäden, deren Staubbeutel zusammengewachsen sind.

Diese weitläufige Klasse von Pflanzen, bey denen die Staubbeutel oben mit einander verwachsen sind, haben meistens zusammengesetzte Blumen (§. 106.) und es giebt nur wenige mit einfachen.

I. Mit einfachen Blumen.

394. Virginianische Lobelie (*Lobelia sphilitica*, Pl. med. t. 368.), wächst in Virginien. Die Wurzel (*Rad. Lobeliae*) ist faserigt. Die Fasern sind weiß, dünne und zween Finger lang. Sie hat einen scharfen dem Tobak ähnlichen Geschmack, der lange auf der Zunge verbleibt und Brechen erregt. Sie ist in neueren Zeiten sehr angerühmt, bey uns aber nicht eingeführt worden.

395. Veilchen, Viole, Märzviole (*Viola odorata*, Pl. med. t. VIII.), ist zureichend bekannt. Sie unterscheidet sich von der ihr ähnlichen Hundsviole, die nie zum arzeneiischen Gebrauch genommen werden muß, durch die mehr herzförmigen Blätter, kriechenden Ausläufer und die dunkelblauen wohlriechenden Blumen. Diese (*Flor. Violae* f. *Violae maritiae*) und zwar die blauen vom Kelch befreieten Blumenblätter sind am gebräuchlichsten, indem der Violensaft daraus bereitet wird. Sowol die Infusion mit Wasser, als auch besonders dieser Zuckersaft wird in Apotheken gemeinhin zur Erforschung der Sättigung der Mittelsalze angewandt. Die Wurzel