

men sind krumm gebogen und stachligt. Kraut, Blumen und Samen (*Hb. Flor. Sem. Calendulae*) sind officinell.

§. 146.

XX. Mit Staubfäden, die an den Staubwegen angewachsen sind.

1. Mit zween Staubfäden.

448. Knabenkraut (*Orchis Morio*, Pl. med. t. 267. et *mascula*) wächst häufig auf feuchten Wiesen. Die Blätter sind länglich, zugespitzt, und ungefleckt oder mit braunen Flecken besprenget. Ersteres nennt man ungeflecktes, letzteres geflecktes Knabenkraut. Die Blumen stehen in einer Aehre, an einem einfachen, geschuppten, ohnblättrigen Stängel, und haben fünf Blumenblätter, nemlich drey äußere und zwey innere, welche letztere aufrecht und oben in Gestalt eines Helms gegen einander geneigt sind, und ein Saftbehältniß, das sich in ein Horn endiget. Beym gefleckten Knabenkraute sind die Blumen purpurfarbig, beym ungefleckten fleischfarbig und bunt. Die Wurzeln bestehen bey beiden aus zwey runden Kugeln, wovon eine weiß, markigt und schleimigt; die andere aber braun und welsk ist. Diese letztere ist die Wurzel des vorigen Jahres und wird bey dem arzeneyischen Gebrauch verworfen. Die frischen Wurzeln geben die sogenannte Salep oder Salap (*Rad. Salep, Salap*), die aus China und Persien zu uns gebracht wird. Sie sind meistens rundlich, von verschiedener Größe, zähe, haben ein durchsichtiges hornartiges Ansehen, und weder Geschmack noch Geruch. Eine Drachme von dem Pulver derselben macht acht Unzen



zen Wasser im Kochen völlig schleimig. Man kann diese eben so gut bey uns aus beiden beschriebenen Gattungen und auch aus allen Orchisarten, die runde Wurzeln haben, auf folgende Art bereiten. Man samlet nemlich die Wurzeln zu der Zeit ein, wenn die Samen reif und die Stängel verwelket sind, und nimmt blos die frischen oder neuen Knollen. Diese werden mit Wasser abgewaschen, und die feine äußere Haut wird davon abgesondert, indem man sie in warmes Wasser taucht und mit einem leinenen Tuch abwischt. Hierauf zieht man sie auf Fäden und kocht sie eine kurze Zeit in Wasser, oder läßt sie in Brodtteig backen, oder setzt sie auch nur sechs bis zehn Minuten trocken in einen auf gewöhnliche Art geheizten Ofen, da sie denn ihre milchweiße Farbe verlieren und wie Horn durchscheinend werden, ohne an ihrer Größe abzunehmen. Zuletzt läßt man sie völlig an der freyen Luft trocknen.

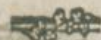
449. Stendelkraut, Nachtschatten (*Orchis bifolia*, Pl. med. t. 275.), wächst in Wäldern. Es hat nur zwey Blätter, die unten am Stängel entspringen, eckrund, am Rande glatt und der Länge nach mit Rippen durchzogen sind. Uebrigens ist es dem vorigen (n. 448.) ähnlich; außer daß die Blumen grünlich weiß und von sehr angenehmen Geruche sind. Die Wurzel (*Rad. Satyrii, Orchidis*) ist ebenfalls rund, und wurde vormals mit Zucker eingemacht gebraucht.

450. Vanillenwinde (*Epidendron Vanilla*, Pl. med. t. 288.) wächst in Jamaika, Kajenne und dem südlichen Amerika. Sie hat einen kriechenden Stängel, der sich in viele Ranken theilt und bis zwanzig Fuß hoch wird. Vermittelst kleiner Fasern, die aus den Knoten des Stängels hervorwachsen, steigt sie an alle nahestehende Bäume herauf und

und saugt aus denselben, indem sie sich in den Ninden festsetzt, die Nahrung heraus. Die Schoten davon sind die sogenannten Vanillen (*Vanillae*, *Vanigliæ*, *Araci aromaticæ*). So wie diese nach Europa gebracht werden, sind sie von einer dunkelbraunen gleichsam glänzenden Farbe, platt, der Länge nach mit Streifen gezeichnet, beymahse sechs Zoll lang und einen halben Zoll breit. Sie sind voll von kleinen schwarzen Samen, die Sandkörnern ähnlich sind und haben einen sehr angenehmen Geruch und gewürzhafte Geschmack. Man sammlet sie gemeiniglich, ehe sie noch ihre völlige Reife erhalten haben, legt sich auf kleine Häufen zusammen, und läßt sie gleich dem Kakao (n. 389.) zween bis drey Tage gähren. Sie werden hierauf zum Trocknen ausgebreitet, und wenn sie halb trocken sind, mit einem fetten Del bestrichen und dann völlig getrocknet. Die Kennzeichen der Güte der Vanille sind vornehmlich in dem angenehmen durchdringenden Geruch, in der Größe und Schwere zu sehen. Ein Paket von fünfzig Stücken muß wenigstens fünf Unzen wiegen. Ihr Gebrauch erstreckt sich allein auf die Bereitung der Chokolade.

## 2. Mit sechs Staubfäden.

451. Dreylappige Osterluzey (*Aristolochia trilobata*), ist in Surinam und Jamaika einheimisch. Die Ranken (*Stipites Aristolochiae trilobatae*), die braun, lang, eckigt, überall gestreift, leicht zerbrechlich, und von der Dicke eines Strohhalms sind, und einen starken Geruch und Geschmack haben, könnten vielleicht in kurzem in unsere Apotheken aufgenommen werden, da sie sich an einigen Orten so sehr heilsam bewiesen haben.



452. **Virginische Osterluzey** (*Aristolochia Serpentaria*) wächst in Virginien. Die Wurzel, die den Namen der Virginischen Schlangenzurzel (*Rad. Serpentariae Virginianae*) bekommt, besteht aus einer Menge von Fasern, die aus einem kleinen Knopfe hervorkommen und einige Elle lang sind. Sie ist von außen bräunlich, inwendig bleicher und hat einen gewürzhaften kampherartigen Geschmack und Geruch. Oft findet man an den Wurzeln auch noch die Stängel mit den Blättern sitzen.

453. **Kleine Osterluzey** (*Aristolochia Pifolochia*) wächst in Spanien, Italien und den südlichen Theilen von Frankreich wild. Die Wurzel (*Rad. Pifolochiae*) besteht aus zarten, langen, gelblichen Fäden, die aus einem Kopf kommen, und einen nicht unangenehmen Geruch und scharfen Geschmack haben. Sie ist selten mehr im Gebrauche.

454. **Runde Osterluzey** (*Aristolochia rotunda*, Pl. med. t. 125.) wächst in Spanien, Italien, Deutschland und dem südlichen Frankreich wild. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae rotundae*) ist rund, knollig, groß, und dem äußeren Ansehen nach den Kartoffeln ähnlich. Sie hat einen besondern scharfen und zugleich bitteren Geschmack.

455. **Lange Osterluzey** (*Aristolochia longa*, Pl. med. t. 201.) hat mit der vorigen ein Vaterland. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae longae*) hat die Dicke eines Daumens, ist oft dicker, und bis einen Schuh lang. Außerhalb ist sie runzlig und hellbraun, innerlich hellgelb, und hat einen eckelhafte bitterlichen Geschmack und sehr geringen Geruch.

456. **Dünne Osterluzey** (*Aristolochia Clematitis*, Pl. med. t. 98.) wuchert an den Orten, wo sie wild wächst, als Spanien, Frankreich, Deutschland u. g. m. so stark, daß sie schwer auszurotten ist.

ist. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae Creticae* s. *vulgaris* s. *tenuis*) ist lang, faserigt, dünner als der kleinste Finger, kriechend, äußerlich braun, innerhalb bleicher, hat keinen Geruch, und ist weniger scharf und bitter als die runde und lange Osterluzen. Bey uns ist sie höchst selten im Gebrauch.

### 3. Mit zwölf Staubfäden. XXX

457. *Hipoziste* (*Cytinus Hypocistis*) ist eine einsährige Schmarotzerpflanze, die keine Blätter, sondern einen beschuppten Stängel hat, und an den Wurzeln der Zistusauben in Portugal, Spanien, Italien und in den mittägigen Theilen von Frankreich wächst, und sich vom Saft derselben, indem sie ihn ansaugt, ernährt. Aus dem Saft der ganzen Pflanze, oder vielmehr, wie andere wollen, der Beeren, erhält man in der Levante und einigen Theilen Frankreichs den Zisten- oder Hipozistensaft (*Succus Hypocistidis*), der bis zur Dicke eines harten Extracts abgeraucht wird. Er muß frisch, schwer und schwarz seyn, nicht brenzlich riechen, und einen sauren und zusammenziehenden Geschmack haben. Dem Akaziensaft ist er so ähnlich, daß er kaum davon unterschieden werden kann.

### 4. Mit vielen Staubfäden.

458. *Aron* (*Arum maculatum*, Pl. med. t. 75.) wächst in allen Gegenden des südlichen Europa an schattigen und feuchten Orten. Die Wurzel, die unter dem Namen *Aronwurzel* oder *Deutscher Ingber* (*Rad. Ari*, *Aronis*) bekannt ist, ist knollig, fingersdick, rundlich, weiß und mehlig. Sie hat, wenn sie zeitig im Frühjahr, ehe sie noch Blätter getrieben, oder im späten Herbst nach der Blüthzeit, ausgegraben wird, einen so scharfen Ge-



Geschmack, daß sie einen ganzen Tag durch ein Brennen auf der Zunge zurückläßt, der aber im Trocknen völlig vergeht. Zur Blüthezeit wird man diese Schärfe nicht gewahr.

§. 147.

## XXI. Mit halbgetreunten Geschlechtern.

1. Mit einem Staubfaden.

459. Malteserchwamm (*Cynomorium coccineum*) wächst in Jamaika, Mauritanien, Italien, Malta und Sicilien wild, und ist eine Scharbockpflanze, die ohne eigene Wurzel an den Wurzeln der Meerergewächse festsetzt. Sie bekommt uneigentlich den Namen eines Schwammes (*Fungus Melitenis*), wenn sich gleich ihre Gestalt von anderen Pflanzen sehr unterscheidet. Der Stängel ist einen halben Fuß hoch, ohne Aeste und Blätter, und ist bloß mit weißen Schuppen bedeckt. Ueber denselben stehen die kleinen Blumen in einer Aehre oder einem Köschchen von der Länge des Stängels beisammen. Dieses Gewächs enthält einen blutrothen Saft, und ist, wenn es getrocknet ist, ganz roth. Der Geschmack ist zusammenziehend und bitter. Bey uns hat man es noch nicht zum Gebrauche eingeführt.

2. Mit drey Staubfäden.

460. Sandriedgras (*Carex arenaria*) wächst bey uns häufig in sandigen Gegenden. Der Stängel desselben ist dreieckigt, der von halbröhrenförmigen Blättern, die das Ansehen einer offenen Rinne haben, umgeben wird, und eine kurze und braune Aehre trägt, die aus etlichen kleinen Aehrenchen zusammen-