

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.

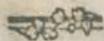
XXI. Mit halbgetreunten Geschlechtern.

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.

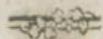
2. Mit drey Staubfäden.

460. Sandriedgras (*Carex arenaria*) wächst bey uns häufig in sandigen Gegenden. Der Stängel desselben ist dreiedrig, 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-



sammengesetzt ist, davon das unterste in dem Winkel eines langen Blattes, die anderen in ganz kurzen, schmalen Blättchen, oder auch bloß sitzen. Die Wurzel, die rothe Graswurzel (*Rad. Caricis* s. *Graminis rubri*) genannt wird, ist gleich der Queckwurzel (n. 36.) mit Knoten und Gelenken versehen, die bis auf eine gewisse Weite einen blätterhaften Fortsatz haben. Sie ist aber nicht so glatt, etwas stärker, und läßt sich, so lange sie noch frisch ist, gleich der Sarsaparille, der Länge nach spalten.

461. **Myrobalanenbaum** (*Phyllanthus Emblica*, Pl. med. t. 347.), ist ein hoher Baum, der in Malabar, Zeilon und anderen Orten wächst. Die Früchte dieses Baumes sind die so genannten Myrobalanen (*Myrobalani*), die fleischigt sind, eine Nuß enthalten und einen zusammenziehenden Geschmack haben. Man hat fünf Sorten von diesen Früchten, und es ist noch unbekannt, ob sie von verschiedenen Bäumen abstammen, oder alle von dem angezeigten herkommen, und sich bloß durch ihre größere oder geringere Reife unterscheiden. Die aschfarbenen Myrobalanen (*Myrobalani Emblicae*) kommen gewiß von ihm her. Diese sind etwas größer als Flintenkugeln, schwärzlich, sechseckig und sehen eher Stücken als ganzen Früchten ähnlich. Die gelben (*Myrob. citrinae* s. *flavae*) sind länglich rund, länger als ein Zoll, schwärzlich streifig und bitter. Die großen schwarzbraunen (*Myrob. Chebulae*) sind größer als die vorigen, dunkelbraun und fünfrippig. Die Bellirischen (*Myr. Belliricae*) haben eine bleichere Farbe nebst einem Stiel, und sehen den Moschatennüssen ähnlich, und die Indiamischen (*Myr. Indae* s. *nigrae*) sind die kleinsten. Sie haben eine eckrund längliche Gestalt, sind nicht streifig, sondern runzlig,
A a von



von außen schwarz und innen beinahe pechartig. Die Mirobalanen werden in Apotheken selten mehr gebraucht.

3. Mit vier Staubfäden.

462. Birke (*Betula alba*). Dieser bey uns so bekannte Baum, der sich, wenn er schon einige Jahre erreicht hat, durch seine weiße Rinde schon in der Ferne kenntlich macht, findet außer dem vielfältigen Nutzen in der Deconomie auch seinen Gebrauch in der Arzneikunde. Außer dem Birkenfaste (*Succus Betulae*), der im Frühjahr, ehe die Blätter noch ausgeschlagen, nach dem Einbohren in den Stamm oder Aeste in Menge ausfließt, einen angenehmen süßen und etwas säuerlichen Geschmack hat und in Apotheken eben nicht aufbehalten wird; samlet man auch das Holz, die Blätter *) und vornehmlich die Rinde (*Lign. Fol. Corr. Betulae*). Letztere ist braun, von balsamischem Geschmack und Geruch, und muß von der weißen Haut befreiet werden. In Polen und Rußland verfertigt man daraus ein helles röthliches und brenzliches Del, das man Dagget (*Oleum Rusci, Betulinum, Moscoviticum*) nennet. Man verklebt nemlich zween Löpfe an den Mündungen, zwischen denen ein durchlöcheretes Blech gelegt ist, zusammen. Den einen hat man vorher schon mit Birkenrinde gefüllt; der andere ist leer. Dieser leere wird in die Erde gegraben, so daß jener außerhalb der Erde über ihn zu stehen kömmt. Um den oberen macht man alsdenn Feuer, worauf das emphyreumatische Del durch das Blech in den unteren tröpfelt.

463.

*) Das so genannte Schüttgelb (*Luteum factitium*) erhält man aus den Blättern, indem sie mit Alaun und Wasser gekocht werden, und in das durchgeseihete Decoct nachher Kreide geschüttet wird.

463. **Esler, Erle** (*Betula Alnus*), wächst am liebsten in sumpfigen und morastigen Gegenden. Die Blätter haben viele Aehnlichkeit mit den Blättern des Nußstrauchs, außer daß sie glänzender, dunkelgrüner, dicker und klebrigt sind, auch sich nicht in eine so lange Spitze endigen. Es werden diese (*Folia Alni*) von den neueren Aerzten ganz frisch verordnet.

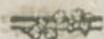
464. **Burbaum** (*Buxus sempervirens*, Pl. med. t. 181.). Dieses in unseren Gärten so bekannte kleine Strauchgewächs gehört in Frankreich und der Schweiz zu Hause. Hievon wurde sonst in Apotheken das Holz (*Lignum Buxi*), welches im Wasser zu Boden sinkt, und das daraus destillirte empyreumatische Del geführt. Beides ist außer Gebrauch gekommen.

465. **Kleine Brennessel** (*Urtica urens*) ist bekannt genug. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Urticae minoris*) waren vor Zeiten gebräuchlich.

466. **Große Brennessel** (*Urtica dioica*, Pl. med. t. 465.) ist ebenfalls bekannt, und die Wurzel (*Rad. Urticae maioris*) ist auch außer Gebrauch gekommen.

467. **Weißer Maulbeerbaum** (*Morus alba*) stammt aus China her, und wird nebst dem folgenden bey uns gebauet. Dieser Baum hat schief herzförmige, hellgrüne und glatte Blätter, die Blumen wachsen in Gestalt der Kästchen, und die darauf folgende Frucht ist eine weiße saftige Beere. Die Blätter (*Fol. Mori albae*) haben einen scharfen Geschmack und werden manchmal verordnet.

468. **Schwarzer Maulbeerbaum** (*Morus nigra*, Pl. med. t. 173.) ist in Persien ursprünglich zu Hause. Er unterscheidet sich vom vorigen vornehmlich durch die stärkeren und dunkler gefärbten Blätter, die rauh anzufühlen sind, und durch die schwar-

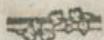


zen Früchte. Diese, die man Maulbeeren (*Mora*, *Baccæ Mori*) nennt, enthalten einen häufigen, weinhafteu, süßen und blutrothen Saft, der zum Zuckersafte oder Mues (*Roob Mororum*) verwandelt wird. Die Rinde und Wurzel dieses Baumes ist gar nicht mehr gebräuchlich.

4. Mit viel Staubfäden.

469. Nagelkraut, Sperberkraut, Becherblume (*Poterium Sanguisorba*), wächst in dem südlichen Europa, und ist dem schon beschriebenen schwarzen Vibernell (n. 47.) sehr ähnlich, außer daß diese Pflanze kleiner ist, und die männlichen und weiblichen Blumen in den runden rothbraunen Aehren abgesondert stehen. Die Blätter (*Hb. Pimpinellae Italicae*) sind ebenfalls aus paarweise stehenden, eyrunden und am Rande gekerbten Blättchen zusammengesetzt. Sie haben einen schwachen Geruch und geringen zusammenziehenden Geschmack.

470. Korkbaum, Pantoffelholzbaum (*Quercus Suber*), wächst im südlichen Theile von Frankreich, Spanien und Italien. Der Stamm wird sehr hoch und die Blätter bleiben das ganze Jahr durch grün. Die Rinde ist der so genannte Kork oder das Pantoffelholz, welche ohne allen Nachtheil des Baumes alle sieben oder acht Jahre abgeschält wird, und jedesmal aus dem Splint, den man unbeschädigt lassen muß, nachwächst. Den besten Kork erhält man von alten Bäumen, die zum drittenmal geschält werden, weil bey der ersten und zweiten Schälung derselbe noch zu löchrigt ist. Nachdem die Rinde in großen Stücken abgeschält worden ist, wird sie in kleinere Stücke getheilt, diese angebrannt, um ihnen mehr Festigkeit zu geben, alsdenn naß gemacht und mit Gewichten beschwert, damit

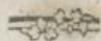


damit sie platt werden. Der so sehr wichtige Gebrauch des Korkes zu Stöpseln oder Pfropfen (Suberes, Epistomia) ist bekannt genug. Diese müssen sich mit den Fingern leicht zusammendrücken lassen, nach aufgehobenem Druck ihre Gestalt wiederum annehmen, röthlich und weder holzig noch löchrig seyn, und keine schwarze Stellen haben *).

471. Eiche (*Quercus Robur*). In vorigen Zeiten waren davon die Blätter (*Fol. Quercus*) und die kurzen rauhen Kelche, die kleinen Schüsselchen (*Cupulae* s. *Calyculae glandium Quercus*), worinnen die Früchte eingeschlossen sind, officinell. Jetzt so sind die Früchte, die Eicheln oder Eekern (*Glandes Quercus Ilicis*) genannt werden, stark im Gebrauche.

472. Zerreiche (*Quercus Cerris*) wächst in der Levante, Spanien, Oesterreich und Italien wild. Man sammlt vornehmlich von diesem Baume, sonst auch wol von dem vorigen (n. 471.) die Galläpfel oder den Gallus (*Gallae*), welches runde Auswüchse von verschiedener Größe sind. Auswendig sind sie glatt oder knotig und mit ungleichen Zacken besetzt, der Farbe nach weißlich, röthlich oder schwärzlich und meistens mit einem kleinen Loch durchbohrt. Inwendig enthalten sie eine schwammige oder dichte schwarze Substanz, und haben einen sehr zusammenziehenden und herben Geschmack. Sie entstehen durch den Stich eines sehr kleinen Insects, welches vier häutige Flügel hat.

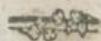
*) Wenn die Stöpsel mit gleichen Theilen Wachs und Unschlitt, indem diese bey gelindem Feuer flüssig gehalten werden, getränkt, und dann mit wollenen Tüchern abgerieben werden; so sollen selbst ägende Säuren darauf nichts vermögen, und die in den Gefäßen enthaltenen Substanzen für dem Ausdunsten am besten gesichert seyn.



hat und Gallinsekt (*Cynips Quercus folii*) genannt wird. Das Weibchen desselben hat an der Spitze des Schwanzes einen Stachel, womit es die zarten Theile der Eiche, als die Blätter, den Blattstiel durchbohrt, und indem sie dieses verrichtet, zugleich in die gemachte Oeffnung ein Ey hineinschiebet. Hiedurch werden die Säfte des Baumes häufiger an die verwundete Stelle hingezogen, dieselbe stärker ausgedehnt, und es entsteht ein Geschwulst oder Gallapfel. So wie dieser immer größer wächst; so überstehet auch das darinnen enthaltene Ey nach und nach seine Verwandlungen, indem zuerst ein Wurm hinauskriechet, dieser sich in eine Puppe verändert und aus dieser zuletzt ein seiner Mutter ähnliches Insekt hervorkömmt. So bald es so weit gekommen ist, bohrt es sich aus seinem Gefängnis heraus, wovon die Oeffnung herrühret, die man an den meisten Galläpfeln wahrnimmt. Stirbt aber das Insekt, ehe es seine letzte Verwandlung überstanden hat, so ist der Gallapfel undurchlöcheret. Obgleich diese Auswüchse auch an den Blättern unserer Eichen wahrgenommen werden: so schätzt man sie doch allemal für desto besser, je heißer oder wärmer das Land ist, worinnen sie gewachsen sind. Dahero hält man die Türkischen oder Levantischen Galläpfel (*Gallae Turcicae*) und unter diesen die Aleppischen (*Gallae de Aleppo*) für die besten. Ein guter Gallapfel muß überhaupt grauschwärzlich, welches man blau zu nennen pflegt, oder gelb, schwer, beinahe stacheligt seyn, und einen braunen Kern einschließen. Der vornehmste Gebrauch der Galläpfel in Apotheken ist zur schwarzen Linte, indem sie als eine vorzüglich zusammenziehende Substanz mit aufgelösetem Eisen eine schwarze Farbe hervorbringen.

473. **Wallnußbaum** (*Juglans regia*) ist in Persien wild, und wird bey uns häufig gezogen. Dieser starke und sich weit ausbreitende Baum blühet, ehe noch die Blätter hervorkommen. Die männlichen Blumen stellen lange schuppige Käsgen vor: die weiblichen sitzen zu zwey bis drey ohne Stiel zusammen. Die Blätter sind meistentheils aus fünf bis sieben eyrunden glatten und wohlriechenden großen Blättern, die paarweise stehen, zusammengesetzt. Die Früchte, die **Wallnüsse** oder **Wälsche Nüsse** (*Fructus Juglandis, Nuccae regiae*) genannt werden, sind mit einer dicken, fleischigen, grünen und glatten Schale (*Cort. fructus Juglandis exterior viridis*) umkleidet, worinnen die eigentliche Nuß sitzt. Diese Schale ist herbe, bitter, und färbt die Finger braun. Der ausgepreßte Saft derselben wird entweder zum Extrakt (*Extractum nucum Juglandis*) abgeraucht, oder, nachdem man ihn hat setzen lassen, mit Honig daraus ein Saft (*Rob. nucum*) verfertigt. Aus dem Kerne der Nüsse erhält man die Hälfte des Gewichts von einem süßen ausgepreßten Del, das **Nußöl** (*Ol. nuc. Juglandis*) genannt wird. Oft werden auch die ganzen, unreifen Nüsse mit allen ihren Theilen in Zucker eingemacht.

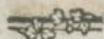
474. **Amberbaum** (*Liquidambar styraciflua*), gehört zu den höchsten und ansehnlichsten Bäumen in Amerika, und wächst in den sumpfigen Wäldern in Virginien, Karolina und in Mexiko oder Neuspanien. Es fließt ein Balsam daraus, wovon es zwey Arten giebt, von denen man aber noch nicht gewiß weiß, ob sie beide von diesem Baum ihren Ursprung ziehen oder nicht. Einen nennt man flüssigen **Amber** (*Liquidambar, Ambra liquida*). Er soll aus dem angezeigten Baume in Mexiko, von wo er zu uns gebracht wird, entweder von selbst oder aus



gemachten Einschnitten ausfließen. Seine Consistenz ist dicklicher als des Peruvianischen Balsams. Die Farbe ist dunkelröthlich oder schwarz. Er hat einen scharfen Geschmack und einen gleichsam aus Umbra und Storax zusammengesetzten Geruch. Um diesen desto besser zu erhalten, ist er meistens theils mit der kleingestossenen Rinde des Baumes vermischet. Mit der Zeit verhärtet er zu einem trocknen zerbrechlichen Harze. Der andere Balsam wird flüssiger Storax (*Storax liquida*) genannt, und ist in ungleich wohlfeilerem Preise. Man ist nicht einig, ob er von einem andern Baume oder durchs Auskochen der Aeste eben desselben erhalten werde *). Er hat die Consistenz einer dicken Salbe, ist röthlich oder grau, meistens unrein, riecht stark nach Storax, und hat einen scharfen Geschmack. Der bey uns gebräuchliche scheint bloß gekünstelt zu seyn. Zum Gebrauche muß man ihn bey sehr gelinder Wärme flüssig machen, und durch ein Haartuch drücken, damit die Unreinigkeiten zurückbleiben.

5. Mit

*) Die so genannte Weirauchrinde (*Corr. Thymiamatis, Thuris*) scheint nicht, wie Linnée will, mit der Kastarill einertey, sondern vielmehr die Rinde des Amberbaumes zu seyn, welche vom Waschen, Kochen und Auspressen des flüssigen Storax zurückgeblieben, denn sie kömmt nicht nur mit dem Geruche des Ambers vollkommen überein, sondern wird auch aus denselben Gegenden, von wo der Amber erhalten wird, gezogen. Die Weirauchrinde hat nicht die Gestalt anderer Rinden, sondern besteht aus kleinern und größeren Stücken, zwischen denen oft verdorrte Blätter bemerkt werden, und hat das Ansehen, als wenn ein flüssiges Harz darüber ausgegossen wäre. Die Stückchen Rinde sind braun, etwas scharf, bitter, zusammenziehend und von sehr angenehmen Geruch.



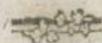
5. Mit verwachsenen Staubfäden.

475. Fichte, Kienbaum, Kiefer (*Pinus sylvestris*).

Dieser Baum, wovon wir ganze Wälder haben, ist bekannt genug. Die Blätter desselben stecken immer paarweise in einer Scheide. Er blühet im May. Man samlet davon in Apotheken die Fichtentnospen (*Turiones Pini*), die auch, wie wohl unrecht, *Strobili* & *Coni Pini* genannt werden. Es sind die obersten und ersten Schößlinge, an denen sich die Nadeln noch nicht entwickelt haben, und die von außen mit bräunlichen Schuppen besetzt, inwendig aber grün sind. Sie sind vom Harze ganz klebrig, und haben einen bitteren balsamischen Geschmack und sehr angenehmen Geruch. Aus diesem Baume vornehmlich, wiewohl auch aus andern Nadelbäumen, erhält man Theer, Pech, Serpentin, Harz und Geigenharz, von denen ich die Art, wie sie gewonnen werden, hier anzuzeigen für nöthig achte, um bey den folgenden Gattungen, welche ähnliche Producte liefern, mich kürzer fassen zu können. Der Theer (*Pix liquida*) wird aus dem trocknen Holze durch eine absteigende Destillation erhalten, indem man das Kienholz in großen Haufen aufthürmt, mit Moos und Erde bewirft, und rund um Feuer macht, da denn das dicke brenzliche Del oder der Theer in das darunter in die Erde eingegrabene Faß abfließt. An einigen Orten verrichtet man dieses in besonderen Oefen. Das dünne über dem braunen Theer schwimmende Del wird gelber Theer genannt *). Das Pech oder

U a s Schiff

*) Vor einiger Zeit wurde ein großes Geräusch von dem Theerwasser (*Aqua picea*) gemacht, dessen Bereitung blos darin bestand, daß man auf den Theer Wasser goß, dieses Gemische oft unrührte, und nach einiger Zeit das Wasser zum Gebrauche klar abgoß.



Schiffpech (Pix solida, navalis s. atra) wird entweder aus sehr harzigem Holze sogleich bey der Destillation erhalten, oder am öftersten dadurch, daß man den Theer unter beständigem Umrühren so lange über dem Feuer hält, bis er die gehörige Härte des Peches hat *). Werden zur Sommerzeit in die Rinde des Fichtenstammes bis ins Holz Löcher eingehauen, so fließt aus dieser Wunde in untergesetzte Gefäße der gemeine Terpentin (Terebinthina communis) ab. Es ist ein flüssiges Harz, von der Dicke eines Zuckersaftes, das eine graugelbliche halbdurchsichtige Farbe, einen bitterlichen Geschmack und den ihm eigenen Geruch hat. Dieser Baum giebt die schlechteste Sorte des Terpentins. Bey der Destillation mit Wasser erhält man aus allen Gattungen des Terpentins das dünne, leichte und starkriechende Terpentinöl (Oleum Terebinthinae s. Pini), das fälschlich auch den Namen Terpentinspiritus (Spiritus Terebinthinae) bekommt, und wenn es nochmals abgezogen worden, ätherisches Terpentinöl (Oleum Tereb. aethereum) genannt wird. Man erhält das Terpentinöl auch bey einer vorsichtigen Destillation aus dem Terpentin an sich ohne Wasser. Der in der Blase von der Destillation zurückgebliebene Rückstand, der beim Erkalten hart wird, heißt dann gekochter Terpentin (Terebinthina cocta **).

Die

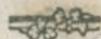
*) Das Burgundische Pech (Pix Burgundica) hat eine gelbbraune Farbe und den Geruch und Geschmack des Terpentins. Es wird aus Harz bereitet, welches man mit etwas Wasser im Kessel zergehen läßt, es in einen Filtrir sack gießt und auspreßt. Die Stelle desselben kann bey Apothekerarbeiten ein reines gemeines Harz oder Weigenharz ohne allen Nachtheil vertreten.

**) Aus einer Art dieses gemeinen Fichtenbaums, der auf den karpatischen Gebürgen, in Ungarn, Tirol, Wirtemberg und
der

Die Böhmer, welche man in die Rinde der Fichte gehauen hat, werden im nächstfolgenden Winter vor dem ausfließenden Harze, welches erhärtet, als mit einer Borke überzogen. Wird dieses, nachdem es gesammelt worden, an sich bloß geschmolzen und die Unreinigkeiten davon abgetrennt, so giebt es das gemeine oder schlechte Harz (*Resina communis*), welches hart, sehr zerbrechlich, schmutzig, braun oder röthlich, beim Brennen von unangenehmem Geruch ist, und zwischen den Fingern leicht zähe wird. Hält man aber dieses Harz ohne alles hinzugegossene Wasser so lange über dem Feuer, bis es durchsichtig und rothgelb geworden und allen Terpentingeruch verloren, so heißt es **Geigenharz** (*Colophonium, Colophonia, Resina nigra*). Gießt man aber binnen dem Schmelzen und Kochen kaltes Wasser allmählig zu, und läßt es so lange über dem Feuer stehen, bis es die Farbe eines gelben Wachses hat, worauf es gut durchgeseiht wird, so entsteht das weiße Harz (*Resina alba*), welches einen schwachen Terpentingeruch, aber keinen Geschmack hat.

476. Lerchenbaum (*Pinus Larix, Pl. med. t. 89.*) wird auf den Alpengebürgen, in der Schweiz, Frankreich, Böhmen, Ungarn, Tirol, Steiermark und Sibirien gefunden. Die Nadeln desselben stehen zu zwanzig bis vierzig in einer Scheide auf einer länglichen Warze rings um die Aeste herum. Man erhält davon vornehmlich den **Venedischen Terpent**

der Schweiz wächst, und seines sehr krummen gebogenen Stammes und Aeste wegen Krummholzbaum genannt wird, erhält man den Ungarischen Balsam (*Balsamus Hungaricus*). Er schwitzt freiwillig aus den Spitzen der Zweige aus und wird in Gläsern gesammelt. Das eigentlich so genannte Krummholzöl (*Oleum templinum*) scheint das aus diesen Aesten destillirte Del zu seyn.



terpentin (*Terebinthina Veneta* f. *larigna*), wenn er gleich keinesweges durch die Venetianer allein verführt wird. Er fließt entweder von selbst aus der Rinde, oder auch vornehmlich, indem man den Baum einige Schuhe über der Erde anbohrt und ihn in untergesetzte Gefäße ablaufen läßt. Er ist sehr klar, durchsichtig, gelblich, und weniger zähe, wenn er nicht zu alt ist, als der gemeine Terpentin.

477. Weißtanne (*Pinus Picca*) wächst auf den Alpen in der Schweiz, Deutschland, Schweden, Franken, Böhmen, Sibirien u. a. D. und wird über hundert und fünfzig Fuß hoch und sechs Schuhe dick. Die Nadeln kommen einzeln an allen Seiten der Zweige hervor. Dieser Baum enthält eine solche Menge flüssiges Harz, daß es in Blasen oder Beulen auf der Rinde bemerkt wird. Durch das Aufstechen und Zerreißen erhalten die Alpenbewohner den Terpentin, den man gemeinhin den Straßburger Terpentin (*Terebinthina Argentoratensis*) zu nennen pflegt. Er ist durchsichtig, wenig zähe, braungelb und hat unter allen Terpentinarthen den stärksten bitteren Geschmack.

478. Gemeine oder rothe Tanne (*Pinus Abies*) ist bey uns häufig und bekannt genug. Die Knospen (*Turiones* f. *Cymae Abietis*) werden davon, wie von den Fichten, gesammelt, sind aber seltener im Gebrauch. Der vornehmste Nutzen der Tanne besteht in dem gemeinen Harze (n. 475.), wovon sie eine größere Menge als die Fichte giebt. Es fließt zwar von selbst aus, reichlicher aber erhält man es dadurch, wenn man in die Stämme, die eine halbe Elle Dicke haben, hin und wieder in die Rinde bis aufs Holz Löcher hauer. Uebrigens verfährt man damit, wie am angezeigten Orte bemerkt worden. Außer dem Harze ist die Tanne auch geschickt Terpentin und Theer zu geben.

479. Balsamtanne (*Pinus balsamea*), wächst in Kanada. Von diesem Baume wird die feinste Terpentinarart gewonnen, die man Kanadischen Terpentin (*Terebinthina Canadensis*, *Balsamus de Canada*) nennet. Er ist sehr zähe, daß man fast Fäden ziehen kann, durchsichtig als Glas, und durchs Alter wird er gelblich. Der Geruch ist angenehm, und der Geschmack sehr gelinde und kaum bitter *).

480. Zembrobaum (*Pinus Cembra*) wächst auf den Karpatischen Gebürge in Ungarn, auf den Schweizer, und Tiroleralpen. Man bekömmt von diesem Baum durchs Auspressen den so genannten Karpatischen Balsam (*Balsamus Carpathicus* s. *Libani*), der auch von selbst ausfließen soll. Er ist durchsichtig, weiß und sehr flüßig. Bey uns ist er nicht gebräuchlich.

481. Pinienbaum, Zirbelbaum (*Pinus Pinea*) wächst in Spanien, dem südlichen Frankreich und Italien. Er ist der gemeinen Fichte sehr ähnlich, außer daß die Nadeln ungleich länger und gemeinlich einen halben Fuß lang sind. Seine Zapfen enthalten ohngefähr zwanzig Nüsse, die in einer sehr harten und dicken Schale einen Kern einschließen. Diese Kerne nennt man Pinien oder Zirbelnüsse (*Nuclei Pineae*, *Pinei*, *Pineoli*). Sie sind weiß, länglich, platt, an einem Ende breiter, einen halben Zoll lang und mit einem dünnen braunen Häutchen überzogen. Ihr Geschmack ist gleich den süßen Mandeln, und sie enthalten den dritten Theil ihres Gewichts an fettem Del.

482.

*) Die verschiedenen Gattungen des Terpentins würden nach ihrer Güte folgender Gestalt zu ordnen seyn. Der beste ist der eben angezeigte Kanadische; diesem folgt der Syprische, wovon nachhero (n. 502.); dann der Straßburger (n. 477.), hierauf der Venedische (n. 476.), und der schlechteste ist der gemeine Terpentin (n. 475.).

482. Zypressenbaum (*Cupressus sempervirens*, Pl. med. t. 293.) wächst in Griechenland und Asien zu einer erstaunenden Größe. Man brauchte das von vor Zeiten die weiblichen Zapfen, die man eigentlich Zypressennüsse (*Nuces Cupressi* f. *Galbuli*) nannte. Sie haben die Größe der Wallnüsse und bestehen aus lauter übereinander liegenden Schuppen, zwischen denen die eckigen Nüsse befindlich sind. Ihr Geschmack ist zusammenziehend und bitter. Das Zypressenholz (*Lign. Cupressi*) welches schwer, grau, ohne Geruch und von bitterem Geschmack ist, war ehemals ebenfalls officinell.

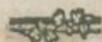
483. Lebensbaum (*Thuja occidentalis*) wächst in Kanada und Sibirien wild; bey uns siehet man ihn in einigen Gärten. Es wird ein sehr hoher Baum. Seine Blätter (*Hb. Arboris vitae*), die das ganze Jahr durch grün bleiben, liegen an kleinen breitgedrückten Stielen, eines immer in das andere geschoben. Wenn sie zerrieben werden, haben sie einen starken und unangenehmen Geruch.

484. Benzoesbaum (*Croton Benzoe*) ist ein großer, starker und schöner Baum, der in Sumatra, Java und Siam wächst *). Man läßt diese Bäume nur sechs Jahre alt werden, weil sie sonst nicht so gutes Harz geben. Dieses Harz, das Benzoes oder wohlriechender Asand (*Benzoes*, *Asa dulcis*) genannt wird, soll aus der verletzten Spitze des Baumes herausfließen, und man erhält aus einem Baum drey Pfunde desselben. Es wird in großen Stücken hergeschickt, auf deren Oberfläche die Eindrücke der Vinsen, womit es bedeckt gewesen, bemerkt werden. Die Farbe ist rothbraun und

*) In dem Supplement zu Linnées Pflanzensystem wird der Baum, der die Benzoes giebt, *Terminalia Benzoin* genannt.

und mit Körnern von verschiedener Größe, von hellerer oder dunkler Farbe vermischt. Es riecht sehr angenehm, besonders wenn es auf Kohlen geschüttet wird, und hat einen süßlichen Geschmack. In ausgepressten und ätherischen Oelen löset es sich gar nicht, im Wasser wenig und im Weingeist gänzlich auf. Je mehr die Stücke durchsichtig sind und je mehrere und größere weiße Körner darinnen bemerkt werden, um desto besser ist die Benzoes. Diejenige, die so voll von weißen Flecken ist, daß sie wie zerbrochene Mandeln aussieht, ist die beste, und pflegt Mandelbenzoe (Benzoes amygdaloides) genannt zu werden. Die in großen Stücken, heißt Benzoes in Sorten (Benzoes in sortibus) und pflegt unrein zu seyn. Die Benzoes giebt fast den zehnten Theil ihres Gewichtes an saurem Salze oder Benzoesblumen, wovon die Handgriffe zur Bereitung nachhero sollen angezeigt werden.

485. Kaskarillstrauch (*Croton Cascarilla*) wächst vornehmlich in Peru, außerdem aber auch in Florida, Providentia und Paraguan. Indem von diesem Baum ein Theil der Rinde rund um die Wurzel weggeschnitten wird, wird derjenigen, die sich am Stamm und an den Aesten befindet, der Saft entzogen, sie löst sich daher vom Holze los und fällt ab. Diese Rinde ist unter den Namen Kaskarill, Schakarill oder graue Fiebrinde (*Cort. Cascarillae, Chacarillae, Eleutheriae*) bekannt. Sie besteht aus mehr oder weniger zusammengerollten Röhren, die bis einige Zolle lang und einige Linien dick sind. Von außen ist sie runzlig, aschgrau; inwendig schwarzbraun. Sie hat einen bittern gewürzhaften Geschmack, und giebt, wenn sie angezündet wird, einen angenehmen Geruch, der dem Geruche des Bisams oder der Umbra ähnlich ist.



ist. Man erhält daraus den dritten bis vierten Theil wässriges Extract und bey der Destillation mit Wasser geht eine ziemliche Menge eines grünen sehr stark riechenden Oeles über.

486. **Maurelle** (*Croton tinctorium*) ist eine einjährige Pflanze, die in Frankreich, vorzüglich um Montpellier, sehr häufig wächst. Es werden daselbst daraus die blauen Farbsleckchen auf folgende Art bereitet. Man schneidet nemlich die Pflanze, wenn sie blühet, über der Wurzel ab, zerstückt sie, und preßt den Saft aus, der eine dunkelgrüne Farbe hat. In diesen Saft tunkt man viele leinene Lappen, die, damit die Farbe sich gut einziehe, zwischen den Händen stark gerieben, und darauf getrocknet werden. Diese gefärbte Lappen werden hernach über den Dunst von faulendem Urin, mit lebendigem Kalk vermischet, aufgehängt, bis ihre Farbe sich in eine blaue verändert hat. Dieses Verfahren wird noch zwey und mehrere Male wiederholt, bis die Lappen gefärbt genug sind. Diese blauen Farbsleckchen, deren Farbe so wenig verfliehet, daß sie schon durch kaltes Wasser sich ausziehen läßt, werden häufig nach Holland verkauft, und noch vor kurzem glaubte man, daß daselbst daraus der Lakmus verfertigt würde, welches aber sehr unwahrscheinlich ist. Vielmehr scheint es, daß man sich ihrer daselbst zum Färben des Weines, und Bereitung der blauen Bezette oder blauen Schminckleckchen, die auch *Tournesol* genannt werden, (*Bezetta* s. *Torna solis coerulea*) bediene, indem man die Farbe aus den groben languedokischen Züchern ausziehet, und feinere Leinwand damit färbt *).

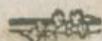
487.

*) Die rothe Bezette, rothen Schminckleckchen oder der rothe *Tournesol* (*Bezetta rubra*) kömmt aus der Gegend von

487. Purgierholzbaum (*Croton Tiglium*) wächst in Ostindien und wird auf der Malabarischen Küste angepflanzt. Der Samen davon sind die sogenannten Purgierkörner (*Grana Tiglii*, *Tiglia*, *Tilli*), die länglich, eyrund, glatt, auf einer Seite platt, und von der Größe des Wunderbaumsamens sind, und unter der grauen dünnen Schaaale einem öligen Kern einschließen. Ihr Geschmack ist scharf. Von eben diesem Baume stammt das in vorigen Zeiten gebräuchlich gewesene Moluckische oder Purgierholz (*Lignum Pavanae*, *Moluccanum*, *Moluccense*) ab. Dieses ist blaß von Farbe, sehr leicht, schwammigt, hat eine feine aschgrau Rinde, keinen sonderlichen Geruch und einen eckelhaften, scharfen und brennenden Geschmack. Sowol dieses als auch die Purgierkörner sind selten mehr im Gebrauche.

488. Wunderbaum (*Ricinus communis*, Pl. med. t. 131.) wächst in beiden Indien, in Afrika und dem südlichen Europa wild, und wird zur Zierde in unseren Gärten, in denen er nur einjährig ist, gehalten. Die schönen ansehnlichen Blätter haben lange Stiele, die sich im Blatt endigen, sind breit, glänzend, schön grün, ungleich tief, als ein Stern eingeschnitten, und am Rande gekerbt. An den Spizen der Stängel kommen die weiblichen Blumen mit schönen rothen Staubwegen und unter denselben die männlichen mit dem Kelche und den häufigen gelben Staubbeuteln hervor. Die Frucht ist rund, stachligt, dreytheilig und enthält eyförmige Sa

von Konstantinopel, und besteht aus alten schon gebrauchten Stücken Leinwand, worauf man wahrscheinlich mit der Kosenille eine rothe Farbe gesetzt hat, die aber eben so wenig vest darauf sitzt als die blaue Farbe in der blauen Bezette.

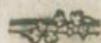


Samen, welche unter einer dünnen, trocknen, grau und schwarz gesprenkelten Rinde einen weißen, öligen Kern enthalten. Man nennt sie Purgier- oder Treibkörner (*Sem. Cataputiae majoris, Ricini vulgaris*). Die so große Schärfe des Samens sitzt bloß in der Schale. Das aus demselben ausgepreßte Del ist unter dem Namen Kastoröl oder Palmöl (*Oleum Palmae, de Palma Christi, Ricini, de Kerua*) bekandt. Es ist flüssig, etwas zähe, weiß, ohne Geruch, von einem geringen Geschmack und gerinnt selbst bey der stärksten Kälte nicht. Durch das Alter wird es dicklicher und bekommt die Konsistenz des Honigs. Vierzehn Unzen Samen geben ohngefähr drey Unzen Del.

489. Purgiernußbaum (*Fatropa Curcas, Pl. med. t. 404.*), wächst in Surinam, Brasilien und Jamaika. Seine Frucht enthält die so genannten Purgiernüsse (*Sem. Ricini majoris, Ficus infernalis*), die schwarz und glatt sind und einen weißen, fetten, öligen, süßlichten Kern enthalten. Die so entsetzliche Schärfe dieser Nüsse ist ebenfalls allein in der Schale zu suchen. Vor Zeiten preßte man daraus das sogenannte Hölleöl (*Oleum infernale s. Cicinum*). Weder der Samen noch das Del sind jetzt mehr wegen ihrer so heftigen brechennerregenden und purgierenden Wirkung of-
feinell.

490. Raotchoukbaum, *Zevea (Fatropa elastica)* ist ein ansehnlicher Baum, der im östlichen Theile von America an den Ufern des Amazonenflusses, in Quito, auf der Insel Kajenne, auch auf Isle de France wächst. Vorzüglich erhält man daraus das in neueren Zeiten bekandt gewordene Lederharz, elastische Harz, Federharz oder das Harz von Kajenne (*Resina elastica*), welches von den Amerikanern *Caotichouc* genannt wird, und seiner beson-
dern

dern elastischen Kraft wegen zu Verfertigung eini-
 ger chirurgischen Instrumente angewandt wird.
 Doch sollen auch verschiedene andere amerikanische
 Bäume dasselbe Harz liefern, so wie ein ähnliches
 unsere Mistelbeeren geben. Wenn die Rinde des
 oben genannten Baums bis aufs Holz verwundet
 worden, soll dieses Harz als ein milchigter Saft
 ausfließen. Man verfertigt auf der Stelle dar-
 aus Töpfe, Flaschen und andere Gefäße, die das
 Wasser halten und nicht zerbrechlich sind, indem
 man thönerne Formen damit überzieht, und in den
 Rauch hängt, wodurch das Harz die braune Farbe
 und Härte erhält. Dieses Ueberziehen und Trock-
 nen wird so oft wiederholt, bis das Gefäß seine ge-
 hörige Dicke hat. In Gestalt solcher Gefäße be-
 kömmt man es gemeiniglich nach Europa. Es hat
 das Ansehen eines dicken Leders, einen sehr gerin-
 gen Geschmack und keinen Geruch, ist braun von
 Farbe und biegsam. Seine merkwürdigste Eigen-
 schaft aber ist die Elasticität, indem es sich sehr
 ausdehnen läßt, und sobald als die Kraft, die es
 ausdehnte, nachläßt, wieder in seine vorige Gestalt
 und Größe zurückspringt. Ueber etwas starkem
 Feuer schmelzt es zu einer schmierigen Masse, die
 nachher in der Kälte nicht mehr erhärtet. Ange-
 zündet brennt es mit einer hellen Flamme und vie-
 lem Rauche. Es löset sich weder im Wasser noch
 Weingeist auf. Die Laugensalze greifen es eben-
 falls nicht an. Die Säuren dagegen, besonders
 die Vitriol- und rauchende Salpetersäure zeigen ei-
 ne größere Wirksamkeit darauf, und lassen es, nach-
 dem sie mit Wasser verdünnt worden, fallen, doch
 mit Verlust seiner elastischen Eigenschaft. Die de-
 stillirten Oele äußern fast alle eine auslösende Kraft
 darauf, vornehmlich aber das Nomen, Serpentin-
 und Börnsteinöl. Wenn man in diese Auflösun-



gen Weingeist gießt, so fällt das Harz als ein Schleim nieder, der getrocknet wieder die Festigkeit und Federkraft zurückerhält. Die ausgepressten Oele wirken weniger darauf, und von diesen greift das Mandelöl bey der Hitze noch am meisten an. Am allervollkommensten und leichtesten aber löset es sich in der Naphthe des Vitriols und des gemeinen Salzsäuren auf, und kann davon durchs Abdünsten der Naphthe, oder durch zugegossenes Wasser mit Beybehaltung aller seiner Eigenschaften geschieden werden. Der Auflösung in der Vitriolnaphthe bedient man sich vornehmlich zum chirurgischen Gebrauch.

6. Mit verwachsenen Staubbeutel.

491. Balsamapfel (*Momordica Balsamina*, Pl. med. t. 45.) wächst in Ostindien. Hin und wieder steht die Pflanze in unseren Gärten. Ihr Stängel schlingt sich mittelst langer gerollter Fäden um die benachbarten Körper. Die Blätter haben lange Stiele, sind zart, glatt, und gleich einer ausgebreiteten Hand ausgeschnitten. Die Blumen sind gelb und ähneln den Gurkenblumen. Die Frucht (*Fructus Momordicae*) hat die Gestalt eines Apfels, ist in der Mitte dick, von beiden Seiten dünner, schön roth und mit vielen Knoten besetzt. Ihr Gebrauch schränkt sich bloß auf die Verfertigung des mit einem ausgepressten Oel durch die Infusion bereiteten Oeles (*Oleum Momordicae*) ein, das bey uns nicht gebräuchlich ist, und meistens aus Holland geschickt wird.

492. Eiselkürbis, Eiselgurke, Springgurke (*Momordica Elaterium*, Pl. med. t. 444.) wächst in den südlichen Ländern von Europa. Bey uns wird er in Gärten gezogen. Die Stängel sind dick,



dick, rauh, verbreiten sich in viele Zweige und liegen auf der Erde. Die Blätter stehen auf langen Stielen, sind beynabe herzförmig, dabey dick, rauh und haben eine grau-grüne Farbe. Die Blumen kommen zwischen den Zweigen hervor, sind gelb und den Gurkenblumen sehr ähnlich. Die Früchte (*Cucumis alpinus*) sind anderthalb Zoll lang, von der Dike einer Gurke, grün, und über und über mit steifen Borsten besetzt. Wenn sie reif sind und man sie anrührt, trennen sie sich vom Stiel, und werfen die Samen nebst einem klebrigen Saft mit der größten Heftigkeit von sich. Der aus dieser Frucht ausgepresste Saft giebt das sogenannte *Elaterium* oder *Eselkürbissaft* (*Elaterium*), wenn er vorher bis zur Dike eines Extrakts abgeraucht worden *).

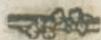
493. *Glaschenkürbis* (*Cucurbita lagenaria*). Hievon wird der Kürbissaamen (*Sem. Cucurbitae*) gesammelt. Er kann auch vom *Mandelkürbis* (*Cucurbita Pepo*) genommen werden.

494. *Wassermelone* (*Cucurbita Citrullus*, Pl. med. t. 253.) wächst in Apulien, Kalabrien, Sicilien u. s. w. Die Früchte sind dabon oft so groß, daß ein Mensch sie nicht fortbringen kann. Unter der harten Schale enthalten sie ein weiches, röthliches, sehr saftiges, zuckersüßes Fleisch, worinnen die Samen stecken. Diese (*Sem. Citrulli, Anguriae*) sind den Kürbiskörnern gleich, außer daß die äußere Schale schwarz ist.

B 6 3

495.

*) An einigen Orten hält man zwei Sorten *Elaterium*, und nennt die angezeigte schwarzes *Elaterium* (*Elaterium nigrum*). Die andere, die weißes (*Elaterium album*) genannt wird, wird ohne alles Auspressen aus dem Saft, der vermittelst seiner Schwere aus zerschnittenen Stücken des unreifen *Eselkürbis* abfließet, durchs Abrauchen fertiget.



495. Koloquinte (*Cucumis Colocynthis*, Pl. med. t. 478.) ist eine dem Kürbis ähnliche Pflanze, die viele auf der Erde kriechende Ranken treibt. Die Früchte sind rund, oft einer Faust groß und mit einer grüngelben Schale überzogen. Diese werden, nachdem die äußere Schale abgeschält worden ist, unter dem Namen Koloquinten oder Koloquintenäpfel (*Colocynthides*, *Poma Colocynthidum*) getrocknet von Aleppo zu uns gebracht. Sie sind von verschiedener Größe, haben eine weiße lederartige Haut, die ein leichtes schwammiges höchst bitteres und scharfes Mark einschließt. Hierinnen sind eine Menge Samen, die man Koloquintenkörner (*Sem. Colocynthidum*) nennt, enthalten, die platt, länglich, und, wenn sie vom anklebenden Marke durch aufgegoßenes warmes Wasser gut sind gereinigt worden, wenig oder gar nicht bitter sind. Das Mark dieser Früchte ist zugleich sehr schleimig, daher die Extraktion mit Weingeist durch Löschpapier gar nicht, und schwer durch ein Tuch abläuft. Wird dasselbe mit Hinweglassung der Samen vorher mit einem Schleim von Tragant oder Arabischen Gummi durchstoßen, getrocknet und dann gepulvert, so nennt man das entstandene Pulver Trochisci Alhandal.
496. Melone (*Cucumis Melo*, Pl. med. t. 360.) ist in der innern Tartaren zu Hause, und wird häufig bey uns gebauet. Der Samen (*Sem. Melonum*) ist officinell.
497. Gurke (*Cucumis sativus*, Pl. med. t. 247.) ist bekandt genug. Der Samen (*Sem. Cucumeris*) ist in Apotheken gebräuchlich.
498. Faunrübe, Sickerübe (*Bryonia alba*, Pl. med. t. 417.) wächst sehr hoch und ranket sich mit seinem dünnen Stamm und Aesten um alle benachbarte Gegenstände, die es ganz dicht beziehet. Die Blät

Blätter sind breit, zackigt, beynahe handförmig, dunkelgrün und von beiden Seiten mit scharfen Haaren besetzt. Die Blumen sind einklätterig, fünffach eingeschnitten und gelblich. Die Wurzel, die auch Stiefwurzel (*Rad. Bryoniae*) genannt wird, ist oft dicker als ein Arm. Frisch hat sie einen besondern unangenehmen Geruch, der im Trocknen vergeht; der Geschmack ist bitter und scharf. Von außen ist sie gelblich, inwendig weiß. Zum Trocknen pflegt man sie in Scheiben zu zerschneiden.

§. 148.

XXII. Mit ganzgetrennten Geschlechtern.

I. Mit zween Staubfäden.

499. Gemeine Weide (*Salix alba*, Pl. med. t. 492.) ist ein sehr bekandter hoher Baum, der sich von den übrigen Weidenarten durch die lanzenförmigen spitzigen Blätter, die am Rande sägenartig gezähnt, (wovon der unterste Zahn mit Drüsen besetzt ist,) weißlich und haarig sind, unterscheidet. Vormals brauchte man die Blätter, jeso aber wird die Rinde von den zartesten Aesten (*Cort. Salicis albae*), die zusammenziehend, bitter, und von ähnlichen Kräften als die Chinarinde seyn soll, mehr empfohlen*). Je älter der Baum ist, von dem die Rinde genommen wird, um desto weniger wirksam wird sie befunden.

Bb 4

2. Mit

*) Einige ziehen die Rinde der Lorbeerweide oder Baumwollenweide (*Salix pentandra*) der gemeinen vor. Diese erreicht nur eine Höhe von zween Klafter, ist gerade, die Blätter, die groß und ganz glatt sind, geben im Zerreiben einen Lorbeergeruch, und die männlichen Blumen haben nur fünf