

heimisch ist. Die Wurzel (*Rad. Pareirae Bravae*), die durch die Portugiesen aus Brasilien gebracht wird, ist holzig, hat bisweilen die Dicke eines Fingers, auch bisweilen die Dicke eines Arms. Von außen ist sie mit einer runzligen braunen Rinde bedeckt: inwendig ist sie dunkelgelb. Sie hat keinen Geruch, aber einen anfänglich süßen, nachher bitteren Geschmack.

9. Mit verwachsenen Staubenteln.

516. Zapfenkraut (*Ruscus Hypoglossum*, Pl. med. t. 481.), wächst in Ungarn und Italien. Es ist ein Strauchgewächs, das sich in Aeste zertheilt und dicht mit harten, glänzenden, lanzenförmigen Blättern besetzt ist. Diese Blätter tragen auf der Oberfläche unter einem besonderen Blättchen die Blumen, die keine Kronen, sondern einen sechsblättrigen Kelch haben. Das Kraut (*Hb. Vulvariae*) wird selten mehr gebraucht. Es hat keinen Geruch, aber einen bitteren scharfen Geschmack.

517. Mausehorn (*Ruscus aculeatus*, Pl. med. t. 448.) wächst in der Schweiz, Frankreich und Italien, und ist dem vorigen sehr ähnlich. Die Wurzel (*Rad. Rusci, Brusci*) besteht aus vielen Fasern, welche die Dicke eines Federkiels haben, weiß, anfänglich süß und nachhero bitter sind.

§. 149.

XXIII. Mit vermengten Geschlechtern.

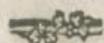
Bei den Gewächsen dieser Klasse bestehet der wesentliche Unterschied darinnen, daß sich bei einer Pflanze außer den Zwitterblumen auch noch entweder männliche oder weibliche oder alle diese drey zugleich befinden. Dieses kann auf drey Arten geschehen: entweder

der männliche oder weibliche nebst den Zwitterblumen wachsen auf einer und derselben Pflanze; oder man bemerkt die männlichen oder weiblichen Blumen, oder beide auf zwei verschiedenen Pflanzen von einerley Art; oder endlich siehet man männliche und weibliche Blumen mit oder ohne Zwitterblumen auf drey verschiedenen Pflanzen wachsen. Hieraus entstehen nun folgende drey Abtheilungen:

1. Auf einer Pflanze.

518. Weiße Nieswurzel (*Veratrum album*, Pl. med. t. 295.) wird in Rußland, Sibirien, Deutschland, Schweiz, Italien und Griechenland gefunden. Der Stamm wird bis vier Fuß hoch, und hat fast keine Aeste. Die Blätter haben keine Stiele, sind groß, eyrund, glatt und mit vielen Nerven der Länge nach durchzogen. Oben theilt sich der Stängel, und die Blumen, die aus sechs grünlichen irregulären Blumenblättern zusammengesetzt sind, stehen sehr gedrängt in Aehren beisammen. Die Wurzel (*Rad. Hellebori* s. *Ellebori albi*, *Veratri*) ist ein länglicher Knollen, an welchem hin und wieder die Ueberbleibsel von herausgegangenen Fasern zu sehen sind. Sie hat von außen eine graue Farbe, inwendig ist sie weiß. Der Geschmack ist scharf und bitter.

519. Sabadillpflanze (*Veratrum Sabadilla?*). Herr Professor Bergius und Retz halten diese Pflanze für diejenige, die den Sabadill, oder Mexikanische Lausfamen (*Sem. Sabadilli*) giebt. Er besteht in schwarzen spitzigen Samen, welche keinen Geruch, aber einen widrigen höchst brennenden Geschmack auf der Zunge haben, und in gelben länglichen Fruchthülsen, wovon drey unten in eine Samenkapsel vereinigt sind, eingeschlossen sind. Man bringt ihn aus Mexiko.



520. Kameelheu, Kameelstroh (*Andropogon Schoenanthus*), ist eine Art Binsen oder Gras (*Hb. Schoenanthi, Squinanthi*), welches in den Arabischen Wüsten häufig wächst, und von Alexandrien über Marseille vor Zeiten gebracht wurde. Es besteht in gelben, runden, harten, hin und wieder mit Blättern umgebenen Halmen, die oben enger zusammen und sich in viele sehr feine Aeste vertheilen. Inwendig bemerkt man ein schwammiges Mark, das bitter, scharf und gewürzhast ist. Hieraus soll das in vorigen Zeiten gebräuchliche *Oleum Syrae* oder *Zierae* erhalten werden.

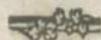
521. Indianischer Spikanard (*Andropogon Nardus*) wächst in Ostindien. Das Ansehen der Pflanze ist der vorigen ähnlich. In Apotheken wird das von unter angezeigtem Namen die Wurzel (*Spica Indica, Spica nardi, Nardus Indica*) aufbehalten. Es scheint blos der obere Theil der Wurzel zu seyn, woran viele vertrocknete Rübren oder Fasern der Blätter hängen, die lagenweise über einander liegen. Sie ist leicht, braunröthlich, riecht der Zipernwurzel ähnlich, und hat einen bitterlichen Geschmack.

522. Glaskraut, Peterskraut (*Parietaria officinalis*, *Pl. med. t. 121.*), wächst in den wärmeren Gegenden von Europa. Der Stängel ist gerade und haarig. Die Blätter sind eyrund länglich, behaart, haben lange Stiele, stehen wechselsweise, und werden im Trocknen durchsichtig. Die Blumen sitzen in den Winkeln der Blätter auf kurzen Stielchen in sechs Quirlen zusammen. Das Kraut (*Hb. Parietariae*), welches einen geringen, zusammenziehenden und salzigten Geschmack hat, ist officinell *).

523.

*) Bey uns wird dafür gewöhnlich das bekannte Tag- und Nachtkraut oder Kuhweizen (*Melampyrum nemorosum*, *Pl. med. t. 263.*) gesammelt.

23. Wahre Akazie (*Mimosa nilotica*) ist ein Baum,
 der im steinigten Arabien und Aegypten wächst.
 Aus den unreifen Früchten desselben, die Hülsen
 vorstellen, welche zwischen beiden Schalenstücken
 ein röthliches gummigtes Mark enthalten, wird,
 nachdem sie zerstoßen worden, der Saft ausge-
 presst und zur Härte eines Extrakts abgeraucht.
 Dieses ist der wahre Akaziensaft (*Succus Acaciae*
verae s. *Aegyptiacae*), der in runden Stücken
 von vier bis acht Unzen, in einer Blase eingemacht,
 verschickt wird. Er ist von schwärzlicher Farbe,
 zerfließt im Munde, und hat einen herben zusammen-
 ziehenden Geschmack. Er löset sich im Wasser bis auf
 wenige Unreinigkeiten, die zurückbleiben, gänzlich
 und eines Theils auch im Weingeiste auf. Aus
 eben diesem und vielleicht auch aus andern Bäumen
 fließt das Arabische Gummi (*Gummi Arabicum*,
Serapionis) aus der Rinde des Stammes und der
 Aeste, so wie bey uns aus den Kirschenbäumen das
 Kirschengummi, aus. Die Araber, welche sich der
 Sammlung dieses Gummi unterziehen, bringen es
 zum Verkaufe nach Kairo, von wo der größte
 Theil nach Marseille und Livorno verhandelt wird.
 Es bestehet aus Stücken, die meistens runde-
 lich sind, bis zur Größe einer Wallnuß gehen, eine
 hellere oder dunklere, gelbe oder braune Farbe ha-
 ben, durchsichtig, außen runzlig, und inwendig,
 wenn sie zerbrochen werden, glänzend sind. Man
 bemerkt daran weder Geschmack noch Geruch. Je
 brauner die Farbe desselben ist, um desto schlechter
 ist es. Es löset sich im Wasser völlig auf und ist da-
 her ein wirkliches Gummi. Ein Theil davon giebt
 vier Theilen Wasser die Dicke eines Zuckersaftes.
 Die ausgepressten und destillirten Oele, Balsame,
 Harze, Gummiharze, Kampher und thierischen
 Fette, kann man, indem man sie mit einer dicken



Auflösung dieses Gummi reibt, mit Wasser mischbar machen. Ja selbst das Quecksilber, wenn man es mit noch einmal so viel Gummi in einem Mörsel durcheinander mischt, und allmählig unter dem Reiben Wasser hinzutröpfelt, theilet sich in der Art, daß es aufgelöst zu seyn scheint. Man nenne diese Bereitung Plenck's Quecksilberarzeney oder die gummigte Quecksilberauflösung (Mercurius gummosus, Mucilago s. Liquor mercurialis Plenckii), die aber nie lange vor dem Gebrauche bereitet werden muß. Es ist eben so wenig eine wirkliche Auflösung, als wenn man das Quecksilber mit Terpentin oder Fett zu einer Salbe verreibt.

524. Aegyptischer Schotendorn (*Mimosa Senegal*) wächst in Senegal. Von diesem Baume soll man auf eben die Weise, als das Arabische Gummi vom vorigen erhalten wird, das Senegallische Gummi (*Gummi Senegal*, *Senegalense*, *Senica*) bekommen. Es ist von jenem in nichts mehr als der weiseren Farbe unterschieden. Die Stücke davon pflügen größer zu seyn.

525. Katechubaum (*Mimosa Catechu*) wächst häufig auf den Gebürgeu bey Bengala. Er wird drey bis fünf Fuß hoch, hat eine dicke, braune, schuppige Rinde, worunter der weiße Splint sitzt, der zunächst das harte und feste Holz, das entweder blaßbraun oder dunkelroth, bisweilen ganz schwarz ist, einschließet. Nach den neuesten Beobachtungen wird von diesem inneren gefärbten Holze, wovon der äußere weiße Theil oder der Splint genau abgesondert worden, die uneigentlich so genannte Japansische Erde oder Kachou (*Terra Japonica*, *Terra Catechu*, *Cachou*) erhalten. Nachdem das selbe nemlich in kleine Späne zerschnitten worden, wird es mit Wasser in irdenen Gefäßen ausgekocht, das erhaltene Extrakt bis auf den dritten Theil abgeraucht,

geraucht, und auf eine kurze Zeit an einen kühlen Ort gesetzt. Man läßt es dann ferner an der Sonne verdunsten, woben es zu verschiedenenmalen umgerührt wird. Wenn es ziemlich dicke geworden, wird es über ein mit Asche von Kuhmist bestreuetes Tuch ausgedehnt, mit einem Faden in viereckige Stücke zerschnitten und bey der Sonne völlig getrocknet. Nachdem das Holz dunkler ist, bekommt auch das Extrakt eine schwärzere Farbe und ist schlechter. Ob nun gleich das meiste Katchu auf diese Weise erhalten wird; so ist es dennoch wahrscheinlich, daß man es vielleicht an einigen Orten aus andern Arten von Hölzern, Rinden und Früchten ziehe *). So wie es zu uns gebracht wird, besteht es aus sehr zerbrechlichen schwarzbraunen Stücken, die einen zusammenziehenden anfänglich süßen Geschmack haben, der nachhero bitter wird. Die Proben der Güte des Kachou sind, daß es fest sey, auf der Zunge gänzlich zerfließe, und bey der Auflösung mit Wasser wenig zurücklasse. Ganz löset es sich nie auf, sondern es bleibt wenigstens der achte Theil unaufgelöst zurück, weil man bey der Bereitung eben nicht so vorsichtig ist, daß man die Extraktion durchsehen oder verhindern sollte, damit nicht Asche oder andere fremdartige Theile hineinfallen, die man auch wol aus Betrug hinzusetzt. Eben so wenig, als diese Substanz eine Erde ist, eben so falsch kömmt ihr auch der Beiname von Japan zu, weil sie daselbst nicht bereitet, sondern aus Malabar, Suratte, Pegu und andern Indostanischen Provinzen gebracht wird.

*) So soll sehr vieler Katchu aus den Früchten der Arekapalme (*Areca Catechu*, Pl. med. t. 287.) gezogen werden.



2. Auf zwei Pflanzen.

526. *Eſche* (*Fraxinus excelsior*). Von dieſem be-
 kannten Baume wurde vor Zeiten die Rinde und
 der Samen geſamlet. Die Rinde (*Cort. Fraxi-
 ni*) iſt aſchfarbig und hat einen bitteren Geſchmack.
 Das Dekokt davon ſowohl als die Extraktion mit
 Weingeiſt, hat dieſelbe Eigenſchaft, die man beim
 Griesholze (n. 222.) bemerkt, nemlich, nachdem
 ſie gegen das Licht gehalten werden, entweder eine
 gelbe oder blaue Farbe zu zeigen. Die Samen
 (*Sem. Fraxini, Linguae avis*) ſind in der Geſtalt
 den Pfirſichkernen ähnlich, nur daß ſie lang, ſehr
 ſchmal und platt ſind. Ihr Geſchmack iſt bitter
 und einigermāßen ſcharf.

527. *Mannaesche* (*Fraxinus Ornus*) wächst in Ka-
 labrien, Sicilien, Italien, Krain und anderen ſüd-
 lichen Europäiſchen Ländern. Sie iſt unſerer Eſche
 ſehr ähnlich, aber nicht ſo hoch. Vornehmlich aus
 dieſer, wiewol auch aus einigen andern Eſchenar-
 ten, ſelbſt aus der bey uns einheimiſchen, ſamlet
 man in den wärmeren Gegenden die in den Apothe-
 ken ſo bekannte *Manna* (*Manna*), welches ein
 blaßgelber, eingetrockneter, klebriger Saft iſt, deſ-
 ſen Stücke von verſchiedener Geſtalt und Größe
 ſind. Sie hat einen ſüßen etwas eckelhaften Ge-
 ſchmack und keinen Geruch. Im Weingeiſt und
 Waſſer wird ſie ganz aufgelöſet. Die Sammlung
 derſelben geſchiehet vornehmlich in Sicilien und Apu-
 lien. In der wärmſten Jahreszeit ſchwitzt ſie von
 ſelbſt aus dem Stamm und den glatten Aeſten der
 Bäume als ein heller Saft aus, der in verſchiede-
 nen Klumpen gerinnt, und zuletzt hart und weiß
 wird. Dieſes iſt die beſte *Manna*. Wenn die
 Bäume dieſen Saft nicht mehr freywillig geben,
 macht man tiefe Einſchnitte in die Stämme, wo-
 durch

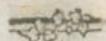
durch noch eine Menge hinausfließt. Im Handel unterscheidet man gemeinlich die rinnenförmige, gemeine und schlechte Manna. Die erstere oder die **Manna in Röhren** (*Manna canellata*, *canulata* s. *longa*) besteht aus langen und breiten hellgelben Stücken, die auf einer Seite konkav sind und eine Rinne bilden. Um sie in dieser Gestalt zu erhalten, schneidet man Stücke aus der Rinde, da denn der ausfließende Saft auf der Stelle der fortgeschnittenen Rinde erhärtet. Dieses ist die beste Sorte *). Die **gemeine Manna** (*M. vulgaris*) besteht aus Stücken von verschiedener Gestalt und Größe, die mehr oder weniger unrein sind. Je trockner und weißer sie ist, und mit je mehr weißen Stückchen sie erfüllt ist, um desto besser ist sie. Man unterscheidet sie nach den Ländern, woher sie gebracht wird. Die **Kalabrische** (*M. Calabrina*) ist sehr gut und im Handel am meisten bekannt. Die weißen Stücke, die aus dieser ausgelesen werden, wird **körnige Manna** (*M. electa* s. *granulosa*) genannt. Die **schlechte Manna** (*M. crassa*) ist offenbar schmutzig, sehr wenig oder gar nicht weiß, und so feucht, daß sie einem Teige ähnlich ist. Zum arzeneiischen Gebrauch ist sie nicht tauglich, da sie aus den vorigen Sorten Manna, die durchs Alter verdorben sind, entspringt, oder auch aus Honig und Manna gekünstelt wird **).

Ec 5

528.

*) Diese röhrichte Manna (*Manne en Marons*) ist selbst in ihrem Vaterlande sehr selten und kostbar, daher auch diejenige, die man uns unter diesem Namen ausbürdet, gemeinlich aus schlechter Manna, Pulver, Zucker und Stannium gekünstelt, und in mancherley Gestalten geformt ist. Aus dieser Ursache sieht man beim Einkaufe der Manna nicht eben auf sehr große Stücke, weil diese am allerersten verfälcht zu seyn pflegen.

) So soll die **Brianzoner Manna (*Manne de Briançon*) fast jederzeit ein Gemische verschiedener oft schädlicher und drastis



528. Nordamerikanische Kraftwurzel (*Panax quinquefolium*, Pl. med. t. 155.) ist eine perennirende Pflanze, die in Virginien, Pensylvanien, Neuengelland, Kanada und anderen Orten des nördlichen Amerika wächst. Die Wurzel (*Rad. Ginseng*) hat, so wie wir sie trocken erhalten, die Dicke des kleinsten Fingers, oft aber ist sie ungleich dicker. Sie hat von außen und innen eine gelbweiße Farbe, ist runzlig, fest und beinahe hornartig. Man bemerkt an ihr keinen Geruch, aber einen dem Lakris ähnlichen angenehmen Geschmack. Sie wurde vor nicht eben langer Zeit in China noch so hoch geschätzt, daß man ein Loth davon gegen dreißig bis acht und vierzig Loth Silber verkaufte.

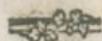
3. Auf drey Pflanzen.

529. Johannisbrodtbaum (*Ceratonia Siliqua*, Pl. med. t. 59.) wächst im Orient, auf den Inseln des Archipelagus und im südlichen Europa, als in der Provence, Spanien, Neapel, Sicilien. Es ist ein großer Baum, dessen Früchte das so genannte Johannisbrodt oder Soodbrodt (*Siliqua dulcis*) sind, welche er so häufig trägt, daß man an einigen Orten, wo er einheimisch ist, sie zur Fütterung des Viehes anwendet. Sie sind länglich, platt, mehr oder weniger gebogen, braun, und enthalten zwischen den dicken mit einem süßen braunen Mark gefüllten Schalen eyrunde und platte Samen. Zum Gebrauche müssen sie dick, nicht von Würmern zerfressen seyn, im Bruche ein einigermaßen

draftischer Substanzen seyn, und selbst die aufrichtigste, die von daher gebracht wird, doch nur der ausgeschwitzte Saft des Lerchenbaumes seyn, der äußerlich der Manna ähnlich ist, und auch eine abführende Wirkung haben soll.

maßen weiches Mark zeigen, und die Samen darinnen beim Schütteln nicht klappern.

530. Feigenbaum (*Ficus Carica*, Pl. med. t. 479.) wächst sowohl in allen südlichen und westlichen Ländern von Europa, als auch auf den griechischen Inseln und in ganz Asien. Bey uns wird er in Töpfen gezogen und bleibt klein: in den wärmeren Ländern aber, und besonders in der Levante, erreicht er die Höhe eines Birnbaums. Vor Zeiten glaubte man, als wenn der Feigenbaum ohne vorhergehende Blüthen Früchte trage: jetzt aber weiß man, daß die Blumen innerhalb der Frucht verschlossen sind. Es wachsen diese Früchte, die den bekannten Namen Feigen (*Caricae*, *Ficus*) führen, an den Nestern und älteren Zweigen, und sind in Ansehung der Größe, Farbe und des Geschmacks verschieden. In der Levante bringt man die Feigen durch eine besondere Operation, die man die Kaprifikation nennt, zur Zeitigung. Man hat nemlich zweierley Sorten Feigenbäume, den zahmen oder Gartenfeigenbaum und den wilden: letzterer trägt bloß die männlichen, ersterer die weiblichen Blumen. Jener giebt des Jahrs dreimal Früchte, die alle nicht essbar, aber zur Reifmachung der zahmen Feigen dienlich sind. Sie beherbergen nemlich eine Art von Gallinsecten (*Cynips Psenes*), welche aus Eiern, die das vorige Jahr hineingelegt worden, entstehen, und bis zu ihrer Verwandlung darinnen bleiben, worauf sie sich herausbegeben, und in eben derselben Absicht, um sich zu paaren und ihre Eier zu legen, auf die zahmen Feigen fliegen. Wenn die Kaprifikation geschehen soll, so werden die letzten wilden Feigen zu der Zeit, wenn das Insekt eben hinausfliegen will, auf die zahmen Feigenbäume getragen, da denn die aus den wilden Feigen hervorkommende Insecten sich in diese einbohren, den Samen



Samenstaub, der sich aus den männlichen Feigen an ihrem Körper angehangen, darinnen abschütteln, und sie befruchten, wodurch sie innerhalb vierzehn Tage zur Reife gelangen: sonst aber meistens unreif abfallen würden. Hierdurch erhält man die Feigen nicht nur in ansehnlicher Menge, sondern auch ungleich größer, so daß man von einem Baum bis dreihundert Pfund einerndtet, statt daß in der Provence und Italien, wo die Kaprififikation nicht angestellt wird, ein Baum selten über fünf und zwanzig Pfunde trägt. Letztere (Grossi) hingegen sind ungleich angenehmer und süßer, als jene durch die Kaprififikation erzeugte, weil sie, damit die hineingelegten Eyer der Insekten nicht auskommen und sie verderben möchten, durch eine starke Ofenhitze getrocknet werden müssen, wodurch ihre Unnehmlichkeit einigermaßen verlohren geht. Es sind im Handel besonders dreierley Sorten Feigen bekannt, nemlich die Smirnischen, die groß, gelb und rund sind: die Genuesischen, die auch groß, gelb und länglich sind, und die von Marseille, die gelb, rund, sehr angenehm und süß von Geschmack sind, sich aber nicht länger als ein Jahr halten.

§. 150.

XXIV. Mit unkenntlichen Blumen.

Bei diesen pflanzenartigen Körpern kann man weder Staubfäden noch Staubwege wahrnehmen. Man unterscheidet sie daher nach ihrem äußeren Bau überhaupt. Einige haben bloß an einem einfachen Stiel Blätter, an deren unteren Fläche meistens der Samen hervorkommt; selten sitzen bey ihnen die größeren Kapseln davon an Stängeln. Diese heißen *Sarrnkräuter* (*filices*). Andere haben einen blättrigen Stiel und tragen