

II.

Aus dem Pflanzenreiche.

1) Schwämme (Fungi).

Meergewächse (Algae). Moose (Musci).

Allgemeine Regeln:

Die Schwämme, Meergewächse und Moose
betreffend.

- 1) Die Schwämme und Moose, wenn sie von den anhangenden fremden und eigenen unnützen Theilen gehörig gereinigt worden, müssen, besonders die erstern, in kurzer Zeit getrocknet werden, worzu manchmal auch eine mäßige Dsenwärme nöthig ist.
- 2) Der Ort, an welchem solche aufbehalten werden, darf ja nicht feucht, sondern muß trocken seyn, weil sie leicht Feuchtigkeiten an sich ziehen, wornach sie bald verderben können.

AGARICUS ALBUS. FUNGUS LARICIS.
Lerchenschwamm. *Boletus pini laricis* Linnaei. Dieser Schwamm entstehet nur an dem Lerchenbaume, und wird daher genommen. Er sitzt am Stamme, manchmal an den Aesten desselben, ohne Stiel fest, in mancherley Formen, von der Größe einer Faust, bisweilen eines Kindeskopfes, auch wohl noch größer. Im rohen natürlichen Zustande, wenn dieser Schwamm vollkommen erwachsen, ist er flach gewölbt, grau gefärbt, auf seiner Oberfläche hin und wieder mit Höckern und horizontalen Furchen, und unterwärts mit sehr feinen Löchern versehen, welche letztere beym Trocknen leicht verschwinden. Hinterwärts

wärts ist er ausgehöhlt, welches von der Lage her-
 rührt, in der er an dem Baume sisset, in welcher
 Aushöhlung zuweilen man noch ein Stück von der
 Baumrinde findet: vorne hat er parallele Furchen,
 zwischen welchen bald flache bald erhöhte Hervorra-
 gungen befindlich sind. Er ist specifisch sehr leicht.
 Mit einer mehr als einen Zoll dicken Rinde, die vol-
 ler Risse und sehr dichte und feste ist, ist er umgeben,
 welche äusserlich aschfarben, inwendig aber gelblich ist.
 Unter dieser Rinde befindet sich der markichte Theil
 desselben, der höchst weiß, und theils schwammichte
 theils auch etwas zaserigt ist, sich leicht mit dem
 Messer zerschneiden und mit den Fingern, die er weiß-
 lich färbt, zerreiben läßt. Der markichte von der
 Rinde gereinigte Theil, welcher mit dem Hammer
 weich geschlagen worden, wird gemeinlich nur ver-
 sendet und in die Offizinen gebracht. Er hat keinen
 Geruch; sein Geschmack aber ist anfänglich süß, nach-
 her ekelfastzusammenziehend, scharf und bitter. Den
 besten glaubt man aus Aleppo zu erhalten, wiewohl
 auch in vielen andern Gegenden ein guter Lerchen-
 schwamm von der Lerchentanne gewonnen wird: nur
 muß man den, welcher leicht, schön weiß, leicht zer-
 reiblich ist, und den eigenthümlichen Geschmack hat,
 vor andern auswählen. Da beym Stossen desselben
 zu Pulver der davon leichte aufsteigende Staub Hu-
 sten, Niesen und Thränen der Augen erregt; so wird
 sowohl dieserhalb, als auch daß er sich leichter zum
 Pulver bringen lasse, derselbe vorher mit Tragant-
 schleime zu einem Teige gequetschet, und wieder ge-
 trocknet. Richtige Abbildung findet man in Jaquin
 Miscellan. Austriac. &c. Vol. I. Tab. 20.

AGARICUS MUSCARIUS. Fliegen schwamm.
 Gemeiner Mückenschwamm. Geseinelter Blät-
 ter:

ferschwamm. *Agaricus muscarius L.* Wenn dieser giftige Schwamm noch nicht völlig entwickelt ist, an welchem die Hülle die an der untern Fläche sich befindende Blätter noch bedeckt, so ist er fast wie eine Kugel auf dem Stiele gestaltet; darauf nimmt er einigermaßen die Gestalt einer Glocke an; nachher wird der Hut blos gewölbt, und zuletzt ganz flach, wie ein Zeller, nur daß der Rand ungerollt bleibt. Die Oberfläche dieses Schwammes ist oft ganz gleich blutroth, und nur am Rande weißgelb, oder gestreift; sie wird aber mit der Zeit entweder goldgelb oder sehr blaßgelb: zuweilen ist sie mennigroth, und hin und wieder mit weißen Warzen besetzt, und dabey manchmal nach dem Rande zu hellbraun und gestreift. Diese Warzen sind aber nicht immer oder bey allen gegenwärtig. Das Fleisch desselben ist gemeinlich gelblich, zuweilen weiß, oder röthlich. Die Blätter an der untern Fläche stehen ganz gedrängt in großer Menge beisammen, die Anfangs weiß sind, aber wenn der Schwamm alt wird, braun oder gelblich werden. Der Stiel ist fleischfarbweißlich. Man trifft diesen Schwamm vom August bis öfters in den spätesten Herbst auf trockenen, sandigen, bergichten Wiesen und Wäldern an. Der Geschmack desselben ist scharf, und sein Geruch widerlich. Zum arzneylischen Gebrauch wird im Anfange des Herbstes blos von den jungen Schwämmen die Wurzel, oder der Theil des Stieles, der in der Erde steckt, gesammelt, und, nachdem sie gereinigt und geschälet worden, an der Luft oder am Ofen langsam getrocknet: dann werden sie auf dem Reibeisen zu Pulver gerieben; dies Pulver aber muß an einem warmen, trockenen Orte aufbewahrt werden. Abbild. S. Kerners giftige und eßbare Schwämme, Tab. 7.

BOVISTA. CREPITUS LUPI. FUNGUS
 CHIRURGORUM Bovist. Lycoperdon Bovista
 L. Dieses ist ein runder Schwamm, der im August
 und September auf Wiesen und unfruchtbaren Aen-
 gern hervor wächst. Anfänglich ist er weiß, nachher
 wird er bleichfarbig. Die Größe ist verschieden: von
 einer Nuß bis zu einer Faust, und noch größer. In
 feuchter Bitterung und fettem Boden kommt er zu
 außerordentlicher Größe. Er ist mit drei Häuten um-
 geben, die den markichten Theil von ihm einschließen,
 welcher beym jungen Schwamme gelblich und fest ist,
 sich aber allmählich in ein zellichtes Gewebe verwan-
 delt, in dem sich ein dunkelgrüner oder brauner Staub
 erzeuget, der aus der Oefnung, die von selbst oben
 auf dem Schwamme entsethet, heraus fährt, vorzüg-
 lich wenn der Schwamm gedrückt wird. Drückt man
 ihn, wenn er noch ganz ist, mit den Fingern, oder
 tritt ihn mit den Füßen; so zerplatzt er mit Geräusch
 oder Knall, daher er seinen Namen hat. Zum Ge-
 brauche muß er nicht eher eingesammelt werden, bis
 jene markichte Substanz sich in das staubichte Wesen
 verwandelt hat. Dieser trockene Schwamm, den
 man an einem trockenen Orte aufbewahret, ist leicht,
 aschfarben, und mit einem braunen Staube an-
 gefüllt; er hat dann weder Geruch noch Geschmack.
 Kommt der Staub daraus in die Augen, so erregt er
 heftige Augenentzündung. Hr. Scopoli versichert,
 durch die Destillation aus diesem Schwamme eben
 soviel flüchtiges Alkali erhalten zu haben, als aus ir-
 gend einer thierischen Materie. Abbild. S. Schaeffer
 Fung. Bavar. &c. Tom. III. Tab. 294.

FUNGUS QUERNUS CRUDUS. AGARICUS
 CHIRURGORUM. AGARICUS QUERCINUS.
 Eichenschwamm. Zunderschwamm. Feuerschwamm.

Schwamm. *Boletus igniarius L.* Es wächst diefer Schwamm, der ohne Stiel, gepolstert und glatt ist, und sehr feine zarte Defnungen und Gänge hat, an den Stämmen verschiedener alter Bäume, in deren holzichten Theil er tiefe Wurzeln schläget. Dem von den Eichen wird aber der Vorzug gegeben. Die Einfammlung geschiehet in den Monaten August und September. Dieser Schwamm bedarf zu dem Behuf, zu welchem er in den Offizinen vorrätzig seyn muß, keiner andern Zubereitung, als daß man ihm ober und unterwärts die harte Rinde abnimmt, die mittlere weiche Substanz in kleinere Stücke zerschneidet, und solche mit einem Hammer weich klopfet. *Abbild. S. Flora Danica. Tab. 953.*

FUNGUS SALICIS. BOLETUS SALICIS.
Weidenschwamm. Wohlriechender Löcher-
 schwamm. *Boletus suaveolens L.* Dieser Schwamm wächst blos an den Weiden, an der Bruchweide, der weißen Weide, der gelben Weide, der Weide mit dem Mandelbaumblatte, und zwar an der Rinde derselben durchgängig auch in Deutschland. Im Herbste und zwar im Oktober entstehet er, und kann den ganzen Winter hindurch eingesammelt werden; im folgenden Frühjahre aber fängt er gemeiniglich an allmählig zu faulen, und wird von Würmern zerfressen. Er ist ohne Stiel und Wurzel. Anfänglich ist er mit feinen Haaren überzogen, die sich aber nach und nach verliehren, so, daß er glatt erscheinet: bisweilen ist er auch oberwärts mit Warzen besetzt. Die obere Fläche ist weiß oder weißgelblicht, die untere bisweilen gelbräunlicht; die innere Substanz aber weiß und gelbräunlicht untermischt. Er hat einen nicht unangenehmen Geruch, indeß frisch einen stärkern als getrocknet. Der Geruch wird mit dem

dem bald von Viole, bald von florentinischer Viole-
wurzel, auch bald mit dem Geruche des Anises ver-
glichen. Dieser Geruch unterscheidet diesen Schwamm
von einem andern, der auch an den Weiden getroffen
wird, und dem Feuerschwamme ähnlich ist. Durch
langes Kauen empfindet man zuweilen einen säuerli-
chen Geschmack, der zuletzt gelinde bitter wird, bey ei-
nigen aber blos eine gelinde Bitterkeit. Zur beque-
men Pulverung desselben muß man ihn mit Tragant-
schleime überziehen, und mit diesem trocknen, oder
man muß ihn, wenn er mäßig getrocknet, während
dem Reiben, mit höchst gereinigtem Weingeiste an-
feuchten. Abbild. S. Enslin diss. de Boletis Inaveo-
lente L. Erlang. 1784. benget Rupsert. in Schlegel
Thesaur. mater. medic. &c. Tom. II.

HELMINTHOCHORTON. CONFERRA HEL-
MINTHOCHORTOS. CORALLINA CORSICA.
CORALLINA RUBRA. CORALLINA MELITO-
CORTON. Corsikanisch Moos. Wurmmoos.
Wurmconferve. Wurmtang. Fucus Helmin-
thochorton L. Bis 1750 hat man diesem Moose blos
Corsika als Vaterland zugeeignet, wo es auf Felsen,
die vom Meere benäht werden, wächst: zuweilen fin-
det man es auch auf Steinen und Muscheln, die das
Meer ans Ufer geworfen hat. Es ist ein ohngefähr
einen Zoll langes Astermoos, das aus vielen zähen,
dünnen, nicht hohlen Fasern besteht, die einen Bündel
bilden: diese Fasern sind gelbbraunlicht oder braun-
roth von Farbe, ästig ineinander geschlungen, an ih-
rer Basis liegen sie horizontal, oberwärts sind sie auf-
gerichtet; ihre Spitze ist zwey- oder dreyspaltig, und
da, wo sie sich theilt, knotigt. Mit kleinen Kalk-
stückchen und Muscheln ist es gemeiniglich vermischt.
Der

Der Geschmack ist salzlicht und ekelhaft, der Geruch dumpfig und etwas flüchtig. Mit dem Lichen castaneus *Leersii* kann es wohl verfälscht werden, das aber leicht zu erkennen, da letzteres ganz braun, spitzig, hohl und mit Mark angefüllt ist. Abbild. S. *Haemmerlen* diss. de Fuco Helminthochorto. Erlang. 1792. beygefügte Kupfert. in *Schlegel* Thesaur. mater. med. Tom. III.

LYCOPodium. MUSCUS CLAVATUS. *Bärsapp.* *Lycopodium clavatum L.* Dies Kolbenmoos ist eine ausdauernde Pflanze und wächst in Tannenwäldern und auf sandigen Heiden. Es kriecht auf der Erde mit dünnen langen Stengeln, welche mit schmalen, spitzigen, bleichgrünen Blätterchen besetzt sind, und sich in verschiedene Aeste theilen. An den Enden derselben kommen die runden gestielten, paarweis zusammenhängenden Aehren hervor. Aus den Staubbeuteln derselben erhält man ein sehr zartes blaßgelbes Pulver, das zwischen den Fingern sich weich und fettig fühlen läßt, und sich an die Finger anhängt, und das, wenn es durch eine Lichtflamme geblasen wird, sich mit Geräusch entzündet, auf glühenden Kohlen aber nur langsam und rauchend verbrennet. Dieser Staub oder Mehl, unter dem Namen, Klopfpulver, Blitzpulver, Herzenmehl bekannt, hat weder Geruch noch Geschmack. Dieser Staub streuet sich aus den von sich selbst öffnenden Kapseln oder Staubbeuteln aus; will man ihn aber einsammeln, so muß man das Moos, bevor sich jene Behältnisse öffnen, abschneiden, es trocknen lassen, und alsdann ausklopfen. Reif ist er im August oder September. Bisher hat man diesen Staub immer Samen *Lycopodii* genennet, da er doch Pollen *Lycopodii* heißen sollte. Abbildungen S. *Blackwell* Herb. ri-
um,

nm, Tab. 535. und Zorn icon. plantar. medicinal:
Tab. 54.

MUSCUS ISLANDICUS. LICHEN ISLANDICUS. Isländisches Moos. Isländische Flechte. Lichen islandicus L. Diese Flechte wächst in vielen Ländern unter verschiedenen Himmelsstrichen, auch in Deutschland, besonders in den Harzwäldern und auf dem Brocken auf der Erde und an Steinen. Am häufigsten mag sie wohl in Island wachsen, daher sie auch den Beynamen hat. Sie ist ein trockenes lederartiges, gerissenes, aufgerichtetes Blatt, mit aufrechtem gefranzten Rande, bleich olivenfarbig, auch weißgrau. Sie hat keinen eigenen, sondern den allen Moosen und Afermoosen gewöhnlichen Geruch, aber einen nicht unangenehmen bitteren und etwas zusammenziehenden Geschmack, den sie dem Wasser durchs Kochen mittheilet. Die Abkochung mit Milch mildert die Bitterkeit etwas, und die Milch wird durch sie drey Tage und länger am Gerinnen verhindert. Beyde, Wasser und Milch, ziehen daraus durchs Kochen vielen Schleim aus. Bey feuchter oder regnigter Witterung muß sie eingesammelt werden, weil sie bey trockenem Wetter oder unter Sonnenschein beschwerlich von ihrem Standorte zu trennen, leicht zerbricht, und durch ihre scharfen Ränder die Hände verlegt. Zu ihrer vollkommenen Reife glaubten die Isländer, daß drey Jahre erforderlich sind, indem sie im dritten Jahre an demselben Orte ihre Einsammlungen wieder anstellen. Je felsichter der Boden ist, von dem sie eingesammelt wird, desto wirksamer ist diese Flechte. Abbildungen S. Flora Danica Tab. 155. Blackwell Herbar, Tab. 599. Zorn icon. plant. Tab. 138.

Apoth. B. 1r. 2h.

Ⓔ

Mus-

MUSCUS PULMONARIUS. PULMONARIA ARBOREA. MUSCUS PULMONARIUS QUERCINUS. Eichenlungenmoos. Lungenmoos. Lungenflechte. Lichen pulmonarius L. Diese Flechte bestehet aus einzelnen Blättern, die lederartig weich, am Rande lappig zerrissen sind, und stumpfe Spitzen haben. Die obere Seite ist glatt, hin und wieder vertieft, und grün oder braungrün: die untere zeigt dagegen Bläschen oder Blättern, zwischen welchen eine dünne Wolle bemerkt wird, und ist gelblich. Nahe am Rande der Blätter finden sich auf der obern Seite oft rundliche, harte, braunschwartzliche, schildförmige Körper. Sie wächst an den Stämmen alter Bäume; von den Eichen wird sie aber vorzüglich eingesammelt. Sie hat keinen besondern Geruch, aber einen moderigen, etwas salzigen, bitterlichen und zusammenziehenden Geschmack. Die Sibirische ist bitterer, so, daß man sie daselbst dem Biere, statt des Hopfens, zusetzt. Ausser der Bitterkeit besitzt sie auch einen Schleim, den sie durchs Kochen dem Wasser mittheilet. Abbildung S. Zorn icon. plant. med. T. 494.

MUSCUS PYXIDATUS. HERBA IGNIS. Becherflechte. Feuerkraut. Fiebermoos. Lichen cocciferus L. Es entstehet in sterilen Wäldern, an den Stämmen und Wurzeln faulender Bäume aus feinen übereinander gelegten Blättchen, die etwa Zoll lange, walzenförmige Stiele treiben, welche sich oben in Gestalt eines kleinen Bechers erweitern, dessen Rand ganz, und mit scharlachrothen Knöpfchen, die mit der Zeit grau werden, besetzt ist. Der Geschmack dieser Flechte ist schleimigt, wenig zusammenziehend und etwas bitterlich. Abbild. Zorn icon. pl. med. Tab.

491. und *Dillen*. diss. de lichene pyxid. in *Schlegel*
Theaur. mat. med. etc. Tom. I. Tab. Fig. 3.

QUERCUS MARINA. Meereiche. Seeelche.
 Steinkraut. Blasiger Tang. *Fucus vesiculosus*
L. An den Ufern des baltischen Meeres und des
 Oceans wächst dieser Tang sehr häufig, wo er sich an
 die Felsen und Steine anhängt. Gemeinlich ist die-
 ses Gewächs klein, bisweilen erlangt es die Höhe von
 zwey Fuß. Es breitet sich in Zweige aus, hat flache
 zweyzellige, gerippte, glatträndige Blätter, und in
 den Blattwinkeln sitzen paarweise Bläschen, von wel-
 chen die obersten höckerigt sind. Um die Tag- und
 Nachtgleiche im Frühlinge schwellen die Bläschen,
 wodurch sich dieser Tang unterscheidet, von einem sei-
 fenartigen Saft auf, der nach und nach bis zum Mo-
 nate Julius hin dicker wird, bis die Bläschen zerblaz-
 zen. Mit der Zeit wird dieser gallertartige Saft stin-
 kend und scharf. Im frischen Zustande ist dieses Ge-
 wächs von gelbgrünlicher Farbe, zähe und biege-
 sam; getrocknet aber, wie es zu uns gebracht wird, ist
 es von schwarzer, auch brauner Farbe, und von fast
 hornartiger Substanz. Aus diesem blasigen Tang
 wird zwar auch eine Soda bereitet, die aber von
 schlechter Sorte ist. Zum Pflanzenmoor wird dieser
 Tang besonders bey uns gebraucht. *Abbild. S. Ba-*
ster opusc. subsciv. Tom. II. Tab. II. Fig. 1. 2.
 und *Ruffel de tabe glandulari.* Tab. 7. Fig. 1.

SPONGIA MARINA. Schwamm. Bades
 oder Waschwamm. *Spongia officinalis L.* Die-
 ses Gewächs wird häufig im rothen und mittelländi-
 schen Meere gefunden. Bisher hat mans immer
 ganz zum Thierreiche gerechnet; es schelnet aber doch
 E 2 mehr

mehr vegetabilische als thierische Eigenschaften zu besitzen, und nur die Wohnung gewisser Polypenarten zu seyn. Die weiche, durchlöcherete Substanz ist, wenn sie angefeuchtet wird, elastisch. Je weicher nun dessen Substanz, je heller die Farbe, die von der blaßgelben bis zur gelbbraunen an diesem Gewächse ist, und je kleiner die Löcher sind, desto mehr ist sie zu schätzen. Die frischen noch nicht gereinigten Schwämme sind gewöhnlich mit kleinen steinigten Massen angefüllt, welche in den Offizinen unter dem Namen Schwammsteine (*Lapides spongiarum*) bekannt sind, diese sind nichts als kalkerdigte Concremente, die von den kalkerdigten Theilen des Seewassers, welche dahin abgesetzt worden, nach und nach entstanden sind. Abbild. S. Espers Pflanzenthier, von den Saugschwämmen, *Spongiae*, Tab. 15 — 17.

2) Wurzeln (*Radices*).

Allgemeine Regeln, die Wurzeln betreffend.

- 1) Die Einsammlung der Wurzeln richtet sich nach Verschiedenheit der Dauer und eigenen Beschaffenheit derselben. Wurzeln, die nur ein Jahr dauern, werden, vornehmlich im Herbst desselben Jahres ausgegraben; die zweyjährigen und perennirenden aber müssen, im Anfange des zweyten Frühjahrs, oder im spätem Herbst aus der Erde genommen werden. Der Sommer ist zur Einsammlung der Wurzeln nicht schicklich, die kräftigen Säfte derselben sind zu dieser Zeit in dem Stamme und in den übrigen Theilen zu sehr vertheilet. Wurzeln, die leicht holzig werden, wenn sie an sich diese Beschaffenheit nicht haben, müssen daher gegraben werden, ehe sie dazzu kommen. Einige müssen mehrere Jahre in der Erde bleiben, ehe sie recht kräftig werden können, z. B. die Rhabarberwurzel, daher die rechte Zeit abzuwarten. Bey den mehresten ist auch die schickliche Zeit zur Einsammlung schon, bey der Beschreibung derselben, angegeben.

Das Reinigen und Trocknen der Wurzeln muß mit Behutsamkeit vorgenommen werden. Die von den ausgegrabenen Wurzeln, welche von den Würmern angenagt, holzig, ohne Saft sind, oder wohl gar faule Flecke haben, werden als unbrauchbare gleich abgefondert: die unschadhaften werden dann mit kaltem Wasser abgewaschen, ohne sie doch lange in demselben weichen zu lassen; von einigen wird die Oberhaut abgeschabt, die kleinen Wurzeln und Wurzelsätern, wenn sie eigentl. nicht nothwendig, als auch wirksame Theile erfordert werden, werden abgeschnitten, und die zu trocknende Wurzeln nochmals in Wasser abgespült. Die Wurzeln, die flüchtige und gewürzhafte Bestandtheile haben, sucht man auch beim Trocknen durch Schütteln und Klopfen und Abwischen von den erdigten Unreinigkeiten zu befreien. Die langen und dicken Wurzeln werden der Länge nach gespalten, die runden und knollichten aber in runde Scheiben zerschnitten, dann auf Fäden gezogen oder auseinander gestreuet, der freyen Luft zum Trocknen ausgesetzt. Bey einigen Wurzeln, die zu viel Feuchtigkeit besitzen, und also bloß an der Luft schwer trocknen würden, ist es besser, das Trocknen derselben an einer mäßigen Ofenwärme zu beschleunigen.

3) Das Aufbewahren der getrockneten Wurzeln sollte allemal an trocknen Orten beobachtet werden: nur einige, die man frisch zu erhalten sucht, z. B. der Meerrettig, die Aronswurzel u. s. w. werden im Sande im Keller aufbehalten. Diejenigen, so flüchtige Bestandtheile haben, muß man allezeit in zugebundenen Büchsen oder Gläsern aufbewahren. Von den einheimischen sollten sowohl die vielsaftigen als sehrschleimigten, als auch die, so flüchtige Bestandtheile haben, alle Jahre aufs neue frisch angeschafft werden. Und zulezt sey es nochmals gesagt, daß nie moderigt gewordene, oder von Würmern zernagte Wurzeln zum Arznegebrauch verwendet werden.

ALKANNAE f. ALCANNAE SPURIAE radix.
 Alkannawurzel. Rothe Ochsenzungenwurzel.
 Anchusa tinctoria L. Perennirt. Diese Wurzel ist fast walzenförmig, von der Dicke eines Gänsefelles. Die äußerste Rinde muß dunkelroth seyn: die inwendige

ge holzige Substanz ist weißlich. Sie ist ohne Geruch. Der Geschmack derselben ist etwas süß; das geistige sowohl als wäßrige Extrakt aber von ihr schmeckt bitterlich. Sie wächst in Spanien und in den südlichen Theilen von Frankreich, vorzüglich in Languedoc. Man bedient sich ihrer in den Apotheken um einigen, besonders öllichen oder fetten, Präparaten eine rothe Farbe zu geben, weswegen sie auch hier mit aufgenommen worden; das Farbewesen steckt aber blos in ihrem rindigten Theile. Diese Alkanna wird gemeinlich in den Offizinen gefunden. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 446. Es giebt auch noch eine Alkanna, welche die wahre oder orientalische (Alkanna vera s. orientalis) ist, die auch Mundholz genennt wird. Diese Wurzel kommt von dem Strauche (*Lawsonia inermis L.*), der in Ostindien, Sien, Aegypten und andern Morgenländern wächst, welche letztere Wurzel stärker ist, und dunkelröther färbet; man wird sie aber bey uns nirgends antreffen, und sie ist, da ihr Nutzen nicht wichtiger, wohl entbehrlich. Statt der erstern oben angeführten Alkanna wird bisweilen auch die gemeine Ochsenzungenwurzel (*radix Buglossi, Anchusae officin. L.*), welcher man mit dem Fernabockdekokt eine rothe Farbe gegeben, betrügerischer Weise verkauft, welcher Betrug leicht auszumitteln, da diese erst gefärbte den ausgepreßten Oelen und den Fetten ihre rothe Farbe nicht mittheilet.

ALLII radix. Knoblauch. *Allium sativum L.* Diese Wurzel ist eine fast runde Zwiebel, die aus mehrern kleinen Zwiebeln, die büschelweis in unbestimmter Ordnung zusammen sitzen, besteht: jeder Büschel hat seine eigne Haut, sämmtliche aber, oder die ganze

ganze Zwiebel, sind in einer gemeinschaftlichen Haut eingeschlossen. Der kleinen Zwiebel, welche auch Zehen heißen, sind ohngefähr 5 oder 6, die länglich, gekrümmt, eyrund, scharf zugespitzt, auf der einen Seite flach, auf der andern rund, und jede mit einer eigenen Haut überzogen. Sie haben ein festes, weißes, saftiges Fleisch. Der Geruch davon ist eigen, stark, durchdringend, unangenehm und flüchtig: der Geschmack scharf und etwas süß. Wird überall in Gärten gezogen.

ALTHAEAE f. BISMALVAE radix. *Eibischwurzel*. *Altheewurzel*. *Althaea officinalis L.* *Perennirt*. Aus einer bald kürzern, bald längern, Hauptwurzel entstehen viele lange Aeste, die eines Gänsefußes oder Fingers dick sind; die äussere Oberinde ist aschfarben, auch gelblich; inwendig sind die Wurzeln weiß, und lassen sich leicht der Länge nach in Fasern zertrennen. In den Apotheken trifft man sie gemeinlich ohne erwähneter Oberhaut. Sie hat keinen Geruch, und giebt durchs Rauhen vielen, etwas süßlich schmeckenden, Schleim. Durchs Kochen erhält man aus dieser Wurzel fast die Hälfte ihres Gewichts eines solchen Schleims, der ein sehr bequemes Auflösungsmittel der harzigen Körper vermittelst des Reibens abgiebt. In Frankreich, England, Holland, und andern Ländern, auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands, wächst sie wild; sie wird aber auch in Gärten gezogen. *Abbild. der Pflanze S. Flor. Dan. Tab. 530. Blackwell Herbar. Tab. 90. Zorn. icon. plant. Tab. 42.*

ANGELICAE SATIVAE radix. *Angelik*; oder *Engelwurzel*. *Brustwurzel*. *Angelica Archangelica L.* Sie ist eine zweijährige Pflanze, die aber,

wenn man ihr die Zweige nimmt, länger dauern soll. Sie wächst in Lappland, Norwegen, in der Schweiz auf den Pyrenäen, Alpen, auch in einigen andern Ländern wild. Bey uns wird sie in den Gärten gezogen, wo sie gut fortkommt. Diese Wurzel ist groß, spindeiförmig, auswendig graubraun, inwendig weiß: anfänglich schmeckt sie gewürzhafte und süß, und hat einen angenehmen bittern Nachgeschmack, und einen penetranten Geruch. Die Wurzel ist gewürzhafter, als die übrigen Theile der Pflanze: man muß sie im Frühjahre ausgraben, wenn sie zwey Jahr alt ist. Wenn man im ersten Frühjahre in die Wurzel einschneidet, so fließt aus ihrer innern Rinde ein gelblicher, schmieriger Saft der von gummiharziger Beschaffenheit ist, und der sich in kleinen Rinneken der, der Länge nach eingeschnittenen, Wurzel sammelt. Von Linnée hält die lappländische, die im Frühjahre oder spätem Herbst ausgegraben wird, vor die beste. Sie darf nicht mit der Wurzel von der *Angelica sylvestris* verwechselt werden, welche eine ausdauernde Pflanze ist, die in sumpfigten Gegenden wächst, welche letztere der erstern in der Wirkung bey weitem nicht gleich kommt. Die ächte Wurzel muß an einem trockenen Orte wohl verwahrt werden, weil sie leicht schimmlich und wurmfichig wird. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 206. Blackwell. Herb. Tab. 496. Zorn icon. plant. Tab. 273.

ARI f. ARONIS radix. Aronswurzel. Zehrwurzel. Deutscher Ingwer. *Arum maculatum* L. Perennirt, und ist im gemäßigtem Europa, also auch in Deutschland, einheimisch, und wächst auf fruchtbaren feuchten Boden an schattigten Orten und Waldungen. Die Wurzel ist knollig, wenn sie frisch ist, eyrund, ohngefähr Fingers dick und unterwärts mit einigen

gen Fasern versehen; unter einer bräunlichen Oberhaut enthält sie eine weiße mehliche Substanz, die sowohl einen mehlich milchigen, als auch einen wässerigten Saft besitzt, davon letzterer sehr scharf, ersterer aber weit milder ist. Durchs Rauen erregt sie ein sehr heftiges Brennen im Munde, das anhaltend ist, durch fettige Mittel aber gemildert wird. Auf die Haut gerieben, erregt sie, wenn solche zart ist, Blasen, eine festere wird doch wenigstens davon roth gebeißt. Eigentlich hat sie keinen Geruch, enthält aber doch ein flüchtiges Wesen, das die Nase und die Augen reizet. Beim Trocknen der Wurzel verliert sie viel von ihrer Schärfe, und wird merklich milder, welches daher vorsichtig geschehen muß, damit sie nicht am Ende alles Flüchtige verliere, und gar unwirksam werde. Sie muß blos im Frühjahr oder Herbst gegraben und von den alten welken Wurzeln abgesondert werden. Im Keller im Sande erhält sie sich wohl ein Jahr bey ihren Kräften. Abbild. S. Flor. Dan. 505. Blackwell Herb. Tab. 228. Zorn icon. plant. Tab. 75.

ARISTOLOCHIAE ROTUNDAE radix. Runde Osterluzenwurzel. *Aristolochia rotunda*. L. Perennirt, und wächst in Italien, Spanien, in dem südlichen Frankreich und Oesterreich wild. Diese Wurzel ist knotigt, einen Zoll und mehr dicke, von aussen mit einer braunen etwas runzlichen Haut umgeben, darunter eine feste weißgelbliche Substanz ist, quer durchschnitten enthält sie einen weiten markigen Kern. Sie hat einen starken Geruch, und einen bittern und gewürzhafsten Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 256. Zorn icon. plant. Tab. 125.

ARISTOLOCHIAE VULGARIS s. TENUIS radix. Gemeine, dünne Osterluzenwurzel. *Aristolochia*

Nolochia clematidis L. Perennirt, und wächst auch da, wo vorhergehende, häufig wuchernd, so, daß sie oft in den Gärten lästig wird, und schwer auszurotten ist. Diese Wurzel ist bis kleinen Fingers dick, lang, kriechend, die äußerste Haut gelbgrau oder bräunlich, das Innerste weißgelb, und hat auch in der Mitte einen weiten markigen Kern. Auf der äußern Haut hat sie verschiedene schuppigt; keimartige Ansätze, und aus ihr gehen dünne Fasern. Sie ist von unangenehmen, bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack; der Geruch ist stark und etwas kampferartig. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 255. *Zorn* icon. plant. Tab. 98.

ARMORACIAE s. RAPHANI RUSTICANI radix. Meerrettichwurzel. *Cochlearia Armoracia* L. Perennirt, und wächst gerne an Gräben und Bächen, wird auch in Gärten und auf fruchtbaren Feldern gezogen. Diese bekannte Wurzel ist cylindrisch, einen und mehrere Zolle dick, und weiß. Frisch hat sie sehr scharfe und flüchtige Bestandtheile, welche sich durchs Trocknen oder Kochen verlihren. Im frischen Zustande, oder wenn sie nur angebrühet worden, schmeckt sie so scharf, daß sie die Zunge und Gaumen heftig reizet, Thränen auspreßt, und starke Empfindung in der Nase verursacht. Wird sie auf dem Reibeisen gerieben, so reizt sie schon die Nase und Augen heftig: gerieben auf die Haut gelegt macht sie dieselbe roth. Abbild. S. *Blackw.* Herb. Tab. 415. *Zorn* icon. plant. T. 457.

ARNICAE radix. Wolverley; oder Fallkrautwurzel. *Arnica montana* L. Perennirt. Sie wächst auf freyen Hügeln und trocknen Wiesen in verschiedenen Ländern, auch häufig in Deutschland: die aus Böhmen und aus dem Vogtlande ist allgemein bey uns

uns bekannt und im Werthe. Die Hauptwurzel ist etwa Pfeifenstiels dicke, holzig, theilt sich wenig ab, und ist, meistens nach einer Seite, mit vielen langen und starken Fasern besetzt. Von aussen ist sie braun, inwendig weiß. Sie hat einen starken Geruch, und einen scharfen, etwas aromatischen Geschmack. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 63. Zorn icon. plant. Tab. 30.

ASARI radix. Haselwurzel. Asarum Europaeum L. Perennirt, und wächst häufig in Deutschland in schattigten Wäldern, oft unter Haselsträuchen, und überhaupt in lockerem wurzlichten Boden. Es ist eine kriechende Wurzel, von der Dicke eines schwachen Federkiels und noch dünner, ist gegliedert, und hat viele dünne Fasern. Von Farbe ist sie ousserhalb aschgrau oder braun, innerhalb weiß und hat einen ekelhaften, scharfen und bitteren Geschmack, und nicht angenehmen Geruch, der dem von Valdrian nahe kommt. Nach dem Trocknen und mit der Zeit wird beides vermindert, daher auch dann die Wirkung derselben gelinder. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 633. Blackwell Herbar. Tab. 383. Zorn icon, pl. T. 74.

ASTRAGALI EXSCAPI radix. Schaftlose Astragelwurzel. Astragalus exscapus L. Perennirt, wächst auf den Bergen in Thüringen, um Nordhausen und andern Orten in Deutschland, und in Ungarn wild. Diese Wurzel ist einfach und nur am obern Ende verschiedentlich getheilt, senkrecht, zwey Fuß und drüber lang, läuft allmählig spitz zu und schlägt seitwärts Fasern. Getrocknet ist sie runzlich. Sie hat eine braune Oberhaut: unter derselben innerhalb kommt erst eine weiße, poröse Rinde, und diese schließt einen citrongelben holzigen Kern ein. Sie hat

hat keinen Geruch, aber einen bitterlichen und ein wenig zusammenziehenden Geschmack. Der Absud davon wird bräunlich, und kommt in Ansehung des Geschmacks dem Aufgusse von Süßholz nahe. Mehrere Erfahrungen müssen entscheiden, ob diese Wurzel ferner einen Platz in den Apotheken verdienet. Abbild. S. Zorn icon. pl. Tab. 551. Sirtanner von venetischen Kranth, B. 1. die beygef. Kpjt.

BARDANAE f. LAPPAE MAJORIS radix. Klettenwurzel. Großdeckenkrautwurzel. Artium Lappa L. Dauert zwey Jahre, und wächst aller Orten in Deutschland an den Wegen, und wo Gebäude gestanden. Die Wurzel ist dick, einfach, cylindrisch-pfahlförmig, äußerlich mit einer schwärzlichen Haut umgeben, inwendig aber weiß und schwammigt. Sie hat keinen Geruch, aber einen süßlich-bitterlichen Geschmack. Diese Wurzel wird im May eingesammelt, und die alte holzigte als unbrauchbar davon geschieden. Abbild. S. Blackwell Herb. T. 117. Zorn icon. plant. Tab. 387.

BELLADONNAE radix. Belladonna, Tollkirschen, Teufelsbeer, Nachtschattenwurzel. Atropa Belladonna L. Perennirt; wächst in vielen Ländern, besonders in der Schweiz, in Italien und Oesterreich u. a. in Wäldern und Sümpfen, auch in Deutschland an mehrern Orten wild, wird auch in Gärten gezogen. Die Wurzel ist einen und mehrere Zoll dick, und theilt sich in mehrere befaserte Aeste ab: außerhalb ist sie schmuzigelb; innerhalb weiß, etwas weich und saftig: sie hat einen unangenehmen betäubenden Geruch, und einen süßlich etwas zusammenziehenden Geschmack. Da ihre Wirkung auch in gerin-
ger

ger Dose heftig ist, so muß sie fürsichtig! aufbewahret werden. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 758. *Blackw.* Herbar. Tab. 564. *Zorn.* icon. plant. Tab. 21. auch Dr. Burch. Fr. Münch Abhandlung von der Velsladonna. Tab. II.

BISTORTAE radix. Matternurzel. *Polygonum Bistorta L.* Perennirt, und wächst in bergichten Gegenden Deutschlands, als am Harze u. s. w.: in der Schweiz und England wächst sie auf feuchten Wiesen. Die Wurzel ist eines Fingers bis Daumens dick, zusammengedrückt, gebogen, mit ringelförmigen Runzeln umgeben, und häufigen Fasern auf ihrer Oberfläche versehen: äußerlich ist sie von Farbe gelblichbraun, getrocknet dunkelbraun, inwendig aber fleischfarben. Sie hat einen sehr herben und zusammenziehenden Geschmack, aber fast gar keinen Geruch. Abbild. S. Flor. Dan. Tab. 421. *Blackwell* Herbar. Tab. 254. *Zorn* icon. plant. Tab. 92.

BRITANNICAE s. HYDROLAPATHI radix. Wassergrindwurzel. Wasserampferwurzel. Wasserhabarber. *Rumex aquaticus L.* Perennirt, und wächst auch in Deutschland an Wassergraben und Sümpfen. Die Wurzel ist stark, groß, durch mehrere Absätze ästig, außerhalb schwärzlich, inwendig safrangelb mit einem holzigen weißlichen Ringe, und hat einen unangenehmen herben und bitteren Geschmack. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 490. *Zorn* icon. plant. Tab. 588.

BRYONIAE radix. Zaunrübe. Gichtrübe. *Bryonia alba L.* Ist ausdauernd, und wächst in Deutschland hin und wieder, auch andern Ländern, an
den

den Säunen häufig. Die Wurzel ist spindelförmig, von der Dicke, wenn sie ausgewachsen, eines Armes, auch wohl noch dicker, hat, besonders unten, einige Aeste, und geht nicht sehr spizig am Ende aus. Die frische Wurzel ist fleischigt und saftig, in diesem Zustande sinket sie etwas, und hat einen sehr widrigen, bittern und scharfen Geschmack: getrocknet ist sie schwammigt, und mit Ringen und Strahlen in der Substanz bezeichnet. Beym Trocknen vergeht ihr der Geruch, und der Geschmack wird gemildert, doch bleibt letzterer immer noch bitter und scharf genug. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 37. Zorn icon. plant. Tab. 417.

CALAMI AROMATICI s. GENUINI. ACORI VERI radix. Kalmuswurzel. Gute Ackerwurzel. *Acorus Calamus L.* Perennirt, und wächst gerne in stille stehendem Wasser. Es giebt davon eine doppelte Abart; die eine ist der *Acorus verus asiaticus*, radice tenuiore, der Asiatische Kalmus, der aber, weil in den europäischen Ländern selbst auch ein wahrer guter Kalmus wächst, in Deutschlands Ostzinen nicht eingeführt ist. Unser wahrer Kalmus, der in Deutschland auch häufig von brauchbarer Güte gefunden wird, ist die bekannte Wurzel, welche lang, locker und flach im Schlamme hingestreckt lieget, von der Dicke eines Zolles und mehr; auf zwey entgegengesetzten Seiten ist sie etwas flach: sie ist an der äußern Schaale mit schief übereinander liegenden, scheiden- und ringelförmigen Absäßen versehen, wodurch sie ein gegliedertes Ansehen erhält; ihre Oberfläche, aus welcher unterwärts viele kleine weiße Wurzelfasern hervor kommen, ist bräunlich grün, innerhalb ist sie schwammigt und weiß, an der Luft aber wird sie weiß.

weißröthlich; sie hat einen gewürzhafteu, stechenden, angenehmen bittern Geschmack; bey der getrockneten ist der Geruch angenehmer gewürzhafte, als bey der frischen. Sie muß entweder früh im Frühlinge oder spät im Herbst ausgegraben werden. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 466. Zorn icon. plant. Tab. 207.

CARICIS ARENARIAE radix. GRAMINIS MAJORIS s. RUBRI, s. SARSAPARILLAE GERMANICAE radix. Sandriedgraswurzel. Deutsche Sarsaparille. *Carex arenaria* L. Diese ausdauernde Wurzel wuchert in dem unfruchtbarsten Fluglande, den sie auf die nützlichste Weise haltbar macht, und zwar in Schweden, Dännemark, England, Holland, der Mark Brandenburg, Holstein und andern deutschen Ländern. Diese Wurzel ist lang, kriechend, außerhalb bräunlich, innerhalb weiß, von der Dicke eines Taubenkiels, also dicker und holziger als die Graswurzel, aber eben so in Absätzen oder Gliedern abgetheilt, welche mit häutigen Scheiden umgeben sind. Man siehet daran, daß die ausgesproßten Zweige, und die Wurzelsfasern immer nur aus den Orten hervor kommen, wo sich die Glieder zusammen setzen, und daß das Glied selbst davon frey und glatt ist. Der Geschmack derselben ist mehlicht, harzig-bitterlich, der Geruch zwar nicht stark, aber doch wird die Nase davon angenehm und fein gereizt, und dieser Geruch gleicht dem von der Fichte. Diese Wurzel muß man von der rauhen Segge (*Carex hirta*) wohl unterscheiden. Denn diese letztere treibt nicht wie jene erstere nur an den Scheidungsorten der Glieder, sondern überall, aus den übrigen glatten Gliedern selbst, Zweige und Wurzelsfasern, woran man also auch noch im getrockneten Zustande den Unterschied machen kann.

CAR-

CARLINAE, f. CARDOPATHIAE, f. CHAMAELEONTIS ALBI radix. Eberwurzel, weiße Eberwurzel. *Carlina acaulis L.* Perennirt, und wächst auf den Bergen in Italien, Deutschland und der Schweiz. Die Wurzel ist lang, eines Fingers und mehr dicke, ästlig, runzlicht und auf der Oberfläche gleichsam wie von Würmern angenagt, außerhalb bräunlich, innerhalb aber weißgelb, hat einen scharfen, bitteren, gewürzhaften Geschmack und einen starken Geruch. Man muß die frische wählen, die weder durchnaget noch schimmlicht ist. Abbild. S. *Blackwell Herbar. T. 532. Zorn icon. plant. T. 168.*

CARYOPHYLLATAE radix. Nelkenwurzel. Benediktwurzel. *Geum urbanum L.* Sie ist ausdauernd, und wächst in Deutschland fast überall häufig an Hecken und schattigten Orten. Die Wurzel siehet äußerlich braunroth, inwendig aber weißröthlich aus. Bey einer ältern Pflanze bestehet sie aus einem kurzen länglichen, eines schwachen Federkiels dicken, Stamme, der viele längere, etwas dicke und am Ende dünne ausgehende Fasern hat: bey einer jungen Pflanze bestehet sie fast aus bloßen Fasern. Die frische Wurzel hat einen gewürzhaften, nelkenartigen Geruch, und einen ähnlichen, etwas herben und bitteren Geschmack. Den dickern Theil der Wurzel, die im Frühjahre dann, wann ihre Blätter eben hervor kommen, ausgegraben werden muß, schätzt man kräftiger als die Fasern; wenigstens muß die aus trockenen und bergichten Gegenden vorzuglich gewählt werden: die aus der Gegend um Raumburg in Sachsen hält man auch vor wirksamer. Sie muß nur an der freyen Luft und nicht bey Hitze getrocknet werden, weil letztere die riechende Theile verflüchtiget und sie unkräftiger

tiger macht. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 672. Blackwell Herb. Tab. 255. Zorn icon. plant. T. 221.

CHELIDONII MAJORIS radix. Wurzel des großen Schöllkrauts. *Chelidonium majus L.* Perennirt, und wächst auch bey uns häufig an Mauern und Zäunen. Die Wurzel ist ästig, eines Fingers und drüber dicke, und hat viele lange Fasern. Wenn sie noch frisch ist, hat sie eine braunröthliche Farbe, getrocknet aber ist sie schwarz. Im frischen Zustande enthält sie einen safrangelben, offenbar scharfen, Saft. Sie hat auch einen starken widerlichen Geruch, der aber im Trocknen vergehet. Die ganze Pflanze verdiente mehr in Gebrauch gezogen zu werden, da sie gewiß ein sehr wirksames Mittel ist, und einen vorzüglichen Platz in den Offizinen behauptet. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 542. Blackwell Herb. Tab. 91. Zorn icon. plant. Tab. 22.

CHINAE radix. Chinawurzel. Pockenwurzel. *Smilax China L.* Perennirt und ist die Wurzel eines Strauches, der in China, Japan, dem nördlichen Persien, und auch in Jamaika wächst. Man unterscheidet sie in die orientalische Chinawurzel (*rad. Chinae orientalis l. ponderosae*), und in die occidentalische oder amerikanische Chinawurzel (*rad. Chinae occidentalis*). Die erstere ist knotigt, holzig, schwer, äußerlich mit einer braunröthlichen Haut umgeben, unter welcher sie ein weißes Mark enthält, das etwas ins röthliche fällt. Sie hat keinen Geruch, und einen faden Geschmack. Diese erstere unterscheidet sich deutlich von der letztern, da diese hingegen eine dunkler gefärbte äußerliche Haut hat, und darunter ein schwammigteres Mark enthält, daher

Apoth. B. 12 Th. S her

Der letztere ungleich leichter als erstere ist. Der erstere wird der Vorzug gegeben. Man hält auch dafür, daß letztere, die Occidentalische, von einem andern Strauche (*Smilax Pseudochina*), der in Neuspanien, Peru, Brasilien, und andern amerikanischen Ländern wächst, gesammelt werde. Beym Einkauf hat man sich besonders vor die wurmstichige Wurzeln in Acht zu nehmen, deren Löcher gewinnstüchtige Kaufleute, von denen man sie aus der ersten Hand erhält, mit rother Bolareerden oder einem noch schädlicheren Gemische von Blenglätte auszufüllen pflegen. Abbild. der erstern S. Sam. Gottl. Smelins Reise durch Rußland etc. Th. III. Taf. 6.

CICHORII SYLVESTRIS radix. Wilde Hindskäufswurzel. Zichorien- oder Wegwärtt wurzel. *Cichorium intybus L.* Sie dauert zwey Jahre und wächst überall an den Wegen, wird auch in den Gärten gezogen. Die Wurzel gehet gerade in die Erde, ist lang, eines Fingers dicke, und hat viele kleine Zäferchen. Unter einem gelbbraunen Oberhäutchen hat sie ein weißes Fleisch. Im frischen Zustande enthält sie einen milchigten Saft, der in der wildwachsenden ungemein bitter, in der angebauten aber mehr schleimigt und weniger bitter ist, daher zum Arzneygebrauche erstere der letztern vorzuziehen. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 177. 183. Zorn icon. plant. Tab. 37.

COLCHICI radix. Zeitlosenwurzel. Lichtblumen- oder Herbstblumenwurzel. *Colchicum autumnale L.* Perennirt, und wächst in dem gemäßigtern Europa auf feuchten Wiesen; in den nördlichen Gegenden findet man sie nicht. Die Wurzel bestehet aus

aus zwei festen Zwiebeln, die beide mit einer gemeinschaftlichen doppelten Haut umgeben sind, von denen die äussere lederartig und dunkelbraun, die innere aber zarter und von heller Farbe ist. Die Beschaffenheit beider Zwiebeln, sowohl in Rücksicht ihrer Festigkeit als Grösse, richtet sich nach der Jahreszeit. Im Frühjahre, nemlich in der Mitte des Mayes, findet man die eine, welche im vorhergehenden Jahre den Fruchts tragenden Schaft getrieben, und im Herbste geblühet hatte, wolk und zusammengeschrumpft; die andere aber, welche eben Blätter und Fruchtbehältnisse trägt, ist saftig und unterwärts mit Wurzelfasern versehen, auch hat diese schon auf der entgegengesetzten Seite eine kleine mit einem Keime versehene Zwiebel, die bestimmt ist auf dem Herbste die Blume hervor zu treiben. Die alte, welke und saftlose Zwiebel wird abgefondert, und nur die jüngere saftige, welche weiß und von der Grösse einer Wallnuß ist, wird gewählt: denn je saftiger die Zwiebel desto wirksamer ist sie, daher sie Baron von Störck zu Anfange des Sommers zu sammeln anrathet. Sie muß vom Geschmacke scharf seyn. *Abbild. S. Blackwell. Herbar. Tab. 566. | Zorn icon. plant. Tab. 133.*

COLUMBAE L. COLOMBAE radix. Columbarwurzel. Die eigentliche Pflanze, von welcher diese Wurzel genommen wird, ist zwar noch nicht ganz genau bestimmt bekannt; sie soll aber nach glaubwürdigen Zeugen auf dem festen Lande von Asien wachsen, von da sie nach der Stadt Columbo auf der Insel Zeylon verpflanzt worden, und von wo aus ganz Indien damit versehen wird: indessen glaubt Dr. Willdenow, daß sie eine Art von Bryonia sey. *S. Berlin. Jahrbuch für die Pharmacie, aufs Jahr 1796.*

Seit. 122. Sie wird gemeinlich in dünnen Scheiben von einem halben Zoll, bis zu drey Zollen im Durchmesser, die ein Viertel. bis drey Zoll lang sind, versendet: seltener bemerkt man sie der Länge nach durchschnitten. Die Oberfläche der Scheiben ist sehr ungleich. Von aussen hat sie eine dicke runzlichte, dunkelbraune Rinde. Inwendig ist sie blaßgelb, und um den Mittelpunkt, welcher zusammengeschrumpft, und vermuthlich des Trocknens wegen durchbohrt ist, eingezogen, so, daß die Ränder hervorragen, und die Scheiben in der Mitte eine Höhlung bilden. An den Scheiben lassen sich deutlich drey verschiedene Lagen unterscheiden, nämlich die Rinde, der holzige Theil und das Mark, welches weißer und weicher ist, und, wenn es gekaut wird, eine Menge Schleim giebt. Wenn die Wurzel gepulvert wird, so bekommt sie eine grünliche Farbe, und zieht Feuchtigkeiten an. Wenn man sie mit dem Messer schabt, so giebt sie einen gewürzhaften Geruch von sich. Sie hat einen unangenehmen, bittern und ein wenig stechenden Geschmack. Der Geruch verfliehet leicht, wenn man sie nicht in einem Glase oder Schachtel wohl verwahrt aufbehält. Sie wird auch leicht von Würmern angefressen.

CONSOLIDAE MAJORIS s. SYMPHYTI radix. Beinwellwurzel. Schwarzwurzel. Wallwurzel. *Symphytum officinale* L. Sie ist ausdauernd, und wächst im südlichen Europa sehr häufig auf sumpfigten Wiesen, an Gräben und Bächen. Die Wurzel ist ästig, lang, eines Zolls und drüber dick; im frischen Zustande fleischigt und zähe, getrocknet aber und alt etwas schwammigt und mehlig; auswendig schwarz, innerhalb weiß, ohne Geschmack und ohne Geruch. Wenn sie nicht zu sehr ausgetrocknet

net oder sehr lange aufbewahret worden, ist sie ungleich schleimigter als Altheewurzel, so, daß vier Unzen davon in Wasser gekocht an drey Unzen eines zähen un-
schmackhaften Schleims geben, der auch, obgleich die Wurzel inwendig weiß ist, durchs Kochen und Eins dicken roth wird. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 664. Blackwell Herbar. Tab. 252. Zorn icon. plant. Tab. 137.

CONTRAJERVAE radix. Bezoar, oder Gift-
wurzel. Contrajervenwurzel. Es ist eigentlich
noch nicht vollkommen ausgemacht, von welcher
Pflanze die zu uns gebrachte Wurzel kommt: ob sie
von Dorstenia Drakena L. oder Dorstenia Houstoni
L. oder, wie Linnée will, von Dorstenia Contra-
jerva herrührt, davon Abbild. in Blackwell Herbar.
Tab. 578—581. Indessen hat nur Houstoun einzig
die Pflanze nach lebendigen Exemplaren genau be-
schrieben, und die nach ihm benannte Dorstenia, die
ausdauernd in Campechy in felsichten Gegenden wächst,
vor die Mutter der in der Medicin gebräuchlichen
Contrajervenwurzel gehalten. Die rechte und wirksa-
me Wurzel muß äußerlich rothbräunlich, inwendig
aber weißlich seyn. Aus einem knotigten, kopfigten
Stamme, der einen oder zween Zoll lang und ohnge-
fähr einen halben Zoll dicke ist, schießt sie der Länge
nach und abwärts viele lange, ästige, dünne, zähe,
knotige Fasern aus. Der Stamm macht, wenn er
gefauet wird, eine scharfe und bittere Empfindung auf
der Zunge, und erregt in dem Munde eine lang anhal-
tende Hitze und Reiz. Der Geruch davon ist gewürz-
haft. In den Fasern ist beydes weit schwächer. Zum
Gebrauche muß die nicht veraltete, nicht angestossene,
die schwere und von den Fasern befreyte genommen
werden.

CURCUMAE radix. Curcumey. Gelbwurzel. Gelber Ingwer. *Curcuma longa* L. *Amomum Curcuma* nach dem Jacquin. Ist ausdauernd in Ostindien einheimisch, und wird von den Indianern in China, am häufigsten zu Malacca, ferner in Java, in feuchten Gärten gezogen. Die Fortpflanzung geschieht ganz leicht, so wie die des Ingwers, durch abgeschnittene Stücke der Wurzel. Diese Wurzel ist im frischen Zustande mannichfaltig gestaltet, denn theils bestehet sie aus eyrunden, geringelten braungelben Knollen, die ohngefähr so groß wie ein Hühnerey sind, aus dem runde, drey bis vier Zoll lange, blaßgelbe, gleichfalls geringelte Aeste ausschiesfen; theils bestehet sie aus langen, dicken Fasern, von denen einige am Ende wie eine Olive gestaltet, andere hingegen in einer scharfen Spitze sich endigen. Von dem faserigten Wesen wird sie gereinigt. In den Apotheken wird sie nach ihrer verschiedenen Gestalt mit dem Namen der runden, oder langen Curcumewurzel belegt. Beyde haben einen ziemlich scharfen und gewürzhaften Geschmack, aber nur einen sehr geringen oder keinen Geruch. Die zu uns in die Apotheken gebrachte Wurzel, sie mag gestaltet seyn, wie sie will, ist äußerlich blaßgelb, runzlicht, dicht, schwer, und inwendig hat sie eine dunkelsafrangelbe Farbe. Sie schmeckt ziemlich scharf, bitterlich und gelinde brennend. Insgemein giebt man der langen den Vorzug; man muß aber diejenige besonders wählen, welche, entzwey gebrochen, harzige glänzende Theile hat, fest und schwer ist. Durchs Kauen läßt sie sich leicht erweichen, und färbt den Speichel safrangelb. Durch den Aufguß mit Wasser erhält man eine safrangelbe Tinktur, die durch hinzugesetztes Alkali braun wird. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab.*

396. *Zorn icon. plant. Tab. 421.* Hr. Zorn liefert auch von einer *Curcuma rotunda L.* eine Abbild. S. ebendas. *Tab. 254.*

CYNOGLOSSI radix. Hundszungenwurzel. *Cynoglossum officinale L.* Dauert zwey Jahre, und wächst auch bey uns auf alten Gemäuer und an den Wegen. Die Wurzel ist lang und oberwärts in einige Abtheilungen getheilet, unterwärts einfach, mäßig dicke, äußerlich rothschwarzlich, und innerlich weißlich. Im frischen Zustande riecht sie unangenehm, welcher Geruch sich bey dem Trocknen verlihet. Die getrocknete Wurzel hat einen schleimigten süßlich-saden Geschmack. Abbild. S. *Blackwell Herbar. Tab. 249.* *Zorn icon. plant. Tab. 396.*

CYPERI ROTUNDI radix. Asiatische Cypergraswurzel. Runde Cyperwurzel. *Cyperus rotundus L.* Perennirt, und wächst in Aegypten und Syrien, besonders in den sumpfigten Nilgegenden. Die Wurzel ist ein eyrunder Knolle, ohngefähr von der Größe einer Olive, ganz mit transversellen parallel laufenden Ringen umgeben; unter einem dünnen blaßbraunen Häutgen hat sie eine weißliche, zerreibliche Substanz. Sie hat einen ziemlich starken Geruch, und einen bitteren und brennenden, anfangs kampherartigen, Geschmack. Wird selten mehr gebraucht. Sie muß sorgfältig in zugebundenen Gefäßen verwahret werden, sonst verlihet sie den Geruch, und wird leicht wurmstichig.

DAUCI SATIVI radix. Caroten. Gelbe Möhren. *Daucus Carota L.* Dauert zwey Jahre, und wird in Deutschland überall auf den Feldern und in Gärten gezogen, daher sie auch zum Unterschiede der wild-

wildwachsenden Röhre (*Daucus sylvestris*) die zah-
 die Röhre genennet wird. Die Wurzel ist spindelför-
 mig, dicke bis zu einem Arme, fastig, und hat ent-
 weder eine gelbe oder Pomeranzen-Farbe. Sie
 hat einen angenehmen süßen Geschmack und ihr Saft
 ist sehr Zuckerartig. Diese Wurzel verdient, ob sie
 gleich schon als ein gesundes Nahrungsmittel häufig
 genossen wird, doch auch zum Arzneygebrauche verwen-
 det zu werden. Die Abbildungen, die wir davon ha-
 ben, stellen die Dolbe der wildwachsenden Röhre dar.

DENTARIAE s. DENTILLARIAE radix.
 Zahnwurzel. Europäische Bleywurzel. *Plumbago*
Europaea L. Ist ausdauernd und wächst in
 Spanien, Italien und den südlichen Theilen von
 Frankreich wild. Die Wurzel ist cylindrisch, ästig,
 geht tief in die Erde und breitet sich auch nach allen
 Seiten aus. Sie hat einen scharfen und brennenden
 Geschmack, und ist beynahc caustisch.

DICTAMNI ALBI s. FRAXINELLAE radix.
 Weiße Diptamwurzel. *Dictamnus albus* L.
 Perennirt, und wächst in bergichten Wäldern und auf
 felsichten Bergen in Frankreich, Italien, der Schweiz,
 Deutschland und den mittägigen Gegenden Rußlands
 und Sibiriens wild, auch wird sie oft in den Gärten
 gezogen. Die Wurzel ist dick, (die dickste hat ohnge-
 fähr einen Zoll im Durchschnitt) ästig, äußerlich blaß-
 gelb, innerlich weiß, und hat so lange sie frisch ist,
 einen eigenen, bockartigen, starken Geruch, und ei-
 nen gewürzhafteu bitteren Geschmack. In den Apo-
 theken behält man nur blos ihren rindigen Theil auf,
 der dick und schwammig ist, und sich von selbst, wenn
 er von dem unwirksamen holzigen Marke getrennet
 wort

worden, aufrollet. Je dünner aber die Wurzel ist, desto wirksamer ist sie. Die so getrocknete Wurzel wird weiß und behält ihren bitteren und etwas gewürzhafsten Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 75. Zorn icon. plant. Tab. 436.

ENULAE s. HELENII radix. Mantwurzel. Inula Helenium L. Perennirt und wächst wild in England, Holland, der Schweiz und Schweden, auf feuchten Wiesen. Die Wurzel ist stark, lang, ästig, fleischig, von aussen gelblich oder grau, innerhalb weiß. Sie hat einen bitterlichen, scharfen und etwas gewürzhafsten Geschmack, und, wenn sie getrocknet, einen Geruch, der dem von Violett ähnlich ist. Die, welche in den Gärten gezogen worden, hat bey weitem diese Eigenschaften und die wirksamen Arzneykräfte nicht. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 473. Zorn icon. plant. Tab. 475. Flor. Danic. 728.

ERYNGII radix. Mannstreuwurzel. Brachdistelwurzel. Eryngium campestre L. Ist ausdauernd und wächst bey uns auf dürren Feldern. Die Wurzel ist eines Daumens dicke, lang, zaserigt, von aussen schwarz mit einigen Rhizen umgeben, und inwendig weiß. Sie hat einen angenehmen, süßen, und, wenn man sie lange kaut, einen gelinden gewürzhafsten, etwas scharfen Geschmack. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 554 Blackwell Herbar. Tab. 297. Zorn icon. plant. Tab. 135.

FILICIS MARIS radix. Farnkrautwurzel. Polypodium Filix mas L. Perennirt und wächst häufig in den europäischen Ländern, auch in den nördlichen. Die Wurzel ist länglicht, dick, aus vielen

eyrundlänglichten, gekrümmten, nahe aneinander liegenden schwärzlichen Knollen, die mit trocknen, rostfarbigen Schuppen bedeckt sind, und ihr das Ansehen eines geflochtenen Zopfes geben, zusammengesetzt. Frisch hat sie eine blaßgrüne Fabe, die sich durch das Trocknen in eine weißlich röthliche verwandelt. Der Geschmack der trockenen Wurzel ist anfänglich süßlich, darnach etwas bitter, zusammenziehend, und dabey etwas scharf. Der Geruch ist zwar schwach, doch etwas unangenehm. Sie muß zu Ausgange des Herbstes eingesammelt, und von den Schuppen und Fasern wohl gereiniget werden. *Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 323. Zorn icon. plant. Tab. 497.*

FILIPENDULAE s. SAXIFRAGAE RUBRAE radix. Rothe Steinbrechwurzel. Neue Kraftwurzel. Erdeichel. *Spiraea Filipendula L.* Ist ausdauernd, und wächst an nicht zu feuchten Orten auf Wiesen, in Wäldern, und Gebüsch. Die Wurzel besteht aus langen Fasern, die länglichte, auch rundliche Knoten haben, die fleischigt sind; äußerlich sieht sie braunschwärzlich und inwendig weiß aus. Diese fleischigte Knoten riechen im Herbst wie Orangeblüthen und schmecken süßlich: im Sommer haben sie diesen Geruch nicht, sind aber hingegen mehr bitter und trockner. Frisch zerrieben und mit kaltem Wasser vermischt färbet sie dasselbe roth, und es setzt sich darinne nach einiger Zeit ein feines Mehl ab, das durchs Kochen eine zähe Gallerte giebt. Die getrocknete Wurzel hat einen bitterlichen angenehmen Geschmack, und färbt im August das Wasser dunkelroth. *Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 635. Blackwell Herbar. Tab. 476. Zorn icon. plant. Tab. 394.*

FOENICULI radix. Fenchelwurzel. *Ane-
thum Foeniculum L.* Dauert zwey bis drey Jahre,
und wächst in Frankreich, England, der Schweiz,
Madera, auch südlichen Deutschland wild: bey uns
wird sie gemeinlich in Gärten gezogen. Die Wur-
zel ist weiß, spindelförmig, und hat die Dicke eines
Fingers: sie hat einen eigenen angenehmen Geruch,
und einen süßlichen etwas gewürzhaften Geschmack;
beyde aber sind nicht so stark und auffallend als wie die
vom Saamen. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab.*
288. Zorn icon. plant. Tab. 63.

GALANGAE MINORIS radix. Kleine Gal-
gantwurzel. *Maranta Galanga L.* Perennirt,
und wächst in China wild, und wird auch in Ostindien
besonders in Gärten gezogen. Die Wurzel des klei-
nen Galgant ist ästig, knotig, rund und geringelt, von
der Dicke kaum eines kleinen Fingers. Gemeinlich
kommt sie in Zoll langen oder kürzern Stücken, die
Wurzel querdurch geschnitten, in die Apotheken.
Aus- und inwendig ist sie braunroth, und hat einen
heissen, brennenden Geschmack, und einen, vorzüg-
lich wenn sie zerschnitten oder zerstoßen wird, gewürz-
haften Geruch. Es giebt von der nämlichen Pflan-
zenart auch eine größere Wurzel, die in Java und
Malabar wild wächst, und ohngefähr eines Daumens
dicke ist, die aber von Farbe weit blässer, von Geruch
und Geschmack weit schwächer, und deren innere Sub-
stanz ziemlich schwammigt ist. Diese letztere darf
nicht zum Arznegebrauch genommen, sondern es soll-
te immer die kleinere, die festere und schwerere, nicht
angefressene, dazu gewählt werden.

GENTIANAE RUBRAE radix. Rother En-
zian. Bitterwurzel. Sollte eigentlich, auch in
den

den Apotheken, gelber Enzian heißen. *Gentiana lutea L.* Perennirt und wächst auf den Alpen in der Schweiz, den Apenninen und Pirenäen, in Oesterreich, häufig. Die Wurzel des gelben Enzian, der eine gelbe Blume hat, ist einige Fuß lang, einen und mehrere Finger dicke, walzenförmig, geringelt, runzlicht, mit einer dunkelbraunen Rinde überzogen, inwendig gelblich, und, wenn sie getrocknet worden, von lockerer Substanz. Der Geschmack davon ist äusserst bitter. Diese Wurzel hat man zwar immer unter dem pharmaceutischen Namen *Gentiana rubra pharmaceut.* oder *Gentiana lutea L.* verstehen sollen; aber gewiß selten hat man diese bekommen, da sie in wenigen deutschen Apotheken wird gefunden werden. es giebt aber auch noch ein Enzian, der an den nämlichen Orten und auch in Norwegen gefunden wird, dies ist *Gentiana purpurea L.*, welcher auch eigentlich den Namen rother Enzian verdienet, da er eine rothe Blume hat, und dessen Wurzel in den Apotheken auch wohl aufbehalten wird. Diese Täuschung hat ohne Rüge geschehen können, da die Wurzel von diesem eigentlichen rothen Enzian auch sehr viele Bitterkeit besiget. Die Wurzel von diesem rothen Enzian, die nur zwey Jahre ausdauern soll, ist einen Fuß lang, einen oder zwey Zoll dicke, ausserhalb braun, innerhalb gelbröthlicht, und auch sehr bitter. Die allzu runzlichte und schwärzliche taugt nichts. Abbild. S. von der *Gentiana lutea L.* *Zorn icon. plant. Tab. 257.* und von der *Gentiana purpurea L.* *Flor. Danic. Tab. 50.* *Zorn icon. plant. Tab. 211.*

GINSENG radix. Ginseng. Nordamerikanische Kraftwurzel. *Panax quinquefolium L.* Perennirt, und wächst in der chinesischen Tartarey, auch

auch in verschiedenen Ländern von Nordamerika. Die getrocknete Wurzel ist gemeinlich so dick als ein kleiner Finger, aber auch dicker: sie ist der Petersilienwurzel nicht unähnlich; inwendig sowohl als äußerlich ist sie weißgelb, dabey runzlich oder geringelt, etwas zaserigt, von dichter und beynah hornartiger Substanz, und unterwärts, wo sie gewöhnlich in zwey Aeste abgetheilt ist, fast durchsichtig; bricht man sie entzwey, so zeigt sich in der Mitte ein harziger röthlicher Zirkel. Sie ist ohne Geruch, hat aber einen dem Süßholz ähnlichen aber angenehmen Geschmack, mit einer gelinden Bitterkeit und gewürzhaftem Wesen verbunden, wodurch die Zunge etwas gereizt wird. Je grösser und schwerer sie ist, desto höher wird sie geschätzt. Vor dem Trocknen wird sie zuerst in kochendem Wasser abgewaschen; alsdann hängt man sie so, daß die Dämpfe von einer gewissen Art gekochter Hirse sie berühren; hierauf wird sie an der Sonne oder am Feuer getrocknet: davon bekommt sie die Härte und eine dunklere Farbe. Nur um der Kennntnis wegen ist ihr hier der Platz noch gegönnet worden, wenn etwa ein reicher Bollüstling, denn sie ist noch immer in sehr hohem Preise, solche einmal verlangen sollte. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 513. Lorn icon. plant. Tab. 155.

GRAMINIS radix. Queckenwurzel. Graswurzel. *Triticum repens* L. Diese ausdauernde Gras- pflanze wächst häufig in Deutschland bekannt genug an Zäunen, auch ist sie das gewöhnlichste und beschwerlichste Unkraut auf den Feldern und in den Gärten. Die Wurzel ist ziemlich ästig, breitet sich horizontal in der Erde allenthalben herum aus, ist fadenförmig, wenn sie frisch ist eines schwachen Strohhalms dick, lang,

lang, glatt, gegliedert, an den Gliedern oder Knoten mit Fasern versehen, und von weißgelblicher Farbe. Sowohl frisch als getrocknet hat sie einen süßlichen Geschmack. Sie muß nur im Frühjahre oder im Herbst eingesammelt werden. Abbild. S. Schrebers Beschreib. und Abbild. der Quecke, beygefügte Kupfert. Blackwell Herbar. Tab. 337. Zorn icon. plant. Tab. 460.

HELLEBORI s. VERATRI ALBI radix. Weiße Nieswurzel. Krähwurzel. Veratrum album L. Ist ausdauernd, und wächst auf bergichten Gegenden in der Schweiz, Italien, Oesterreich, Norwegen, Siberien u. s. w. Die Wurzel, wenn sie getrocknet, ist äußerlich aschfarben, inwendig aber weißlich; ihr markigter Theil ist grau und lockerer, der übrige rindigte Theil fester und blasser; sie ist ein länglichter Knollen, von etwa zwey Zollen, der eine kegelsylinderrörmige Gestalt mit einer stumpfen Spitze hat, der, wo er am dicksten ist, ohngefähr einen Zoll im Durchmesser hält, und an welchem hin und wieder die Ueberbleibsel von herausgegangenen vielen Fasern zu sehen sind, oder noch statt finden. Frisch hat sie einen unangenehmen, getrocknet aber gar keinen Geruch, und im letztern Zustande einen scharfen, bitterlichen, brennenden Geschmack. Bey der Pülverung derselben muß man sich in acht nehmen, denn, wenn davon etwas in die Nase gezogen wird, erregt es Niesen. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 74. Zorn icon. plant. Tab. 295.

HELLEBORI NIGRI VERI s. MELAMPODII radix l. fibrillae. Rechte schwarze Nieswurzel. Christwurzel. Helleborus niger L. Ist ausdauernd,

ernd, und wächst auf den pyrenäischen und apenninischen Alpen wild. Diese gewiß sehr wirksame Wurzel wird nur zu ofte mit andern ähulich wirkenden, leider! aber auch mit einigen, die entweder nachthellige Wirkung oder ganz andere Wirkungen äussern, wie factsam bekannt, verwechselt. Alles das hier zu rügen würde zu viel Raum wegnehmen: es soll daher nur die ächte genau charakterisirt, und eine andere, die der ächten, besonders in Deutschland, am häufigsten substituirt wird, mit angeführt werden. Die Wurzel der ächten schwarzen Nieswurzel treibt aus einem rundlichen Kopfe, der schwarz, gefurcht und von der Größe einer Muskatennuß ist, an allen Seiten kurze gegliederte Aeste, aus denen viele, fleischigte, glatte, runde Fasern entspringen, die in ältern Pflanzen sich ineinander verschlingen. Diese Fasern, und zwar alter Wurzeln, sind einer Spanne bis zu einem Fuße lang, und Strohhalm dick. Getrocknet sind sie runzlich, zerbrechlich und um ein Drittheil dünner. Frisch sehen diese Wurzeln hellbraun, getrocknet aber braunschwarz, und inwendig weißlich aus. Die frische Wurzel hat einen ekelhaft scharfen Geschmack, und etwas widrigen Geruch; getrocknet schmeckt sie bitterlich und etwas scharf. Der bittere Geschmack wird beim Kauen bald, der scharfe aber später empfunden, der auch eine gute Zeit anhält. Versucht man durch den Geschmack diese Wurzel genau, so wird man bemerken, daß sie gleichsam eine Gefühllosigkeit und Erstarrung der Zunge zurücke läßt. Mit der Zeit verliert sie ihren Geschmack und sonach auch ihre Kräfte. Die Wurzelfasern übertreffen den Wurzelkopf, so wie am Geschmacke, also auch an Wirksamkeit; so ist auch der rindige Theil der Fasern wirksamer, als der markigte Theil derselben, er läßt sich aber, besonders von
den

den dünnen Fasern nicht gut trennen: wenigstens sollten doch die Fasern allein zum Arznegebrauche genommen werden. Abbild. des Helleborus niger L. S. Blackwell Herbar. Tab. 506. Zorn icon. plant. Tab. 185. Die dieser ächten schwarzen Nieswurzel ähnlich wirkende Wurzel, welche auch wohl in den mehresten deutschen Apotheken angetroffen wird, ist die Wurzel des Frühlingsadonis, Adonis vernalis L., die in Thüringen, in der Gegend von Halberstadt und im Magdeburgischen häufig gefunden und versendet wird. Der Unterschied zwischen der ächten schwarzen Nieswurzel und der letztern ist dieser, daß bey letztern die Fasern unmittelbar aus dem Wurzelkopfe kommen, ohne aus einer Zertheilung der Seitenäste zu entstehen. Abbild. des Adonis vernalis L. S. Zorn icon. plant. Tab. 182.

JALAPPÆ f. JALAPII f. GIALAPPÆ f. MECHOACANNÆ NIGRÆ radix. Jalappenwurzel. Von welcher Pflanze eigentlich diese Wurzel genommen werde sind die Stimmen getheilt, wie gleich angegeben werden soll. Zuerst hielten Linnæ und andere die Mirabilis Jalappa L. (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 241.) vor die Mutterpflanze dieser Wurzel; nachher wurde von ihm und von Gleditsch die Mirabilis longiflora L. (S. Zorn icon. plant. Tab. 242.) dazu angenommen; endlich erklärten sich Linnæ u. a. dazu für Convolvulus Jalappa L.; und zuletzt hat Bergius in den neuern Zeiten durch angestellte Versuche sich bewogen gefunden, dafür die Mirabilis dichotoma L. zu bestimmen. Dem sey nun, wie ihm wolle; so soll doch hier die wirksame Jalappenwurzel nach gewissen Kennzeichen beschrieben, und kenntlich gemacht werden. Die
Wurzel

Wurzel kam zuerst um das Jahr 1610. aus der Stadt Salapa, die in Neuspanien liegt, nach Europa: Iso erhalten wir sie vorzüglich von den Maderainseln, Vera Cruz, u. s. w. Die Wurzel ist dicht und schwer, auswendig schwärzlich und runzlicht, inwendig aber dunkelgrau mit schwarzen Strichen untermischt. Zu uns kommt sie entweder in runde Scheiben geschnitten, oder der Länge nach nur einmal gespalten; nach dem letzteren, der Spaltung ist ihre Gestalt Birnförmig. Sie hat einen auf der Zunge nur gelinde prickelnden Geschmack, den man aber hinten am Gaumen und im Halse weit stärker empfindet, und, wenn sie zu Pulver gerieben ist, einen etwas ekelhaften Geruch und Geschmack. Bey der Wahl muß man die schwersten und dicksten Stücke vorziehen, die äußerlich grauschwärzlich sehen, nicht zerstreuen sind, die innerlich die meisten dunkle und glänzende Streifen zeigen, und einen prickelnden Geschmack haben; ferner die sich am schwersten in der Hand zerbrechen lassen, und dennoch leicht unter der Mörsekeule in Stücken gehn. Je leichter sich auch diese Wurzel am Lichte entzündet, je lebhafter sie fortbrennt, desto besser ist sie, und desto mehr harzigte Theile hat sie in sich. Diejenigen Stücke dagegen, die leicht, von aussen hellbraun, innerlich glanzlos und weißlich, schwammig und leicht in der Hand zerbrechlich sind, taugen nichts. Zuweilen wird die Jalappenwurzel mit Stücken oder Scheiben von der Saunrübe verfälscht, ein Betrug, der leicht zu entdecken ist, da letztere von blässer, weißlicher Farbe, leichter, schwammiger und zerbrechlicher als die Jalappe, auch überdem an ihren eigenthümlichen Ringen kenntlich ist.

IMPERATORIAE s. OSTRUTII radix. Meis-
 stermurzel. Imperatoria Ostrutum L. Perennirt,
 und ist auf den Oesterreichischen und Schweizerischen
 Gebürgen einheimisch: sie wird zwar auch bey uns in
 den Gärten gezogen, die aber weit schwächer an Kräf-
 ten ist. Die Wurzel ist rundlich, eines Zolles dick,
 knotig, geringelt, auswendig grau, inwendig weiß.
 Sie hat einen brennenden, prickelnden, den ganzen
 Mund einnehmenden Geschmack, und einen besondern
 starken, der Angelik ähnlichen Geruch. Im Winter
 und Frühling enthält sie einen milchigten Saft, der
 gelblich wird, und sehr scharf schmecket; um diese Zeit
 sollte sie auch nur zum Arzneygebrauche gegraben wer-
 den. Diejenige, welche beym Zerbrechen faserigt ist,
 taugt nichts. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 279.
 Zorn icon. plant. Tab. 24.

IPECACUANHAE, IPECACOANHAE VUL-
 GARIS s. GRYSEAE s. CINEREAЕ radix. Ipe-
 cacuanha. Brechwurzel. Ruhrwurzel. Wel-
 che Pflanze eigentlich die Mutterpflanze dieser Wurzel
 sey, ist noch nicht ganz entschieden. Ueberhaupt hat
 man auch drey verschiedene Sorten dieser Wurzel,
 nämlich die graue, die braune, und die weiße Ipe-
 cacuanha in Gebrauch gezogen; der grauen haben aber
 immer die mehresten Stimmen den Vorzug gegeben,
 daher man sie gemeinlich in den Apotheken vor den
 andern findet, und als Mutterpflanze derselben haben
 die Neuern *Psychotria emetica* L. größtentheils an-
 genommen, die im südlichen Amerika und vorzüglich
 in Mexico wächst. Diese Wurzel ist äußerlich von
 Farbe hellbraun oder aschfarbig: sie ist einige Zolle lang,
 zwey bis drey Linien dick, verschiedentlich gekrümmt
 und gewunden, mit tief eingeschnittenen ringförmigen
 Run-

Runzeln versehen, davon sie rauh anzufühlen. In der Mitte der Wurzel geht ein fadenförmiges, holzartiges Mark durch, von dem sich auch die Rinde, die zerreiblich ist, leicht absondert: dies markigte Wesen ist fast ganz unschmackhaft, und überzieht die Zunge mit einem schleimigten Wesen. Der Geruch ist schwach, wenn sie aber gepulvert worden, dumpfig. Der rindigte, runzlichte Theil, ist dicht, brüchig, sieht auf dem Bruche glatt und harzig aus, und hat einen bitterlichen etwas scharfen Geschmack. Man findet bisweilen eine untergeschobene Wurzel, die man leicht unterscheiden kann, da bey dieser die Kernfaser dunkelroth ist. Dem rindigten Theile sind, aller deswegen gemachten Widersprüche ungeachtet, doch wohl die mehresten Kräfte zuzueignen, daher derselbe besonders anzuwenden. Beym Zerstoßen und Durchsieben dieser Wurzel hat man sich in Acht zu nehmen, weil der davon aufsteigende feine Staub die Augen, die Nase und die Lungen auf eine unangenehme Art und mit Folgen reizet.

IRIDIS FLORENTINAE radix. Florentinische Violewurzel. *Iris florentina* L. Ist ausdauernd und wächst in Italien, besonders in Florenz, ohne alle Mühe, an Mauern, Leinwänden, und an den Rändern der Aecker. Die Wurzeln, die im August und September gelegt werden, werden erst nach dreyn Jahren zum Gebrauch wieder ausgegraben; sie werden dann von ihrer rindigen gelbrothen Schaale gereiniget, und an der Sonne getrocknet. So erhalten wir sie in unsere Apotheken. Sie besteht aus dichten, schweren, zusammengedrückten, breiten oder länglichten, auf ihrer Oberfläche ungleichen Stücken von verschiedener Größe. Von aussen sind sie ganz weiß, in-

nerhalb etwas gelblich. Sie haben einen *Violenge-*
ruch und bitterlichen etwas scharfen *Geschmack*, der
 lange nach empfunden wird. Die *frischen Wurzeln*
 sollen sehr scharf und ägend seyn, welches durchs *Trock-*
nen gemildert wird. Man muß sie sorgfältig aufbe-
 wahren, weil sie leicht wurmfichigt werden. *Abbild*
S. Blackwell Herb. Tab. 414. Zorn icon. plant.
Tab. 186.

IRIDIS NOSTRATIS radix. Die *Wurzel* der
 blauen *Lilie* oder blauen *Schwerdtilie*. *Iris*
Germanica L. Ausdauernd, wächst auf felsigten
 und bergigten Gegenden und an Zäunen in *Deutsch-*
land u. a. Ländern, wird auch in Gärten gezogen.
 Die *Wurzel* läuft flach unter der Erde horizontal; sie
 besteht aus langen Gliedern, und ist fleischig, äus-
 serlich aschfarben, inwendig weißlich, unterwärts
 hat sie viele Fasern. Frisch hat sie einen unangeneh-
 men Geruch, und einen scharfen ekelhaften *Geschmack*.
 Die getrocknete *Wurzel* riecht auch nach *Violen*, und
 schmeckt scharf und bitterlich. *Abbild. S. Blackwell*
Herb. Tab. 69. Zorn icon. plant. Tab. 188.

LAPATHI ACUTI s. OXYLAPATHI radix.
Grindwurz. *Rumex acutus L.* Wächst ausdau-
 ernd an etwas feuchten Orten häufig, auch bey uns.
 Die *Wurzel* ist spindelförmig, mehr oder weniger
 daumdicke, bald einfach, bald mit mehreren Abtheilun-
 gen, äußerlich braun, inwendig gelblich. Sie hat
 keinen Geruch, aber einen etwas zusammenziehenden
 und gelinde bitteren *Geschmack*. Beym Kauen färbt
 sie, wie die *Rhabarber*, den *Speichel* safrangelb. *Ab-*
bild. S. Blackwell Herb. Tab. 491. Zorn icon.
plant. Tab. 587.

LEVISTICI f. LIGUSTICI radix **Liebstöckel-**
 wurzel. Ligusticum Levisticum L. Perennirt,
 und wächst auf den Alpen, Apenninen u. a. Orten:
 bey uns wird sie in Gärten gezogen. Die Wurzel ist
 dicke, einen halben Fuß lang, in viele Aeste zertheilt,
 fleischigt, von aussen gelblich, inwendig weiß; sie hat
 einen eigenen starken Geruch, und einen scharfen, ge-
 würzhafsten, und süßlichen Geschmack, der aber doch
 nicht angenehm ist. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab.
 275. Zorn icon. plant. Tab. 233.

LIQUIRITIAE f. GLYCYRRHIZAE radix.
Süßholzwurzel. Glycyrrhiza glabra L. Ist aus-
 dauernd, und wächst von vorzüglicher Güte in Spa-
 nien, aber auch brauchbar in andern Ländern, z. B.
 auch in Franken und Böhmen. Die Wurzel ist lang,
 kriechend, aber doch auch tief in die Erde hinabge-
 hend, zäh, daumdicke oder dünner, äußerlich braun-
 gelb oder grau, inwendig aber gelblich, und, wenn
 sie getrocknet ist, runzlicht. In der getrockneten quer-
 durchgeschnittenen Wurzel entdeckt man Saströhren, die
 mit Hülfe eines Mikroskops in der spanischen größer
 erscheinen, als in der fränkischen Wurzel. Diese Wur-
 zel, besonders die Spanische, und bey allen vorzüglich
 der rindigte Theil, hat einen süßen Geschmack, und
 ist etwas schleimigt; wird sie aber lange gekauet, so
 schmeckt sie dann etwas bitterlich. Durchs anhaltende
 Kochen wird sie unangenehm bitter. Die allzudün-
 nen Wurzeln, und die, so einen dumpfigen Geruch ha-
 ben, muß man als unnütze absondern. Abbild. der
 glatten Süßholzpflanze S. Blackwell Herbar. Tab.
 495. Zorn icon. plant. Tab. 209. Die stachelich-
 te Süßholzpflanze, welche in dem südlichen Rußland
 und Apulien wild wächst, Glycyrrhiza echinata L.

liefert eine gleichwirkende Wurzel, die in Rußland statt der erstern gebraucht wird. Abbild. davon S. Zorn icon. plant. Tab. 350.

LOBELIAE radix. Lobelienwurzel. Blaue Cardinalsblumenwurzel. *Lobelia typhilitica* L. Wächst ausdauernd an feuchten Orten, an den Gräben und Flüssen in Virginien wild, und da sie in Deutschland den Winter gut ausdauert, läßt sie sich hier bequem in Gärten ziehen. Die Wurzel besteht aus weißen Fasern, die eine Linie dick, und etliche Zoll lang sind. Sie schmeckt fast wie Tabac, welcher Geschmack lange auf der Zunge bleibt, und Erbrechen erregt. Im frischen Zustande soll die Pflanze in kalten ihren Theilen, also auch die Wurzel, einen milchigten Saft enthalten: und, wenn sie gerieben wird, widerlich riechen. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 368.

LOPEZIANA radix. Lopezwurzel. Diese Wurzel führt den Namen von einem Portugiesen, Juan Lopez Pinneiro. Die erste Nachricht von ihr, findet man in einer Schrift des Franc. Redi, Experimenta circa varias res naturales überschrieben S. 138, die schon im vorigen Jahrhunderte erschienen ist. Lopez soll, wie Redi berichtet, diese Wurzel in Afrika, in der Provinz Zanguebar, an den Ufern des Flusses Cuama, gefunden haben. Nach dem Gaubius soll sie in Asien wachsen, und von Goa nach der Insel Malacca, und von da nach Batavia kommen; oder auf der Insel Malacca wachsen, und durch den Handel sowohl nach Goa in die Hände der Portugiesen, als auch nach Batavia in die Hände der Holländer gebracht werden. Die Gestalt und Größe der

der Wurzel beweisen wohl, daß sie die Wurzel eines Baumes seyn müsse, der aber noch unbekannt ist. Man bekommt sie in Stücken von verschiedener Größe und Stärke; diese sind wohl acht bis neun Zoll lang, und einen ja wohl zwey Zoll dick, oft auch dünner. Sie sind holzig, und das Holz hat eine Strohsfarbe, ist leicht, und wenn man es queer durchschneidet, porös, bis auf den innern Theil, welcher härter, dichter und weißröthlich ist. Sie haben eine grobe, runzliche, weiche, dunkelbraune Rinde, auf welcher hin und wieder ein weiches, schwammiges, gelbes Gewebe sitzt, welches der Ritter Murray über eine Linse dick gefunden. Die dünnern Stücken hat man wirksamer gefunden, als die dickern. Sie haben keinen Geruch, aber einen etwas bitterlichen Geschmack, welcher jedoch in dem schwammigten Wesen der äussern Rinde merklicher und deutlicher ist, welches auch Murray so gefunden. Vor wenigen Jahren noch stand sie in einem außerordentlich hohen Preise, der aber seit einigen Jahren schon sehr gefallen ist. Mehrere Erfahrungen werden entscheiden, ob sie sich bey Credite erhalten wird.

MECHOACANNAE ALBAE radix Mechoacannewurzel. Weiße Jalappenwurzel. *Convolvulus Mechoacanna L.* Ist perennirend, und wächst häufig in Wäldern und Aeckern in Amerika, vornemlich in Brasilien. Ihren Namen hat sie wahrscheinlich von der Provinz Mechoacan, die in Mexico liegt. Frisch enthält sie einen milchigten Saft, und ist äußerlich von brauner Farbe. Im Frühjahr wird sie gesammelt, in Scheiben zerschnitten oder gespalten, und so getrocknet. In solchen getrockneten Scheiben oder gespaltenen Stücken, die einen Zoll und drüber

im Durchmesser haben, wird sie zu uns gebracht, die dicht und weißlich, oder weißgelb, und von aussen mit einer grauen Rinde überzogen sind. Die aber weiß, leicht, zerbrechlich und wurmfüchsig sind, taugen nichts. Bisweilen wird sie von Betrügern mit Zaurrübenwurzel vermischt, welche letztere aber leicht an ihrem bitteren Geschmack zu erkennen, da hingegen die Mechoacannewurzel einen etwas süßlichen Geschmack hat, der zuletzt etwas scharf und widerlich wird. Diese Wurzel besitzt ein der Jalappe ähnliches Harz, nur in weit geringerer Menge. Um die Mitte des sechszehnten Jahrhunderts wurde sie zuerst nach Spanien gebracht. Durchs Kochen verliert sie ihre abführende Kräfte. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 571. Zorn icon. plant. Tab. 599.

NINSI radix. Ninsi- oder Ninsingwurzel. Sium Ninsi L. Ist ausdauernd, und wächst auf den Bergen in China wild, wird auch in Japan gebauet, wo sie aber fast gar keine Kraft hat. Die Wurzel ist spindelförmig, an den Seiten schießt sie kleine Fäserchen aus, und unterwärts ist sie mehrentheils in zwey Aeste abgetheilt; oberwärts ist sie geringelt, fleischigt, weißlich und hat die Dicke eines Federkiel bis eines kleinen Fingers. Der Geruch ist gewürzhalt, so auch der Geschmack, der zuerst süß, nachher aber bitterlich ist. Sie wird, wenn der Winter eintritt, gesammelt: nachher wird sie 3 Tage in süßem Wasser, oder in Wasser von schon einmal gekochtem Reis, das aber wieder erkaltet ist, eingeweicht; darauf wird sie in einem zugedeckten Kessel oben am Deckel angebracht, über das Feuer gehängt, daß der Dampf des kochenden Wassers sie berührt; und zuletzt getrocknet. Durch diese Handgriffe wird sie durch und durch hart, harzig und fast

fast durchsichtig. Diese Wurzel ist von sehr theuren Preiße, und von ihr gilt eben das, was oben bey Ginseng ist gesagt worden: denn ein vernünftiger Arzt braucht sie zwar nicht mehr; nur der Kenntniss wegen ist sie noch mit angeführt worden. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 514. Zorn icon. plant. Tab. 505.

ONONIDIS SPINOSAE radix. Hauhechelwurzel. *Ononis arvensis L.* Ist ausdauernd, und wächst in Deutschland häufig an den Wegen und auf dürren Aeckern. Die Wurzel ist einen Fuß und drüber lang, cylindrisch, daumdicke, äußerlich dunkelbraun, inwendig weiß; senkrecht geht sie in die Erde, und ist so zähe, daß sie dem Ackermanne den Pflug aufhält. Der Geschmack davon ist süßlich. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 301. Zorn icon. plant. Tab. 132.

ORCHIDIS f. SATYRII radix. Stendelwurzel. Knabenwurzel. *Orchis bifolia L.* Ist ausdauernd und wächst bey uns auf sonnigten Tristen, und in trockenen Wäldern und Gebüsch. Wenn man die Pflanze aus der Erde ziehet, findet man gewöhnlich zwey, dann und wann auch drey längliche rundliche, unten etwas zugespitzte, harte, dicke, fleischige Wurzeln, von der Größe etwa einer Muscatennuß, und von blasser Farbe, wovon eine die jüngste und frischere ist, und welche einen wildrigen Geruch, der sich bey dem Trocknen verlihet, und einen schleimigten Geschmack haben. Die rechte Zeit, sie zu sammeln, ist, wenn der Stiel ganz abgeblühet hat, und schon anfängt zu welken; von den Wurzeln nimmt man aber nur die festere, frischere, und verwirft die andere, welche welk und schleimig ist: würde man sie im

Frühlänge sammeln, so hätte die zuletzt entstandene gute Wurzel schon wieder in Stiel getrieben, und die neue, gute kräftige, wäre noch nicht da, oder unvollkommen. Uebrigens sind diese Wurzeln bey weitem nicht so dicht, als die Salepwurzel, welcher sie substituiert werden, auch sind sie nicht so durchsichtig, ob sie schon auf ihrer Oberfläche nach abgeschabten Oberhäutchen gemeiniglich weißlich zu seyn pflegen. Wenn man sie kauet, geben sie zwar auch einen Schleim, aber bey weitem nicht so reichlich, als die Salep, und man empfindet auch noch lange nachher einen etwas scharfen Geschmack auf der Zunge. Als ein doch immer brauchbares einheimisches Produkt verdient aber diese Wurzel auch Aufmerksamkeit. Die Blumen der *Orchis bifolia* L. sind gelbgrünlich, und haben einen Vanillen ähnlichen Geruch. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 235. Zorn icon. plant. Tab. 275. Bisweilen werden auch die Wurzeln von der *Orchis morio* L. statt der vorstehenden genommen, dasie die nämlichen Eigenschaften haben sollen; welche Wurzeln aber etwas größer als jene, so wie sie auch runder sind. Abbild. der *Orchis morio* L. S. Zorn icon. plant. Tab. 267.

PAEONIAE radix. Paeonienwurzel. Pfingstrosenwurzel. Sictrosenwurzel. *Paeonia officinalis* L. Ist ausdauernd, und wächst in Frankreich, in Italien, und in der Schweiz wild: sie wird auch der Blumen wegen, bey uns häufig, in den Gärten gezogen, die aber gemeiniglich gefüllte Blumen haben. Man unterscheidet zwey Spielarten, nämlich a) *Paeonia mascula* L., deren Blätter breiter, dunkelgrüner, die Stengel größer und ästiger, die Blumen blässer sind, und deren Wurzel erst gerade herunter
stei-

steiget, und sich nachher in viele Aeste verbreitet: und
 b) *Paeonia foemina L.*, welche schmalere, blaßgrüne
 Blätter und dunkelrothe Blumen hat, und deren
 Wurzel entweder aus einem dicken Kopfe, der viele
 Aeste von sich giebet, oder aus fingerdicken Knollen be-
 steht, die durch dünne Wurzelsasern aneinander han-
 gen. Die Wurzel beyder Arten ist äußerlich braun-
 roth, inwendig weiß und dicht. Von der obern Haut
 wird sie gereiniget, in Scheiben zerschnitten, und so
 getrocknet in den Apotheken aufbewahret. Sie riecht
 in beyden, besonders in der Spielart a), so lange sie
 frisch ist, stark und angenehm, etwas betäubend; und
 schmeckt etwas ekelhaft scharf, erst süßlich und zuletzt
 unangenehm herbe. Beym Trocknen verliert sie den
 Geruch, aber der Geschmack bleibt etwas ekelhaft zu-
 sammenziehend, bitterlich. Sie muß im Frühjahre
 gegraben werden. Die alte, dumpfig und schmacklos
 gewordene Wurzel taugt nichts mehr. Abbild. S.
 von der *Paeonia mascula L.* *Blackwell Herbar. Tab.*
245. und von der *Paeonia foemina L.* *Blackwell*
Herbar. Tab. 65. *Zorn icon. plant. Tab. 488.*

PAREIRAE BRAVAE radix. Brasiliant-
 sche Grieswurzel. Cissampelos Pareira L. Per-
 ennirt: die Mutterpflanze ist eine Winde, und wächst
 in Brasilien einheimisch. Der Apothekername, Pa-
 reira brava, ist aus der Portugiesischen Sprache ent-
 lehnt, und bezeichnet einen wilden Weinstock. Die
 Wurzel ist holzig, cylindrisch, und von verschiedener
 Dicke, so, daß man sie von der Dicke eines Fingers
 bis zu der Dicke eines Kinderarms findet. Außerlich
 ist sie mit einer dunkelgrauen, runzlichten Rinde über-
 zogen, inwendig aber ist sie schmutzig gelb. Sie hat
 keinen Geruch, aber einen süßlichen, dann bitterlichen
 Ge.

Geschmack. Wenn sie gekauet wird, findet man sie zähe, und den Speichel färbe sie gelblich.

PETASITIDIS radix. Schweiß- oder Pestilenzwurzel. *Tussilago Petasitis L.* Perennirt, und wächst auf feuchten Wiesen und an den Bächen. Die Wurzel ist zoll dick, geringelt, ästig, befasert, auferhalb braun, inwendig weiß. Wenn man die frische Wurzel quer durchschneidet, so läuft der Rand mit gelben Punkten an. Frisch hat sie einen starken Geruch. Der Geschmack ist stark, etwas scharf und bitter, und etwas nach der Angelike. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 222. Zorn icon. plant. Tab. 68.*

PIMPINELLAE ALBAE s. NOSTRATIS radix. Pimpinell- oder Bibernellwurzel. *Pimpinella saxifraga L.* Ist ausdauernd, und auch in Deutschland einheimisch, und wächst häufig auf dürren Hügeln, wiewohl auch auf niedrigen Wiesen, doch muß die von erstem Orte vorgezogen werden. Die Wurzel ist eines Fingers dick, lang, etwas faserig, und weiß: sie hat einen sehr scharfen, auf der Zunge brennenden Geschmack, der aber nicht anhaltend ist, und frisch hat sie einen starken und flüchtigen Geruch. Durch die Länge der Zeit verliert sie ihre Schärfe. *Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 669. Blackwell Herbar. Tab. 492. Zorn icon. plant. Tab. 108.*

POLYGALAE AMARAE radix. Bittere Kreuzblumenwurzel. *Polygala amara L.* Ist ausdauernd, in verschiedenen Ländern Europens besonders in Deutschland einheimisch, und wächst in bergigten Gegenden. Die Wurzel ist dünne in viele faserige

rigte Aeste getheilet: sie ist holzig, auswendig gelbgrau, inwendig weißlich: sie hat einen süßlich bitterlichen Geschmack. Die Rinde dieser Wurzel hält man vorzüglich vor wirksam. Abbild. S. Zorn. icon. plant. Tab. 83. Mit der *Polygala vulgaris L.* darf sie nicht verwechselt werden. Erstere hat an der Pflanze rundere, größere, dickere und besonders mehrere Wurzelblätter. Von letzterer S. Abbild. Zorn icon. plant. Tab. 199.

POLYGALAE VIRGINIANAE f. SENEGAE f. SENEKAE radix. Senekawurzel. Klapperschlangenzurzel. *Polygala Senega L.* Ist ausdauernd, und wächst in Virginien, Pensylvanien und Maryland. Die Wurzel ist cylindrisch, in viele Aeste, die hin und her gebogen sind, getheilet, eines Gänsefußs mehr oder weniger dick, eine halbe auch ganze Spanne lang, holzig, knotig, runzlich gerin gelt, inwendig ist sie weiß, und mit einer dicken gelblichen, gleichsam mit Harz getränkten Rinde überzogen, die noch ein graues Oberhäutchen hat. Der Geschmack ist zuerst mehlig, alsdenn säuerlich, endlich etwas bitterlich und durchdringend reizend, so, daß er Husteln erregt, und die Kehle zusammenzieht. Der rindigte ist eigentlich der wirksamste Theil. Abbildung davon hat *Trew* geliefert, S. *Commercium litter.* Norimb. 1741. Tab. 4. Fig. 1. 2. 3.

POLYPODII f. FILICULAE DULCIS radix. Engelsfuß: oder Kropf: oder Korallenwurzel. *Polypodium vulgare L.* Ist ausdauernd, wächst in Felsenriffen, auf altem Gemäuer, und in den Rissen und Spalten alter Bäume, z. B. der Eichen u. a. m. Die Wurzel ist cylinderförmig, eines Gänsefußs dick,
kno.

knotig, gegliedert, und mit vielen langen, dünnen, lockern Schuppen auf ihrer Oberfläche besetzt. Unter einer solchen braunschwartzlichen Oberhaut enthält sie ein gelbgrünliches markigtes Wesen. Sie hat auch viele dünne Wurzelfasern, die aber, bevor sie getrocknet wird, abgeschnitten werden. Ihr Geschmack ist Anfangs süß, er wird aber nachher ekelhaft bitterlich und etwas zusammenziehend. Die holzigten, harten und geschmacklosen taugen nichts. Abbild. S. *Blackwell Herbar. Tab. 215. Zorn icon. plant. Tab. 46.*

PTARMICAE radix. Wilde Bertramswurzel. Berufskrautwurzel. *Achillea Ptarmica L.* Perennirt, wächst auf nassen Wiesen in verschiedenen Ländern, auch bey uns, wild. Die Wurzel ist cylindrisch, kriechend, von der Dicke eines Gänsekiels, etwas gegliedert, sehr stark befasert; auswendig ist sie grau, inwendig weiß; hat keinen Geruch, aber wenn man sie kauft, einen brennenden und beißenden Geschmack. Diese Wurzel wird öfters der wahren Bertramswurzel substituirt; ihre Wirkung ist aber dieser nicht ganz gleich. Abbild. S. *Flor. Danic. Tab. 643. Blackwell Herbar. Tab. 276. Zorn icon. plantar. Tab. 342.*

PYRETHRI radix. Wahre Bertramswurzel. Speichel- oder Zahnwurzel. *Anthemis Pyrethrum L.* Perennirt, und ist eigentlich in den wärmern Ländern Europens und der Barbarey einheimisch; wird aber auch in Böhmen und in Thüringen angetroffen, und in den Gärten gezogen. Die Wurzel ist einige Zoll lang, von der Dicke eines kleinen Fingers, gerade, zähe, etwas befasert, äußerlich bräunlichgrau, innterhalb weiß. Sie hat einen scharfen, brennen-

nenden Geschmack, der lange an den Lippen und auf der Zunge nach empfunden wird, aber keinen Geruch. Den scharfen Geschmack hat sie von dem in ihr befindlichen Harze. Beym Kauen lockt sie den Speichel häufig hervor. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 390. Zorn icon. plant. Tab. 265.

RHABARBARI, RHEI ORIENTALIS s. TARTARICI s. RUSSICI radix. Wahre, Tartarische oder Russische Rhabarberwurzel. Es ist noch nicht ganz ausgemacht, welches die eigentliche Mutterpflanze dieser Wurzel ist: ob es Rheum undulatum L. (Abbild. davon S. Zorn icon. plant. Tab. 418.): oder Rheum palmatum L. (Abbild. hievon S. Zorn icon. pl. Tab. 255.): oder ob es Rheum compactum L. sey; Herr Pallas aber glaubt, daß von allen diesen eine feine Rhabarber gewonnen werden könnte. Sie perenniren und wachsen vorzüglich in der chinesischen Tartarey an den Grenzen von China; können aber auch in andern Ländern in den Gärten gezogen werden, wie bereits in England, Schottland, Frankreich, Schweden, ja auch in Deutschland selbst, und zwar mit der Rheum palmatum L. geschieht. Indessen hat die Erfahrung gelehret, daß die bey uns einheimisch gezogene Rhabarberwurzel in der Wirkung nur halb so kräftig als die ausländische ist. Die gewisse Wurzel des Rheum palmatum L. beschreibt der Ritter Murray in seinem Apparatus medicaminum etc. Vol. IV. Seite 370. also: „Die frische Wurzel dieser Rhabarberart bildet oberwärts einen dicken eyrunden Knollen, aus welchem Aeste, die weis schwächer oder dünner sind, hervorgehen. Von aussen ist sie bräunlich, inwendig dunkelgelb. Je mehrere Jahre die Wurzel gestanden, desto dichter und fester ist

ist ihre innere Substanz, und desto wirksamer ist solche. Die getrocknete Wurzel hat im Innern eine Vermischung von brauner und blasigelben Substanz, und ist gleichsam, wie die Muscatennuß, von dieser Mischung, gemasert, u. s. w.“ Auch eben daselbst lehrt dieser um die Arzneymittellehre sehr verdiente Schriftsteller noch, wie die Rhabarber am leichtesten und vortheilhaftesten in den Gärten anzubauen und zu erziehen sey.

Die ausländische Rhabarberwurzel kommt auf verschiedenen Wegen zu uns nach Deutschland in die Apotheken, wornach man sie schon im Allgemeinen verschiedentlich schäzet. Der eine Weg ist eine lang dauernde Seereise, durch welchen sie besonders von den Holländern aus China und Ostindien nach Europa gebracht wird; die auf diesem Wege zu uns kommende heißt die Chinesische, die Ostindische Rhabarber; bey dieser sind gute und schlechte Stücke unter- und mit einander vermischet, auch ist überdies die beste auf einer so langen Seereise mancher Verderbnis ausgesetzt gewesen: der andere Weg geht großen Theils zu Lande; auf diesem wird die Rhabarber zuerst nach Rußland gebracht, wo sie manche Mustering passiren muß, wodurch freylich sie im Preise steigt, aber an Güte sehr viel gewinnt; diese ist unter dem Namen: die russische Rhabarber, vorzugsweise bekannt: denn die von der russischen Regierung getroffene Anstalt, daß vermöge eines kaiserlichen Befehls die Russen gehalten sind, keine schlechte Rhabarber einzuführen, hat der von daher kommenden einen sehr günstigen und gegründeten Credit erworben. In Kiachta in Siberien, wohn die Rhabarber im Handel zuerst gebracht wird, muß sie einem kaiserlichen Apotheker übergeben werden, der die eingehandelten Wurzeln genau ausliehet,
da

da denn die schlechten Stücke ausgeworfen, und auf der Stelle verbrannt, die guten dagegen von der noch anhängenden äussern Haut, dem holzigen Wesen und andern Auswüchsen aufs sorgfältigste gesäubert werden. Von Kiachta wird sie nach Moskau, und von da nach Petersburg gebracht, wo sie aufs neue von einem Apotheker geprüft wird, und die schlechten Stücke, welche sich etwa noch darunter finden, abgesondert werden. Die erstere Sorte, die sogenannte chinesische Rhabarber ist schwerer und dichter, als die folgende, selten durchlöchert, entweder lang und walzenförmig, oder sie hat zwey breite Flächen, die sie durch ein gewaltsames Auspressen erhalten zu haben scheint: die andere Sorte hingegen, nämlich die Russische, kommt mehr in rundlichen, vieleckigten, Stücken vor; sie ist von roth- oder weißgelber Farbe, leichter als die vorige, knirscht, wenn man sie zwischen die Zähne nimmt, und ist gemeinlich durchlöchert, und so stark ausgehöhlt, daß manche Stücke beynähe das Ansehen einer Rinde haben. Diese ist dem Wurmsische mehr als die vorige unterworfen. Herr Pallas sah in Sibirien trockene Stücke Rhabarber, welche eine milchweiße Farbe und einen süßlichen Geschmack hatten, die aber in der Wirkung mit der besten gewöhnlichen Rhabarber überein kamen, und ihrer Güte wegen für den Hof zu Petersburg besonders ausgelesen wurden. Die Kennzeichen einer guten Rhabarber hat man überhaupt dahin bestimmt, daß sie trocken, fest aber nicht steinhart, mäßig schwer, hellgelb, inwendig mit rosenfarbenen, mit etwas Weiß gemischten, Streifen, gleich wie in der Muscatennuß geädert sey, im Kauen den Speichel schnell safrangelb färbe, ohne dabey weder sehr schleimig noch klebrig zu werden, und weder schwärzlich sey oder dergleichen

Apoth. B. 11. Th. H. Ste.

Flecken habe, noch auch wurmstichig sey. Die Stücken dieser Wurzel sind von verschiedener Größe und Dicke. Sie hat einen eigenthümlichen Geruch, und Geschmack, welcher letztere etwas gewürzhast, bitterlich, etwas scharf und zusammenziehend ist. Die wurmstichigte wird zwar äußerlich mit Rhabarberpulver wieder ausgefüllt, bey dem Zerbrechen solcher Stücke wird man aber die Wurmsstiche gewahr. Die Verfälschung mit der Rhapontik erkennet man, da die Stücke von letzterer Wurzel länglicher und von dunkler gelber, fast brauner Farbe sind; die zwar, wenn man sie durchschneidet, auch gelb und weiß marmorirt ist, die aber noch strahlenförmige Zeichnungen zeigt, die von der Mitte nach dem Umkreise laufen. Die gummitige und harzige Theile machen in der Rhabarber den größten Bestandtheil aus, und erstere sind weit mehrere als letztere. Das Weiße in dieser Wurzel, welches zwischen den Zähnen das Knirschen verursacht, ist eine mit Zuckersäure verbundene Kalkerde, und soll oft den sechsten Theil des Gewichts und darüber betragen.

RHABARBARI MONACHORUM radix.
Mönchs-Rhabarber. Auch bey dieser Wurzel ist man noch nicht einig: ob zu dieser Wurzel allein *Rumex alpinus* L. (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 261.); oder *Rumex obtusifolius* L. (Zorn icon. plant. Tab. 23.); oder *Rumex Patientia* L. (Zorn icon. plant. Tab. 422.) eigentlich die Mutterpflanze sey: wahrscheinlich wird diese Wurzel wohl von allen erwähnten genommen. Sie sind ausdauernd, und werden vorzüglich in der Schweiz, Italien und Frankreich auf bergichten Gegenden getroffen, besonders an Miststellen; sie werden auch in den Gärten
gezo-

gezogen. Die davon in den Apotheken befindliche Wurzel ist lang, dicke, wohl bis zur Dicke eines mäßigen Arms, faserigt, auswendig braun, inwendig gelb mit rothen Adern mehrentheils durchzogen, und hat einen rhabarberähnlichen Geschmack mit Bitterkeit verbunden, ist aber mehr zusammenziehend. Beym Kauen färbt sie auch den Speichel safrangelb. Ihre purgirende Kraft ist weit schwächer, und sie erregt mehr Ekel als die wahre Rhabarber. Weil sie in Mönchsflöstern zuerst statt der eigentlichen Rhabarber gebraucht worden seyn soll, hat sie den Namen Mönchs-Rhabarber erhalten.

RHAPONTICI radix. Rhapontikwurzel. *Rheum Rhaponticum L.* Ist ausdauernd, und wächst wild in Thracien an dem pontischen Meere, und Romanien, in dem südlichen Rußland und Sibirien in bergichten Gegenden; wird aber auch hin und wieder in den Gärten gezogen. Die Wurzel ist länglich, dicke, ästig, äusserlich dunkelbraun, inwendig weiß und gelblich gemasert, und zeigt, wenn sie quer durchschnitten wird, überdies die aus der Mitte nach dem Umkreise laufende strahlenförmige Zeichnungen. Der Geruch ist schwach, zwar rhabarberähnlich. Sie knirscht nicht zwischen den Zähnen wie die ächte Rhabarber, und hat zwar auch einen rhabarberähnlichen, aber zusammenziehenden, bitterlichen, schleimigten, ekelhaften Geschmack. Bey der Trocknung derselben hat Pallas den Rath gegeben, sie nicht an freyer Luft zu trocknen, und von den gedörrten Wurzeln erst die Schaale abzuschaben, weil sie so behandelt, nicht schwämmigt würden, und nichts von ihren Kräften verlohren: auch nicht die Hauptwurzel, sondern die Nebenwurzeläste dazu zu nehmen.

RUBIAE TINCTORUM radix. Färberröhre. Krapp. *Rubia tinctorum* L. Ist perennirend, und in der Schweiz, in Italien und Frankreich einheimisch, wo sie wild wächst; in Deutschland wird sie zur Medicin und Färberey auch häufig mit Fleis gezogen. Die Wurzel ist kriechend und bestehet aus Fasern, welche die Dicke einer Schreibefeder haben, die aus einem kleinen knotigen Stamme entspringen; sie ist durch und durch roth, und hat einen bitterlichen und etwas zusammenziehenden Geschmack. Sie darf nicht holzig, nicht angefressen und nicht zerrieben seyn, auch keine schwärzliche Farbe oder Flecken haben. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 326. Zorn icon. plant. Tab. 331.

SALEP f. **SALAP** f. **SALAB** radix. Salep; u. f. w. Wurzel. *Orchis mascula* L. Ist ausdauernd und wächst in Asien in Wäldern und auf Wiesen, auch in verschiedenen Ländern von Europa. Murray u. a. nehmen die *Orchis mascula* L. als die Mutterpflanze dieser Wurzel an; Linnæe schreibt sie der *Orchis Morio* L. zu. Der Name Salep soll bey den Türken und Persern eben die Bedeutung haben, die bey uns der Name Orchis hat. In den Morgenländern soll man durch die Kultur der Pflanze den Salep zu verbessern suchen: sie erfodere einen trocknen nicht zu fruchtbaren Boden. Murray beschreibet einen Salep, den er von dem Baron von Ufch aus Rußland, unter dem Namen des wahren Persischen, zugeschiekt erhalten hatte, also: Viele Wurzeln sind auf einen langen weißen Faden, der von Baumwolle zu seyn scheint, wie die Perlen, angereihet, doch so, daß zwischen jeder Wurzel ein Zwischenraum befindlich ist. Sie sind von verschiede-
ner

ner Größe, denn einige sind größer als eine Mandel, andere sind kaum so groß, als eine Kaffeebohne; sie sind strohfarben; ihre Oberfläche ist rauh, und hin und wieder voll von flachen Grübchen; sie sind halbdurchsichtig und haben die Gestalt einer vollkommenen Kaffeebohne, oder Mandel; endlich sind sie schwer und fast so hart wie Horn; Geruch haben sie fast gar nicht, aber einen schleimigten Geschmack. Der gepulverte morgenländische Salep muß sich fast ganz im heißen Wasser zu einem Schleime auflösen. Die braunen, welken, die wurmförmigen und moderigen Wurzeln muß man als verdorben verwerfen. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 457. Blackwell Herbar. Tab. 53.

SAPONARIAE radix. Seifenkrautwurzel.
 Saponaria officinalis L. Perennirt und wächst gerne an Stellen, wo alte Gebäude gestanden haben, an Wegen und Zäunen im fruchtbaren Boden, hin und wieder in Deutschland, doch mehr im südlichen, wird auch in Gärten gezogen, wo sie leicht und stark wuchert, und wo man die Pflanze öfterer mit der gefüllten und mehr rothen Blume antrifft. Die Wurzel ist cylindrisch, und zwey bis drey Fuß lang, beynah ein kleines Fingers dick, gegliedert, am obern Theile ästig, frisch mit einer rothgelblichen Oberhaut überzogen, die im getrockneten Zustande hellbraun wird, inwendig ist die Wurzel weißlich: sie hat keinen Geruch, schmeckt aber süßlich, etwas klebrigt, und zuletzt bitterlich und herbe. Schlägt man die Abkochung von der Wurzel mit einer Ruthe, so schäumt sie wie Seife, und man kann damit wie mit Seifenwasser Fettflecken auswaschen. Dieser Wurzel werden bisweilen andere untergeschoben, die nicht diese Eigenschaften

schaften haben, und abgesondert werden müssen. Am wirksamsten ist sie, wenn sie im Frühjahre gegraben wird. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 543. *Blackwell* Herbar. Tab. 113. *Zorn* icon. plant. Tab. 136.

SARSAPARILLAE L. SASSAPARILLAE f. SARSAE radix. Saffaparillwurzel. *Smilax Sarsaparilla* L. Ist ausdauernd, und wächst vorzüglich in Peru, Mexico und Brasilien. In der Mitte des sechzehnten Jahrhunderts ist sie von den Spaniern nach Europa gebracht worden. Die Wurzeln entspringen aus einem kleinen, zolldicken Stamm, und verbreiten sich horizontal gleich unter der Oberfläche der Erde; sie sind einige Fuß lang, von der Dicke einer Schreibefeder, auswendig sehen sie braun, inwendig aber weiß aus. Sie haben keinen besondern Geruch und einen mehligten etwas schleimigen Geschmack. Diese Wurzeln werden gemeinlich, von ihren feinen Wurzeläferchen gereinigt, versendet, und wir erhalten sie entweder in eine Rundung zusammengelegt, welche man die runde Saffaparill (*SASSAPARILLA ROTUNDA*) nennet, oder der Länge nach in Bündelchen zusammengebunden, welche lange Saffaparill (*SASSAPARILLA LONGA*) heißt. Bey beyden sind aber immer die besten, längsten, stärksten und vorzüglich gereinigten Wurzeln nach aussen zu gelegt, und das Innere bestehet aus kleinen schlechtern Stücken und Abgängen. Sie wird aber auch in Bunden zu uns gebracht, welche man lose Saffaparill (*SASSAPARILLA DE HONDURAS*) nennet, welches die ganzen Wurzeln oder der dicke Stamm sind, woraus die kriechenden Wurzeln hervorkommen, nebst den noch daran befindlichen Fasern, die ohne Ordnung zusammen gerollt worden. Die runde ist immer die

cheu

theuerste. Die Kennzeichen der guten Wurzel sind, daß sie nicht zu dünne, sondern doch ohngefähr von der Dicke einer Schreibfeder, von aussen nicht schwarz sondern hellbraun, inwendig weiß, nicht zerreiblich, oder gar wurmsüchtig, sondern fest, zähe und biegsam sey, und sich der Länge nach gut spalten lasse. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 393. Zorn icon. plant. Tab. 560.*

SCILLAE f. SQUILLAE radix. Meerzwiebel. *Scilla maritima L.* Ist ausdauernd, und wächst in sandigen, dem Meere nahe liegenden, Gegenden in Portugall, Spanien, Normandie, Sicilien, in dem mitternächtlichen Afrika, und in Syrien wild. In unsere Apotheken wird diese Wurzel meistens aus Spanien und Neapolien gebracht. Sie ist eine Zwiebel, die schuppig, birnförmig, von der Größe einer Faust und noch größer ist, und eine gerade in die Höhe stehende Spitze hat. Ihre Schuppen im frischen Zustande sind fleischig und breit, an den Seiten sind sie dünner, nervigt, die aber wieder von andern saftlosen, häutigen, mit Linien durchzogenen Schuppen überzogen, welche sehr dünne sind. Aus dem untern Theile der Zwiebel gehen sehr viele Wurzelasern aus, die man nebst den saftlosen Schuppen, wenn die Zwiebel zum Gebrauche soll zubereitet werden, vorher abschneidet. Die Meerzwiebel läßt sich wegen ihres schleimigten zähen Saftes lange frisch aufbewahren. Statt der ganzen frischen Zwiebel kommen auch die schon getrockneten Schuppen von ihr zu uns in die Apotheken, die länglich, ohngefähr zwey Zoll lang, weißlich, convex, halbdurchsichtig, inwendig glatt und mit Linien durchzogen sind. Die Zwiebeln sind entweder von rother oder weißer Farbe, welcher

Unterschied aber blos die äussern häutigen Schuppen betrifft, da die Zwiebeln ausserdem inwendig allezeit weiß oder blaßgrün sind: in der Wirkung sind die rothen und weißen Zwiebeln sich wohl gleich, obgleich einige die rothen vor wirksamer gehalten haben; die rothen sind aber gemeiniglich größer als die weißen. Die frische Zwiebel hat einen so schleimigten Saft, daß man ihn, wenn man sie mit Wasser oder Essig zerstoßen hat, kaum durchseigen kann. Dieser schleimigte Saft ist so scharf, daß er ein Jucken und Brennen der Haut, ja selbst Blasen verursacht, wenn er an derselben eben nicht allzu lange kleben bleibt. Beym Kauen empfindet man auch diese Schärfe mit einem ekelhaften bitterm Geschmacke begleitet. Weder die frische noch trockne Zwiebel hat einen Geruch. Die getrocknete ist wegen ihres verborgenen Schleims zähe, und läßt sich schwer zu Pulver bringen; sie hat eine große, unangenehme, lange auf der Zunge bleibende Bitterkeit, doch ohne Zeichen einer auffallenden Schärfe. Die frische Zwiebel verliert durch das Trocknen vier Fünftheile ihres Gewichts, welcher Verlust blos wässerigte Theile zu seyn scheinen. Das Trocknen der Meerzwiebel geschieht am sichersten, wenn man entweder die von einander gemachten Schuppen auf einem Siebe ausbreitet, und auf einem warmen Ofen trocken werden läßt, oder wenn man die Zwiebel in dünne Scheiben der Quere nach zerschneidet, und der freyen Luft aussetzt. Das Pulver dieser Zwiebel darf nur in geringer Menge vorrätzig gehalten werden, weil in dieser Gestalt ihre Kräfte durch die Länge der Zeit sehr vermindert werden. *Abbild. S. Lorn icon. plant. Tab. 380.*

SCORZONERAE radix. Wilde, niedrige
Scorzonerwurzel. Wilde Haferwurzel. Scorzone-

zonera humilis L. Ist ausdauernd, und wächst auf sonnenreichen Wiesen, und freyen Waldgegenden. In den Apotheken trifft man zweyerley Scorzonermurzel an, bald hat man sie von der Scorzonera Hispanica L., welche in Spanien wild wächst, und bey uns in den Gärten gezogen wird (Abbild. davon S. Zorn icon. plant. Tab. 405. Blackwell. Herbar. Tab. 406.) genommen, bald aber auch von der Scorzonera humilis L. (Abbild. von dieser S. Zorn icon. plant. Tab. 296.) die bey uns an oben angezeigten Orten zu finden ist. Die Wurzel der letztern Art zieht Linnee zum medicinischen Gebrauche vor. Die Wurzel der ersten Art, nämlich der Spanischen, ist lang, Daumen dick, und hat unter einem schwarzen Oberhäutchen ein weißes Fleisch, das von wästringem, süßlichmildem Geschmacke ist: schneidet man sie queer durch, so siehet man den Rand noch weißer als den innern Theil, dieser Rand vorzüglich enthält im frischen Zustande einen Milchsaft, und läuft an der Luft bald orangegelb an, welche Farbe auch die von der schwarzhlichen Oberhaut entblößten und getrockneten Wurzeln bekommen. Die Wurzel der letztern Art aber, nämlich der Scorzonera humilis L., ist auch lang, fingerdick, holziger, ringelförmig, von bitterlichem Geschmacke, und hat auch einen milchartigen Saft. Sie muß im Frühjahre gesammelt werden.

SCROPHULARIAE NODOSAE radix. Kropf- oder Braunnurzel. Scrophularia nodosa L. Sie ist ausdauernd, und wächst an schattigen Orten und an den Säunen. Diese Wurzel ist knollig, und besteht aus aufeinander gehäuften Knöten, die ungleich sind und einige Fasern haben; sie ist weißlich; hat einen unangenehmen Geruch, und zuerst einen etwas scharfen

fen und darauf bitterlichen Geschmack. Wenn man die frische Wurzel aufschneidet, so läuft die Stelle bald etwas röthlich an. Sie muß auch im Frühjahre gesammelt werden. Getrocknet verliert sie etwas vom Geruche und Geschmacke. Abbild. S. Zorn icon, plant. Tab. 28. Blackwell Herbar. Tab. 87.

SENEGAE radix. S. oben POLYGALAE VIRGIN. radix.

SERPENTARIAE VIRGINIANAE radix. Virginische Schlangenzurzel. Aristolochia Serpentaria L. Ist ausdauernd und in Virginien und Pennsylvania einheimisch. Die Wurzel bestehet aus einer Menge von dünnen und durcheinander geflochtenen Fasern, die aus einem kleinen Wurzelkopfe hervor kommen, und einige Zolle lang sind. Desters findet man, daß an diesem Wurzelkopfe auch noch Blättchen ansitzen. Von aussen sind die Wurzeln bräunlich, ins Grüne schielend, inwendig weißgelblich. Sie haben einen gewürzhaften starken Geruch, der dem Gemische aus Kampher und Baldrian ähnlich ist; der Geschmack davon ist stechend und bitterlich. Durchs Kochen werden eigentlich ihre flüchtigen wirksame Theile verjagt; in einem wäßrigen oder weinigen Aufgusse aber bleiben solche enthalten. Man darf diese Wurzel auch nicht lange in Pulverform aufbehalten, sonst verliert sie viel von ihren Kräften. Bisweilen sollen Gewinnsüchtige unter diese Wurzel die Virginische Haselwurzel (Asarum Virginicum L.) unter mischen, welche letztere aber leicht durch ihre schwarze Farbe unterschieden werden kann.

SPIGELIAE MARYLANDICAE radix. Marylandische Spigelienwurzel. Spigelia Marylandica

dica L. Ist ausdauernd, und wächst im südlichen Carolina auf fettem Boden. In den Apotheken hat man der Pflanze noch keinen eignen Namen gegeben, daher auch die Wurzel davon unter dem systematischen derselben aufgeführt worden. Wo sie wächst, wird sie Indian Pink genennt. Die Wurzel läuft horizontal, ist einfach und ungleich, hat viele lange Fasern, und hat einen widrigen moderigen Geruch und Geschmack. Man unterscheidet sie von der Spigelia anthelmia L. davon Zorn icon. plant. Tab. 469. eine Abbildung geliefert.

TARAXACI s. DENTIS LEONIS radix. Löwenzahnwurzel. Pfaffenröhrchenwurzel. Butterblumenwurzel. Leontodon Taraxacum L. Perennirt, und wächst bey uns überall auf Rasenplätzen häufig. Die Wurzel ist spindelförmig, spannläng, zaserigt, fingerdick, bisweilen ist sie ästlig, und diese Wurzeläste sind dünner, und nicht so lang; äußerlich ist sie mit einer dunkelbraunen Haut überzogen, innerhalb weißlich: die ganze Pflanze, also auch die Wurzel enthält sehr viel milchigten Saft, und ist von bitterlichem Geschmacke. Der aus der ganzen Pflanze sammt der Wurzel in frischem Zustande ausgepreßte Saft ist ohnstreitig von der stärksten Wirksamkeit. Abbild. S. Flor. Dan. Tab 574. Blackwell Herbar. Tab. 1. Zorn icon. plant. Tab. 69.

TORMENTILLAE radix. Tormentillwurzel. Ruhr- oder Blutwurzel. Tormentilla erecta L. Ist ausdauernd, und wächst auf trocknen Wiesen und Weiden. Die Hauptwurzel ist kurz, knotig-knollig, gebogen, fingerdick, welche viele lange, steife Fasern ausschießt; außerhalb sind sie von rothbrauner, innen
dig

dig von blaßröthlicher Farbe. Die Wurzelstämme wachsen dicht neben- und ineinander, daß daraus ein unförmiger Körper entsteht, den man von einander brechen muß. Der Geschmack davon ist herbe und sehr zusammenziehend, sie ist aber ohne Geruch. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 589. Blackwell Herbar. Tab. 445. Zorn icon. plant. Tab. 358.

VALERIANAE SYLVESTRIS L. MINORIS radix.
 Kleinere Baldrianswurzel *Valeriana officinalis* L.
 Von dieser Pflanzenart giebt's zwey Spielarten; die eine mit schmälern Blättern, die in bergichten, steinichten und trockenen Gegenden wächst; die andere mit brethern glänzenden Blättern, die an feuchten Orten und Gräben getroffen wird. Die Wurzel der ersten Spielart mit schmälern Blättern sollte allemal zum Arzneygebrauch genommen werden, da sie wesentliche Vorzüge besitzt. Sie ist ausdauernd, und wächst in Deutschland auch hin und wieder häufig wild. Die Wurzel schießt von allen Seiten aus ihrem Hauptstamme der kurz und länglicht ist, viele lange Fasern aus, die die Dicke eines Rabentreis haben, die sich ausbreiten und zähe sind; die getrocknete Wurzeln haben äußerlich eine dunkelbraune Farbe, welche ins Olivenfarbige schielet, inwendig sind sie weißlich, und, wenn man sie zerbricht, so zeigt sich um den Kern herum ein bleicher oder grünlichter Kreis. Der Geschmack derselben ist gewürzhast scharf, und zuletzt bitterlich etwas zusammenziehend; der Geruch eigener Art, etwas kampherigt, penetrant und etwas widrig. Man muß aber blos die wirklichen Wurzelfasern nehmen, und nicht die Wurzelzweige, die ins Blatt treiben wollen, die sich bisweilen darunter mit finden lassen, und unter jene mischen, sondern solche gleich absondern.

Im

Im Frühjahr, ehe die Wurzel den Stengel treibet, muß sie eingesammelt werden. Man darf sie nicht zur Reinigung im Wasser abspülen, sondern muß die anlebende Erde und Schmutz lieber abklopfen und abwischen, und dann an einem trockenen, schattigten Orte im bloßen Luftzuge trocknen. Die getrocknete Wurzel wird dann in einem gut verschlossenen Gefäße aufbewahrt. Das Pulver davon macht man nicht in großer Menge vorräthig, und dieses läßt sich auch am besten in einem verstopften Glase oder in einer trockenen Schweins- oder Rinder-Blase aufbehalten; denn wegen der flüchtigen Bestandtheile verliert es sonst viel von seiner Kraft. Die Kägen finden sich gern bey dieser Wurzel ein, vor welche man solche beym Abtrocknen zu verwahren hat: von dem auf die Wurzel gelassenem Kägenurin bekommen sie einen moschusähnlichen Geruch, und die so riechen, muß man entfernen. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 570. Blackwell Herbar. Tab. 271. Zorn icon. plant. Tab. 117. auch Hill's Abhandlung von der Baldrianwurzel re. beigefügte Kupfert.

VINCETOXICI s. HIRUNDINARIAE radix.
Schwalbenwurzel. *Asclepias Vincetoxicum* L.
Sie ist perennirend und wächst in sandigen, bergichten Gegenden. Aus einer länglichen, rundlichen Hauptwurzel, die frisch röthlich ist und etwas schief in die Erde wegläuft, entstehen viele, weißliche, dünne, lange Fasern, in verschiedentliche Richtungen gebogen. Da mehrere Wurzelstämme dicht aneinander wachsen, so scheinen viele Wurzeln nur eine zu seyn, die dann aus lauter langen, weißlichen Fasern besteht, welche ein durcheinander geflochtenes Ansehen hat. So lange die Wurzel frisch ist, hat sie einen starken, widerstehen

den Geruch, fast wie die Haselwurzel oder wilder Baldrian, der aber durchs Trocknen fast ganz verloren geht; ihr Geschmack ist anfänglich süßlich, und darnach bitterlich und etwas scharf. Abbild. S. Blackwell Harbar. Tab. 96. Zorn icon. plant. Tab. 265.

ZEDOARIAE radix. Zittwerwurzel. Zur Mutterpflanze dieser Wurzel bestimmt Linnæe die *Kaempferia rotunda L.*; Bergius aber nach einem sicher aus Cochinchina erhaltenen Exemplar das *Amomum Zedoaria, scapo nudo, spica laxa truncata*. Ist ausdauernd und wächst in Ostindien. Die Zittwerwurzel findet man in den Apotheken von zweyerley Gestalt, sowohl in langen Stücken, die wohl einige Zoll lang sind, und welche ZEDOARIA LONGA heißt, als auch in ohngefähr zolllangen rundlichen Knollen, und welche ZEDOARIA ROTUNDA genennt wird; beyde kommen aber von einer und der nämlichen Pflanze, deren Wurzel theils aus runden Knollen, theils aus langen und dicken Fortsätzen, die aus jenen entspringen, bestehet. Indessen sind die längern Stücken iso mehr im Gebrauche. Diese lange Zittwerwurzel bestehet aus krummen, runzlichten, eckigten, zuweilen mit runden Erhabenheiten bezeichneten, zusammengedrückten Stücken, die meistens einige Zoll lang und ohngefähr so dick wie ein kleiner Finger, dicht und fest, äußerlich weißgrau, inwendig aber etwas dunkler gefärbt sind. An dem einen Ende sind sie wie mit einem Messer überzwerch, oder schief abgeschnitten, am andern endigen sie sich in eine stumpfe Spitze. Es giebt auch Stücke, die dicker, und der Länge nach durchschnitten sind. Die runden Stücke mögen der obere, so wie die langen der untere Theil der Wurzel seyn;

seyn; sie sind etwa einen Zoll lang, auf ihrer Oberfläche etwas rauh, und einige endigen sich in eine Spitze. Ihr Geruch, besonders der langen, ist kampherartig, der Geschmack gewürzhast scharf, bitterlich, der lange eine brennende, nach Kampher schmeckende Empfindung im Munde zurücke läßt. Wir erhalten diese Wurzel gewöhnlich durch die Holländer aus Malabar, und Zeylon. Man soll diejenigen auswählen, welche schwer, voll, lieblichen Geruchs, fest, zähe, wenig faserigt, innerlich dunkelfarbig und ohne Würmstiche sind. Murray erwähnt noch eines kleinen Stückes Wurzel, das er von dem Baron von Alsch, welches der forschend reisende, rühmlichst bekannte, Neinegas aus Indien unter dem Namen der wahren Zittwerwurzel mitgebracht hatte, das zwar wie die Zittwerwurzel gestaltet, äußerlich aber dunkelbraun und mit schwarzen Flecken, und inwendig blässer, mit schwärzlichen Kreisen gezeichnet war; es war nicht so dicht, schmeckte bitterer, aber weniger heiß und roch fast gar nicht. Hierauf ist aber wohl nichts zu bauen, da keine genau angestellte botanische Untersuchung mit dabey angegeben worden ist: es bleibt immer der Verdacht, ob dieses Stückgen nicht einer Verderbnis ausgesetzt gewesen ist. Von der *Kaempferia rotunda* L. S. Abbild. *Blackwell* Herbar. Tab. 399.

ZINGIBERIS ALBI radix. Weißer Ingwer, oder Ingber. *Amoinum Zingiber* L. Ist eine ausdauernde Wurzel, und wächst gerne an feuchten Orten wild in Ostindien, ferner auf der Insel Madagaskar, Guinea und in andern westlichen Ländern von Afrika. Aus Ostindien wurde sie durch *Franciscus de Mendoza* nach Amerika und zwar Neuspanien
ge.

gebracht, von da nach mehrern westlichen Inseln, unter welchen sie igo vorzüglich auf den Antillen häufig gebauet wird, so auch auf der Insel Cajenne und in Guiana. Die mit Fleiß gebaute Ingwerwurzel ist blos brauchbar. Der Ingwer wird entweder durch den Saamen, oder welches gebräuchlicher ist, durch Stücken von der Wurzel fortgepflanzt. Geschieht dies im März und April, so steht im September die Pflanze in vollem Flor, und im December sterben die Stengel ab. Im Januar müssen nun die Wurzeln ausgegraben werden: denn bleiben sie länger in der Erde liegen, so würden sie faserigt und holzig werden. Die ausgegrabene Wurzel wird in kleinere Stücke zertheilet. Die frische Wurzel ist sehr weich, knolligt, und bestehet aus mehreren mit einander verbundenen Aesten, so, daß sie zuweilen fast handförmig ausseheth; sie ist etwas glatt, knotigt oder geringelt, äußerlich aschfarben, oder, wenn sie jung ist, weiß, auch wohl röthlich; ihr Fleisch ist nach Verschiedenheit des Alters bald zarter und grünlich, bald holziger und faseriger, und schleßt viele weißliche Fasern aus. Bevor sie ausgetrocknet werden, werden sie von allen Anhängeln gereinigt; das geschiehet aber auf zwiefache Art, wovon auch die verschiedene Beywörter, womit man den Ingwer nach seiner farbigen Beschaffenheit belegt hat, entstanden sind. Wird jede Wurzel einzeln gereinigt, gewaschen und abgeschabt, dann an der Sonne oder freyen Luft getrocknet, so wird sie weiß oder strohfarben, daher die Benennung der weißen Ingwer (*Zingiber album*); werden aber die Wurzeln, um sie mit weniger Mühe zu reinigen, in Körben in kochendheißem Wasser abgebrühet und abgewaschen, so erhalten sie eine mehr braune als schwarze Farbe, die sie auch inwendig durchbringet, und durch
wei-

welches Verfahren ein Theil ihrer Gewürzhafteit verlohren geht; daher der braune, oder sogenannter schwarze oder gemeine Ingwer (*Zingiber nigrum* f. *vulgare*), der wenigstens zum Arzneygebrauche nicht sollte genommen werden. Die getrocknete Ingwerwurzel, wie wir sie erhalten, bestehet aus ohngefähr zwey Zoll langen, etwas lappigten, knottigten, dichten und flachen Stücken. Der Geschmack dieser Wurzel ist sehr scharf, gewürzhast, und gleichsam brennend, der Geruch ist angenehm gewürzhast. Diese Wurzel hat sowohl frisch als getrocknet eine beträchtliche Schärfe, ja auch selbst die Wurzel von der in Europa in Treibhäusern gezogenen Pflanze hat diese Schärfe. Ob sie aber gleich so scharf ist, so wird sie doch von Würmern angenaget. Ueberhaupt muß man der trocken, schweren, stark riechenden und recht brennendschmeckenden Wurzel den Vorzug geben. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 401.

3) Hölzer (Ligna). Rinden (Cortices), Stengel oder Zweige (Stipites).

Allgemeine Regeln:

Die Einsammlung der Hölzer, Rinden und Zweige betreffend.

- 1) Die Hölzer werden im Winter oder vielmehr im Frühjahre eingesamlet. Man muß sie nicht von zu jungen, noch verborrenen, oder von gar zu alten Bäumen und Gesträuchern nehmen. Den Splint und verdorbene Stücke muß man davon entfernen, und bey harzigten Hölzern sucht man die schwersten Stücke aus.
- 2) Die Rinden von Bäumen müssen vorzüglich im Frühjahre abgeschälet werden, und die von Sträuchern auch wohl ins Herbst: doch muß dies bey letztern, wenn sie harzig sind, notwendig im Frühjahre auch geschehen. In Rücksicht der Rinden müssen ebenfalls jüngere Bäume und nicht zu alte

Wesie gewählt werden, wenn nicht etwa zur Vollkommenheit ein besonderes Alter erfordert wird. Verdorrene Blüthen müssen gleich abgefondert, und die guten von dem etwa daran sitzenden Moose und andern unnützen Anhängeln getrennet werden.

- 3) Die ganzen Zweige und Stengel werden ebenfalls im Frühjahre, weil sie zu dieser Zeit ihre wirksamen Bestandtheile vollkommener enthalten, eingesammelt, und die unnützen Theile müssen gleich davon getrennt werden.

ALoes s. AGALLOCHI VERI lignum. Aloe-
holz auch Paradiesholz. Der Baum, von dem dies harzige Holz gesammelt und zum theuren Verkauf gebracht wird, ist eigentlich noch nicht gewiß bekannt. Einige wollen hiervon wissen, daß es auf Malacca, Cambodia, in Siam und andern Ländern von Indien angetroffen wird, und daß diejenigen, die es suchen und sammeln, in die Wälder gehen, die ältesten, am meisten zerfressenen und umgefallenen Bäume von einander spalten, und die Stücke, welche Harz enthalten, heraus schneiden. Wahrscheinlich ist es, daß es von verschiedenen Bäumen, die durchs Alter, wie unsere Fichten, ein dergleichen Harz im Stamme absetzen, gewonnen werde. Man hält dasjenige für das beste, welches schwärzlich ist, aschgraue Adern hat und viel Harz enthält. Auch ein sehr sicheres Kennzeichen von der Güte dieses Holzes ist, daß es, wenn es angezündet wird, viel Feuchtigkeiten ausschweisse. Noch ein anderes Kennzeichen ist, daß das Holz wenn man es stark auf Glas reibt, einen harzigen Fleck zurücklassen müsse, welcher sich weder mit Wasser, Speichel, oder ausgepreßtem Oele, noch auch mit lauge, sondern allein mit Weingeist abwaschen lasse. Dies Holz auf glühende Kohlen geworfen giebt einen höchst angenehmen Geruch von sich. Der Geschmack des
Hol.

Holzes ist harzig und etwas bitterlich, doch hat Murray das Harz selbst nicht bitter gefunden. Es mag also nicht sowohl wegen seiner Bitterkeit den Namen von Aloe bekommen haben als vielmehr wegen der Farbe, worinn es mit der succotrinischen Aloe überein kommt. Das auserlesendste Aloe-Holz wird auch Calambac-Holz genennet; das aus lauter Harz zu bestehen scheint, welches aber wegen seines außerordentlich hohen Preises selten nach Europa kommt. Man rechnete daher eine Portion Calambac-Holz unter die köstlichsten Geschenke, welche der König Ludwig der XIV. von Frankreich von dem Könige von Siam empfing. Man schätzt es dem Golde gleich, und bezahlt es in China mit zwey- ja drey- ja viermal so viel Silber. Die leichtern, wenig harzigten und heller gefärbten Stücke pflegt man Apalath-Holz (*Lignum ASPALATHI*) zu nennen.

Nach Angabe des Pater von Loureiro soll sich der Baum in Conchinchina gefunden haben, und zur ersten Abtheilung der zehnten Linnéischen Classe, Decandria Monogynia, gehören; er hat ihn *Aloxy-lum Agallochum* genennet. Der Abbe Cavanilles nennt die Pflanze *Aquilaria ovata*, (S. dessen *Dissert.* VII. Seit. 377. Tab. 224.), und giebt an, daß sie in Malacca wachse, und ein hoher Baum sey. Seiner Beschreibung nach gehört dies Gewächs auch zur ersten Ordnung der zehnten Classe des Linnéischen Systems unter die Decandria Monogynia. Ueberdies vermuthet Dr. Willdenow, daß mehrere Bäume diese Specerey lieferten, und daß des Linné *Excoecaria Agallocha*, ein in Ostindien wild wachsender Baum, der zur dritten Ordnung der 22ten Linnéischen Classe, Dioecia Triandria, gehöre, ebenfalls ein ähnliches Material liefere, das unter obigem Na-

men in Handel komme, aber geringere Güte besige. Von beyden Gewächsen hat Dr. Willdenow auf zwey Kupfertafeln Abbildungen mitgetheilet, im Berlinischen Jahrbuche für die Pharmacie, aufs Jahr 1796.

ANGUSTURAE cortex. Angusturarinde.
 Von andern cortex AUGUSTINUS. Es ist noch ungewiß, von welchem Baume diese Rinde sey: bald nimmt man die *Magnolia glauca* L. bald *Brucea dysenterica*, bald wieder *Brucea ferruginea* dafür an; dem sey nun wie ihm wolle, so weis man doch vor der Hand so viel, daß diese Rinde von Angustura, welches in Süd-Amerika liegt, und woher die Spanier sie nach der Dreyfaltigkeits-Insel gebracht haben, herkomme. Es ist ein ganz neues Arzneymittel, und erst seit 1788 bekannt. Wir erhalten diese Rinde in gebogenen Stücken, deren Durchmesser oder Breite ohngefähr anderthalb Zoll oder auch weniger, deren Länge mehrere wohl bis zu sechs Zoll, und deren Dicke eine Linie und mehr beträgt: sie hat eine weißliche ungleiche Oberhaut, und eine gelbbraune, dichte, feste Substanz, welche auf dem Bruche glänzend und hart zigt ist. Das Pulver davon ähnelt dem Rhabarberpulver in der Farbe. Sie hat einen nicht unangenehmen bittern etwas gewürzhaften Geschmack, der auf der Zunge eine Empfindung von Wärme zurücke läßt, und einen schwachgewürzhaften Geruch; im frischen Zustande derselben soll beydes etwas widrig seyn. Sie läßt sich leicht zu Pulver bringen, man darf sie daher nicht in einem Mörsel ohne Decke zu Pulver stoßen, damit nicht das feinere davon verfliehet. Dr. Willdenow bestreitet mit Gründen, daß diese Rinde weder aus Abyssinien komme, noch von der *Magnolia glauca* abstamme. S. Berlin. Jahrbuch für die Pharmacie, aufs Jahr 1796. Seit. 127.

AURANTIORUM cortices. Pomeranzenschalen. Dieses sind die getrockneten Schalen von den Früchten, Pomeranzäpfeln (MALA s. POMA AURANTIA) des Pomeranzbaums (CITRUS AURANTIUM L. Dieser immer grüne Baum ist in den wärmern, besonders Morgenländern, einheimisch, wird auch im mittäglichen Europa gezogen, und bey uns in den Gärten gepflegt. Auf der amerikanischen Insel Curassao soll man die wohlriechendsten Früchte ziehen. Die Schale der Pomeranzen bestehet aus zwey Substanzen, nämlich die innere Fläche aus einem mehr oder weniger dicken, weißen, schwammigten, unkräftigen Marke, die äussere Fläche aber aus einer dichten im frischen Zustande rothgelben, getrocknet aber dunkelgelben Rinde, die ungleich ist, und sehr viel kleine Löcher hat. Hat man das weiße, schwammigte Mark von der Schale abgeschälet, wie es vor dem Arznegebrauche derselben doch seyn sollte, so wird dann der übrigbleibende gelbe rindigte Theil das Gelbe der Pomeranzschalen (FLAVEDO corticis AURANTIORUM) genennet. Im frischen Zustande enthält der äussere, gelbe, rindigte Theil der Pomeranzschale eine große Menge eyrunder Saftbläschen, die voll von einem wesentlichen Oele sind, das, wenn die Schale in einen Bogen mit den Fingern gepreßt wird, als ein feiner Regen hervorsprizet. Die äussere Schale hat einen angenehmen bittern und gewürzhaften Geschmack, und einen angenehmen dufenden, erquickenden Geruch. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 349. Zorn icon. plant. Tab. 495.

CAMPECHENSE s. CAMPESCANUM s. CAMPECHIANUM lignum. Kampechholz. Bluts-
 3 3 holz.

Holz, Blauholz. Der Baum, von welchem dies Holz genommen wird, *Haematoxylon campechianum L.* wächst in den wärnern Amerika, besonders an dem Meerbusen Kampeche im Königreiche Mexico, wild; er kömmt aber auch auf Domingo, Jamaika und andern diesen benachbarten Inseln, gut fort. Dieses Holz ist dicht, fest und schwer, und hat eine dunkelrothe Farbe. Der Geschmack davon ist ziemlich zusammenziehend und süßlich, und zuletzt bitterlich, welchen auch das wäßrige sowohl als das geistige Extrakt aus demselben haben. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 493.*

CANELLAE ALBAE cortex. Weißer Zimmt.
Weißer Zimmitrinde. *Canella alba L.* Dieser Baum wächst auf Jamaika und andern westindischen Inseln wild, und erreicht eine Höhe bis 30. Fuß, und eine Dicke von 5 bis 6. Zoll im Durchmesser. Alle seine Theile sind gewürzhast. Die Rinde von diesem Baume erhalten wir in röhrigen Stücken, deren Durchmesser meistens ohngefähr drey Viertel Zoll beträgt, welche ohnstreitig die Rinde von Zweigen ist; es finden sich aber auch flachere und dickere Stücke darunter, die wahrscheinlich vom Stamme abgeschält sind. Diese Rinde ist von der Wintersrinde ganz verschieden, so wie auch die Bäume derselben; ob einige gleich sie verwechselt oder vor eins gehalten haben. Wir erhalten meistens nur die innere Rinde, die zwar dicht doch leicht zerbrechlich ist, auswendig weißgelb und mit röthlichen Querstrichen versehen ist; die innere Oberfläche ist weiß und glänzend; die äussere rauhe Oberrinde ist gemeiniglich abgenommen. Sie hat einen scharfen, gewürzhasten, den Gewürznelken ähnlichen Geschmack, der wenig bitterlich ist.

Für

Für sich im Ganzen riecht sie eben nicht stark, wenn sie aber zerstoßen oder gekocht wird, giebt sie einen angenehmen, starken, gewürzhafteu Geruch von sich. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 206.

CASCARILLAE f. CHACARILLAE f. ELEUTHERIAE cortex. Cascarillrinde. Schacarill. Croton Cascarilla L. Dieser Strauch, von dem die Cascarillrinde, wie ich noch die mehresten glauben, genommen wird, wächst in Jamaica, Florida, und auf den Bahamischen Inseln. Die Rinde erhalten wir in röhri gen aufgerollten Stücken, die einige Zoll lang sind, und einen halben bis ganzen Zoll im Durchmesser halten: sie sind fest, schwer, ohngefähr eine halbe Linie auch wohl mehr dicke, auf dem Bruche egal, dunkelbraun, und die gute Sorte etwas glänzend. Außerlich ist sie mit einer dünnen weißgrauen, runzlichten Oberinde überzogen, die mit Querstrichen bezeichnet, und hin und wieder mit Moose besetzt ist; schabt man diese ab, so erscheint eine hellbraune Farbe der eigentlichen Rinde, die in ihrer innern Substanz und auf der innern Oberfläche rostfarben oder dunkelbraun ist. Kaut man diese Rinde, so empfindet man gar bald einen bitteren, gewürzhafteu Geschmack, der den ganzen Mund mit einer Wärme einnimmt, und ziemlich lange anhaltend bleibt. Der Geruch, den sie von selbst von sich verbreitet, ist zwar gewürzhafteu aber schwach; zündet man sie hingegen an, oder wirft sie auf glühende Kohlen, so ist er stärker und moschusartig. Wenn diese Rinde gut ist, enthält sie viele harzige Theile: die also, die auf dem Bruche etwas glänzend ist, muß man auswählen. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 578. Zorn icon. plant. Tab. 595.

CASSIAE LIGNEAE f. XYLOCASSIAE cortex. Mutterzimmt. Cassienrinde. Der Baum, von welchem diese Rinde seyn soll, wird von Linaee, Murray u. a. *Laurus Cassia* L. (Abbild. davon *S. Bläschwell* Herbar. Tab. 391. *Zorn* icon. plant. Tab. 340.) angegeben; andere aber als *Bergius*, und *Hagen* nehmen dafür *Laurus Malabattrum* *Burmanni* an. Diese Rinde, welches nur die innere Rinde ist, nähert sich dem äussern Ansehen, dem Geruche und Geschmacke nach, dem wahren Zimmt sehr. Sie ist ohngefähr einen Zoll breit und eine Linie dick, bald platt, bald zusammengerollt. Ihr Geschmack und Geruch ist aber weit schwächer, als der vom Zimmt, und sie unterscheidet sich von ihm wesentlich, theils durch ihren glatten Bruch, theils und hauptsächlich durch den vielen Schleim, den sie beym Kauen und Kochen giebt; denn das Wasser, welches man auf diese gepülverte Rinde aufgießt, oder womit man dieselbe kocht, wird beym erkalten fast so zähe als eine Gallerte. Sie enthält sehr wenig oder fast gar kein ätherisches Del, daher sie gar nicht erhitend ist. Im Handel wird sie zuweilen auf eine betrügerische Weise dem wahren Zimmt zugemischt; durch den schleimigten Bestandtheil wird sie aber deutlich und gewiß erkannt. Der Baum *Laurus Cassia* L. wächst in Sumatra, Java, Malabar, Martinik, auch in Zeylon: *Laurus Malabattrum* *Burm.* soll in Ostindien, vornehmlich in Malabar einheimisch seyn.

CHINAE f. CHINAECHINAE f. KINKINAE cortex auch *PERUVIANUS* f. *FEBRIFUGUS* cortex, Chinarinde. Fieberrinde. Peruvianische Rinde. *Cinchona officinalis* L. Dieser Baum wächst von beträchtlicher Höhe und Dicke vorzüglich in dem

nigreich Peru, nahe bey der Stadt Loja oder Lora, auf den Bergen. Er wächst einzeln zwischen andern Bäumen. Diese sehr heilsame Rinde hiervon wurde den Europäern durch die Gräfin del Cinchon bekannt, der Gemahlin des Vicekönigs von Peru, welche damit von einem hartnäckigen Wechselfieber im Jahre 1638. befreyet wurde. Darauf theilte sie dieselbe selbst aus, wodurch sie ansehnlich unter dem Namen der Gräfin Pulver berühmt zu werden, nachdem sie aber diese Auszueilung bey ihrer Abreise aus Peru im Jahr 1640. den Jesuiten überlassen hatte, wurde das Pulver Jesuitenpulver benannt. Da nachher von den Jesuiten zu Lima durch die Bemühung des obersten Vorstehers derselben dem Cardinal Lugo eine Quantität von diesem Pulver nach Rom überschickt worden, erhielt es den Namen Cardinals-pulver. Ehe dieses Mittel seinen Credit bekam, war es bald berühmt, bald wieder verabscheuet. Um das Jahr 1679. brachte es der engländische Empiriker Robert Talbot als ein fieberstillendes Mittel wieder in Ansehen. Ludwig der XIV kaufte ihm das Geheimnis mit diesem Mittel um einen ansehnlichen Preis mit königlicher Frengelbigkeit ab, und ließ es allgemein bekannt machen.

Die besten Fiebrerrinden-Arten wachsen gewöhnlich an den steilsten Abhängen hoher mit Gesträuch, Kräutern und Moos bedeckter Berge in einem sehr felsigen Boden, und an Orten, welche der Kälte und dem Winde, dem Regen und Sonnenscheine ausgefetzt sind. Hr. Ruiz meynt daher, daß der Fiebrerrindenbaum in kältern Ländern Europens auf solchem Boden mit glücklichem Erfolge angebauet werden könnte. Um zu erkennen, ob die Stämme oder Aeste der Fiebrerrindenbäume vollkommen reif sind, löst man

nach dem Hrn. Ruiz mit einem Messer einen oder zwey Streifen von der Rinde ab, und setzt sie unmittelbar der freyen Luft aus: wenn nun ihr innerer Theil sowohl, als der von der Rinde entblößte Theil des Astes nach drey bis vier Minuten anfängt roth zu werden, so ist dies ein untrügliches Zeichen ihrer Vollkommenheit. Ist aber die Rinde nicht unter diesen Umständen gesammelt worden, so wird ihre innere Farbe abgestorben, verschossen, der Geschmack weniger angenehm, der Geruch weniger wohlriechend, die Dichtigkeit looser und das Gewicht leichter seyn, auch wird sie sich leichter zerbrechen lassen. Die abgeschälten Streifen von der Rinde werden auf ausgespannte Lütcher, oder auf Decken an die Sonne, so sorgfältig gelegt, daß jeder Streif von dem andern abgesondert ist, damit Luft und Sonne sie schnell austrockne und zusammenrolle, weil sonst die Fiebrinde, wenn sie naß wird, viel von ihrer Farbe, Geschmacks und Kraft verlieret. Diese Rinde sollte sorgfältig im Aufbesahren und Versenden vor aller Feuchtigkeit in acht genommen werden, weil diese solche verändert, unnütze, auch wohl schädlich macht.

Das Einsammeln dieser Rinde geschiehet gewöhnlich den größten Theil des Jahres hindurch, ausgenommen im December, Jänner, Hornung und März nicht, weil es in diesen Monaten im Mutterlande dieses Baumes anhaltend regnet: nur darf die Einsammlung nicht eher vorgenommen, bis die Rinde ihre Vollkommenheit erreicht hat, davon das Kennzeichen oben angegeben ist.

Die Kennzeichen einer guten und wirksamen Fiebrinde sind folgende: 1) Die Oberfläche der Röhren muß rauh, höckerig und quer aufgesprungen seyn, 2) Das

2) Das Oberhäutchen, welches mit verschiedenen Flechtenarten besetzt ist, muß dunkelgrau, aus schwarz, aschfarbe und hellgrau gemischt seyn, und weißliche Flecken haben; oder auch ganz rein, und schwärzlich oder dunkelgrau seyn. 3) Die innere Farbe muß hochroth, oder doch nur der Zimtrinde ähnlich seyn; denn je dunkler die Farbe daselbst ist, desto schlechter ist die Rinde. 4) Die Zusammenrollung muß so beschaffen seyn, daß der eine Rand der Rindenrolle vom andern bedeckt ist, oder beyde Ränder müssen zum wenigsten vereiniget, oder doch ganz nahe beysammen seyn. 5) Die Dicke der Röhre muß so beschaffen seyn, daß sie nicht über anderthalb Zoll und nicht unter der Dicke einer Schreibfeder hält. 6) Die Substanz muß nicht dicker als eine Linie, aber auch nicht dünner, als der dritte Theil derselben seyn. 7) Das Gewicht muß mit der Dicke der Rinde im Verhältnisse stehen. 8) Die Consistenz muß dicht und stark seyn. 9) Der Bruch muß sauber, eben und ohne Wartsfasern seyn, und die Rinde sich nicht leicht zerbrechen lassen. 10) Der gummig- harzige Saft muß reichlich zwischen dem Oberhäutchen und der Rinde da seyn, und bey dem Zerbrechen der Rinde sich zeigen, und einen etwas dunkeln Kreis bilden, in welchem man, wie Bergius behauptet, gewisse glänzende Punkte erblickt, wenn man den Bruch gegen die Sonne hält. 11) Der Geruch muß etwas gewürzhalt seyn: je kräftiger und angenehmer derselbe, desto besser. Und 12) der Geschmack muß etwas bitter, aber nicht widrig noch ekelhaft, sondern mehr angenehm und bey dem Zerkauen etwas sauer und herb seyn, aber ohne Ekel zu erregen, noch den Mund zusammen zu ziehen; auch dürfen die zerkauten Theile nicht faserig werden, oder lang bleiben. Eine vorzügliche Schrift hierüber ist: Hippolit. Ruiz von

von dem officinellen Fiebrindenbaum und den andern Arten desselben zc. Göttingen, 1794. 8. Abbild. eines blühenden Zweiges S. Zorn icon. plant. Tab. 292.

CHINAE CARIBAEAE f. JAMAICENSIS cortex. Carabische oder Jamaikanische Chinaz oder Fiebrinde. *Cinchona Caribaea* L. Dieser Baum wächst auf den Carabischen Inseln, namentlich in Jamaika, auch in Havana und Domingo. Er wird wohl bis 40. Fuß hoch, aber nach Verhältnis der Höhe nicht sehr dicke. Die Rinde ist nach den verschiedenen Theilen des Baumes, von welchen sie genommen wird, in der Breite und Dicke auch verschieden. Außerlich ist sie rauh und grau, inwendig dunkelbraun: sie riecht etwas gewürzhaft, und schmeckt anfangs süßlich, hinterher scharf und bitter. Sie bewirkt Erbrechen und Laxiren, obgleich einige behaupten, daß sie die Kraft dieses hervorzubringen durchs Trocknen verliere. Mehrere Versuche müssen sie zuverlässiger erproben; sie mag es wohl verdienen. Abbild. eines blühenden Zweiges von Jacquin, S. Dreyhundert auserlesene Amerikanische Gewächse zc. Nürnberg, 1785. 8. Tab. 33. Hr. Ruiz behauptet aber, daß sie eine Art *Portlandia* sey: S. dessen Schrift von dem officinell. Fiebrindenbaum zc. Seit. 22.

CHINAE RUBRAE f. PERUVIANUS RUBER cortex. Rothe oder Spanische Chinarinde. Der Baum, von welchem diese Chinarinde genommen wird, ist eigentlich noch nicht bekannt, obgleich einige glauben wollen, sie werde ebenfalls von *Cinchona officinalis* L. genommen. In einiger Rücksicht ist die rothe Chinarinde von der gewöhnlichen Chinarinde gar wohl

wohl auffallend verschieden. Sie ist seit 1779, da ein Spanisches Schiff, welches von Amerika zurücke kam, und mit dieser Rinde beladen war, von einer Englischen Fregatte erobert wurde, allgemein bekannt worden; einige glauben aber, daß diese Rinde in den vorigen Zeiten auch schon gebraucht worden. Wir bekommen die rothe Chinarinde in weit größern und dickern Stücken, die auch viel schwerer sind als die gewöhnliche. Die Stücke sind nicht so zusammengerollt, mehr rinnenförmig zusammengebogen, und die Rinde, welche den ganzen Zweig umgiebt, ist gemeiniglich in zwey Hälften getheilt. Die Zweige, von welchen die Rinde genommen ist, müssen bisweilen mehr, gemeiniglich aber weniger, als anderthalb Zoll im Durchmesser gehabt haben. Die Rinde selbst ist oft über zwey bis drey Linien dicke, und bestehet offenbar aus drey Lagen: die äussere ist rauh, mit Querrissen versehen, etwas runzlicht, dünne, weißgrau und hin und wieder mit einem gelblichen Moose besetzt; die mittlere ist weit dicker, fester und dichter, doch brechbar und harzig, von braunrother Farbe, die letztere und innere ist holzig und faferigt, von mehr oder weniger rothen Farbe. Die Rinde bricht nicht glatt, sondern faferigt. Der Geruch dieser rothen Chinarinde ist dem von der gewöhnlichen ähnlich; aber der gewürzhafte Geschmack ist weit bitterer herbesauer und mehr zusammenziehend. Das Pulver von dieser Rinde ist auch weit röcher, als das von der gewöhnlichen. Man verfälscht sie schon mit den dicksten Stücken der gewöhnlichen Chinarinde, wovor man sich in Acht zu nehmen hat. Die rothe besitzet weit mehr harzige Theile als die gewöhnliche. Auch die dünnsten und feinsten Stücken der rothen haben ebenfalls die starke Röche, und leisten nach der Erfahrung gleiche vorrefliche Wirkung, als die
größ-

größern und dickern Stücke, womit man hat bewei-
sen wollen, daß die rothe Chinarinde von einem eigen-
nen Baume, und nicht von dem Stamme der gewöh-
lichen Chinarinde genommen werde. Die mittlere La-
ge, die wirksamste, läßt sich schwerer zu Pulver brin-
gen, worauf zu merken.

CINNAMOMI VERI s. ACUTI cortex. Zimmt.
Zimmtinde. *Laurus Cinnamomum L.* Der
Baum ist schön, ansehnlich, und erreicht die Höhe von
zwanzig Fuß. Der Baum, von welchem die vorzüg-
lichste Zimmtinde gewonnen wird, wächst auf Zelon;
die nämliche Art kommt aber auch an andern Orten
fort, wie sie denn zu Sumatra, Java, Malabar
und in andern ostindischen Gegenden, so auch in ver-
schiedenen Gegenden von Amerika gefunden und ange-
troffen worden ist. Man hat zwar geglaubt, daß der
gute Zimmt nur von wildwachsenden Bäumen könne
genommen werden; aber Erfahrung hat erwiesen, daß
die mit Fleis gezogenen Bäume eine eben so gute Rin-
de hergeben. Je freyer indessen die Lage und je tro-
ckener der Sandboden ist, wo dieser Baum wächst,
desto früher kann die Rinde von ihm abgeschälet wer-
den; unter diesen Bedingungen ist daher schon im
fünften Jahre seine Rinde brauchbar, da hingegen
Bäume, die in einem feuchten thonigten Boden wach-
sen, sieben oder acht, und die in schattigten Gegen-
den stehen, vierzehn bis sechszehn Jahre dazu alt seyn
müssen. Das Abschälen der Rinde geschieht jährlich
zweymal, nämlich vom April bis zum August, und
vom November bis zum Jänner. Das Abschälen
kann bis in das dreyßigste Jahr fortgesetzt werden,
weil der Baum von neuem wieder Zweige treibt. Das
Abschälen geschieht folgendermaßen: von den dreijäh-
rigen

rigen Zweigen älterer Bäume wird zuerst das graue
 Oberhäutchen abgeschabt, dann die Rinde der Länge
 nach mit der Spitze eines Messers aufgerissen, und
 solche abgelöst; beim Trocknen rollt sie sich von selbst
 auf, und man steckt alsdenn die dünnern Röhren in
 die dickern. Sie werden dann in große, gemeinlich
 zu 80 Pfund schwere Bündel gebunden, und in eige-
 ne Säcke eingepackt. Wenn diese auf Schiffe geladen
 werden, so werden die Säcke mit schwarzem Pfeffer
 überschüttet, so, daß alle Zwischenräume mit solchem
 ausgefüllt werden, und dies deswegen, weil der
 Pfeffer die Feuchtigkeit des Zimmts an sich ziehen, und
 dadurch den Zimmt besser machen soll. Die Kennzei-
 chen des guten Zimmts sind, daß die Rinde biegsam
 und dünn, so, daß sie nicht viel dicker als Regalpa-
 pier ist, und im Bruche splittert; daß sie eine
 gelbrothe Farbe habe, die etwas ins braune fällt; und
 daß sie einen durchdringenden, angenehmen und er-
 quickenden Geruch, und einen süßlichen, etwas ste-
 chenden, aber nicht brennenden, nur wenig zusam-
 menziehenden Geschmack, aber keinen gewürznelken-
 artigen Geschmack, und keinen herben, bitteren oder
 schleimigten Nachgeschmack habe: letzteres zeigt eine
 schlechtere Rinde an, so wie auch, wenn dieselbe hart
 und dicke ist, und eine sehr dunkle braune Farbe hat.
 Den süßlichen und angenehmen Geruch und Ge-
 schmack erhält diese Rinde allein von dem Oele, wel-
 ches sich im frischen Zustande in den an dem innern,
 und von der eigentlichen Rinde unzertrennlichen, Häut-
 chen häufig befindlichen Oelbläschen aufhält, und wel-
 ches dann die abgeschälte Rinde durchziehet. Manch-
 mal wird Zimtrinde, der dies Oel schon genommen
 worden, doch zum Verkauf betrügerisch weiter versen-
 det, vor welche man sich auch bey dem Einkauf zu hüten
 hat,

hat; die also wenigern Geruch und Geschmack haben
kann. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 354.
Zorn icon. plant. Tab. 339.

CITRI cortex. Citronenschale. Dies ist die
Schale von den Früchten (*Mala citri*) des Citronen-
Baumes, *Citrus medica* L. Von dieser Frucht
wird weiter unten in dem Abschnitte von den Früchten
mehr gesagt werden; hier also nur von der Schale der-
selben. Die äussere, gelbe, dünne Schale hat nur
Arzneykräfte, von welcher der innere weiße, markigte
Theil ausgeschält werden muß. Diese äussere gelbe
Schale (*Flavedo corticis Citri*) hat im frischen Zu-
stande einen angenehmen starken Geruch, und gewürz-
haften bitterlichen Geschmack. Im frischen Zustande
enthält sie viel Del in eigenen Behältnissen, welche
die Oberfläche derselben ungleich machen, und sich in
viele Defnungen endigen. Im getrockneten Zustan-
de ist der Geruch nicht mehr so angenehm.

DIERVILLAE stipites. Diervillenfengel.
Lonicera Diervilla L. Der Stamm dieses krautar-
tigen Strauches, der in Nordamerika einheimisch ist,
und besonders in Canada auf waldigten Hügeln wächst,
ist wolligt, und die Stengel oder Zweige sind eines
Gänsekiels, mehr oder weniger, dicke, zähe, von
braunrother Farbe, und haben einen ekelhaften Ge-
ruch und Geschmack. Dieser Strauch hat seinen Na-
men nach dem Entdecker desselben, einem französischen
Wundarzte, Dierville, erhalten. Kommt auch in
Deutschland in den Gärten gut fort. Abbild. S. Zorn
icon. plant. Tab. 424.

DULCAMARAE s. SOLANI LIGNOSI stipites.
Alfranken; oder Bittersüßstengel. Hindisch:
krautz

Krautstengel. *Solanum Dulcamara L.* Dieses strauchartige, rankende Gewächs findet man in Deutschland häufig an feuchten schattigten Orten, vorzüglich an Zäunen, an den Bächen, an den Rändern der Teiche, und läßt sich durch die Stengel leicht fortpflanzen. Dies Gewächse hat sehr lange, biegsame Stengel mit vielen Nebenästen, die sich an andern Gewächsen in die Höhe richten. Die Dicke der Stengel ist nach dem Alter verschieden, von der Dicke eines Fingers bis zu der eines Gänsefußes und noch dünner. Diese Stengel sind holzig, markigt, und die jüngsten hohl. Die äussere Oberhaut ist gelbgrünlich, die innere Rinde grün, und die holzige Substanz gelblich. Der Geschmack ist anfangs bitter, der durch längeres Rauern milder, und zuletzt süßlich wird. Im frischen Zustande haben sie einen widrigen, etwas betäubend-dumpfigen Geruch, der sich durchs Trocknen verliert. Zum Arzenegebrauch müssen die jüngern Stengel, die mehr markigt sind, gewählt werden und bey trockener Witterung im Frühjahre, alle Jahre frisch eingesammelt werden. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 34. Flor. Danic. Tab. 607. Lorn icon. plant. Tab. 43.*

FRAXINI cortex. Eschenrinde. *Fraxinus excelsior L.* Dieser Baum gehört in Europa zu Hause. Er wird sehr hoch, und wächst geschwinde. Die Rinde ist äusserlich aschfarben, inwendig aber weißgelblich, und ziemlich leicht zerbrechlich. Man wählt die Rinde von ältern Bäumen oder dickern Aesten, deren Oberfläche Risse hat, und reiniget sie vom Moose und ihrem Oberhäutgen. Sowohl frisch als getrocknet hat sie einen bitteren und herben Geschmack, aber keinen Geruch. Betrachtet man den wästraten

Apoth. B. 11. Th. R Auf.

Aufguß von ihr in einem Glase gegen das Licht, so sieht er blaßgelb aus; besteht man ihn aber von oberwärts, oder gegen einen dunkeln Körper, so erscheint er blau: dieselben Erscheinungen giebt auch die geistliche Tinktur von ihr. Abbild. S. Herrn von Schellensbach Abbild. wilder Baume, B. 2. Taf. 16. 17. Blackwell Herbar. Tab. 328.

GEOFFRAEAE INERMIS cortex. Wurms oder Koblbaumrinde. Von dieser nach dem Geofs froy benannten Pflanzengattung sind die Rinden von zwey Arten zum Arzneygebrauch verwendet worden: die eine ist die Rinde des Geoffroschen Baums von Jamaika (*Geoffraeae Jamaicensis cortex*), die andere aber die Rinde des Geoffroschen Baums von Surinam (*Geoffraeae Surinamensis cortex*). Die auf Jamaika ist schon längst seit 1755. bekannt. Diese Rinde erhält man sehr verschieden, selbst die aus verschiedenen sichern Händen erhaltene ist es. Gemeinlich ist sie äußerlich aschgrau, und hat bisweilen rothe, oder auch rostfarbige Flecken, innerlich ist sie gestreift. Die Rinde ist nach dem Alter der Zweige verschiedentlich breit und dicke, letzteres zuweilen über eine Linie. Die Textur der Rinde ist faserig und nicht sehr zähe. Die frische Rinde soll einen schleimigen, süßlichen, faden Geschmack, und einen unangenehmen, etwas widerlichen Geruch haben; man bemerkt aber an den getrockneten einen bitterlichen und herben Geschmack. Die Rinde soll von zwey oder dreijährigen Zweigen genommen werden. Späterhin, nämlich seit 1770, hat man die Surinamische Wurmsrinde (*Geoffraeae Surinamensis cortex*) von einem amerikanischen Priester, der zugleich Arzt war, mit Namen *Macati*, kennen gelernt. Diese Rinde wird

wird vom Stamme oder von Zweigen genommen, und der Länge nach in platte Stücke zerschnitten, welche einen Fuß und drüber lang, einige Zoll breit, schwer und von beträchtlicher Dicke sind, je nachdem sie von alten oder jungen Bäumen, vom Stamme oder von Aesten genommen. Die Oberfläche ist grau von dem Moose, das darauf sitzt; nimmt man dieses aber weg, so erscheint die Oberhaut roth, purpurfarbig, oder braun mit grau untermischt, nach dem verschiedenen Alter. Unter derselben findet man ein faseriges, blätteriges Gewebe, welches eine rostbraune Farbe, und hin und wieder noch dunklere rothe oder braune Streifen und Flecken hat. Wenn man dieses Gewebe quer durchschneidet, so ist der Schnitt glänzend und bund. Die innere Fläche, die das Holz berührt, ist von Farbe schwarzbraun, und entweder scheckig, oder mit weißlichen Punkten versehen. Das Pulver der Rinde hat eine blasse Zimmtfarbe. Sie hat keinen Geruch, ausser wenn sie noch frisch ist, und dann soll sie widerlich riechen. Der Geschmack ist bitterlich und ein wenig herbe. Zum wässrigen Absude muß diese Rinde lange, wenigstens zwey Stunden, gekocht werden, wenn man alles wirksame heraus haben will. Abbild. der Geoffraeae Surinam. S. Bondt diss. de cortic. Geoffr. Surinam. L. B. 1788. beigefügte Kupfert. in Schlegel Thesaur. mater. medic. etc. Tom. III.

GUAJACI lingnum. Guajakholz. Franzosenholz. Guajacum officinale L. Dieser Baum, davon wir das Holz u. s. w. erhalten, ist in Hispaniola, Jamaika, Barbados, Brasilien und andern Gegenden des mittäglichen Amerika einheimisch. Aus seinem Vaterlande kommt dies Holz in großen Stü-

ken von vier und mehrern Centnern schwer. In die Apotheken nach Deutschland wird es auch in kleinern Stücken oder klein geraspelt gebracht, welches letztere die Raspatura oder Rasura ligni Guajaci ist. Ist es der Länge nach gespalten, so ist es gewöhnlich einfarbig, oder sieht grünbraun aus mit dunkler gefärbten Flammen und länglich schwarzen Punkten, oder es ist gelblich, und hat fast gar keine Flammen und nur sehr wenig schwarze Punkte: ist es hingegen schräg gespalten, so ist sein mittlerer Theil dunkel, sein äußerer Theil aber blasser gefärbt. Dies Holz ist überhaupt sehr dicht und schwer, so, daß es im Wasser unter sinkt. Je schwerer, je feischer, je dunkler gefärbt es ist, und je mehr Harz es enthält, für desto vorzüglicher ist es zu schätzen. Die Rinde dieses Holzes ist auch schwer, eine Linie und drüber dick, und bestehet gleichsam aus übereinander liegenden Blättchen; auswendig ist sie rauh und voller Risse, mit schwarzgrauen gelblichen Flecken gezeichnet, inwendig ist sie graugelb, und auf dem Bruche hellbraun. Der Splint ist hellgelb. Dies Holz muß leicht brennen, und während des Brennens viel Harz fließen lassen. Das klein zerschnittene oder geraspelte der freyen Luft ausgesetzt erhält im dunkler gefärbten Theile binnen wenigen Stunden eine blaugrüne Farbe. Der Geschmack ist etwas scharf und bitter; Geruch hat es fast gar nicht, es müßte denn geraspelt oder warm werden, da riecht es etwas gewürzhafte. Es enthält viel Harz, das aber mit dem Gummi desselben fest verbunden ist. Die mehresten behaupten, daß das Holz mehr Harz als Gummi, und die Rinde mehr Gummi als Harz enthalte; Hr. Mönch aber behauptet das Gegentheil. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 350. Zorn icon. plant. Tab. 539. Das

Das LIGNUM SANCTUM, mit welchem Namen auch das Guajakholz gemeinlich belegt wird, soll von einem andern Baume, nämlich von Guajacum sanctum L., wovon Zorn icon. plant. Tab. 540. eine Abbild. geliefert hat, nach Vermuthung einiger, kommen. Dieses soll leichter, als das eigentliche Guajakholz, blaßgelb oder weißlich seyn, und einen kleinen grünen Kern haben. Mit dem Guajakholze soll es fast gleichwirkend, nur schwächer, seyn.

HIPPOCASTANI cortex. Die Rinde des wilden oder Kastanienbaums. Aesculus Hippocastanum L. Dieser Baum stammt eigentlich aus den mitternächtlichen Theilen von Asien ab, und ist von da seit ein paar Jahrhunderte nach Europa gebracht worden, wo er nun, wie bekannt, häufig zu Alleen angepflanzt wird, auch in den meisten Europäischen Ländern recht gut fortkommt. Die Rinde muß von nicht allzu jungen, aber auch nicht allzu alten Aesten gesammelt, und solche von dem noch anklebenden Splint gereinigt werden. Sie kommt der Chinarinde nicht nur in Ansehung der Farbe, sondern auch durch ihren zusammenziehenden und nicht unangenehmen bitteren Geschmack sehr nahe, und wird statt derselben zu verschiedenem Behufe gebraucht. Sie behält zwar ihre Wirksamkeit viele Jahre hindurch, nur darf sie aber nicht lange gepulvert stehen, weil sie sonst einen faden, widerlichen Geruch erhält, und ihre balsamischen Eigenschaften verliert. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 97.

JUNIPERT lignum s. CEDRINUM LIGNUM.
Wacholderholz. Juniperus communis L. Wächst allenthalben auf trocknen Bergen und in Wäldern.

In den Apotheken braucht man das Holz vom Stamme, von dicken Zweigen, vorzüglich aber das von der Wurzel. Das Holz ist fest und schwer, mit einer grauen Rinde umgeben, inwendig ist es gelbröthlich, auch nur gelblich. Es hat einen penetranten angenehmen Geruch, besonders wenn es angebrannt wird, und einen gewürzhaften, harzigen etwas scharfen Geschmack. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 187. Zorn icon. plant. Tab. 178.*

LAUREOLAE f. MEZEREI cortex. Seidelbast. Kellerhalsrinde. *Daphne Mezereum L.* Dies Strauchgewächse findet man in Deutschland hin und wieder in den Wäldern wildwachsend, zieht es aber auch in den Gärten. Zum Arzneygebrauche wird sowohl die Rinde vom Stamme und den stärkern Zweigen, als auch die von der Wurzel genommen, ja einige wollen der letztern den Vorzug geben. Die Rinde ist außerhalb mit einer ins röthliche fallenden aschgrauen, dünnen Haut bedeckt, darunter im frischen Zustande die grüne, saftige Rinde befindlich, und darunter dann ein weißer, zäher, leicht in streifigen Fasern zu trennender Bast folgt. Die Rinde der Wurzel ist von Farbe blässer. Sie ist ohne Geruch, hat aber einen scharfen Geschmack, so, daß sie während dem Kauen ein unerträgliches Brennen im Munde und Schlunde erregt. Frisch, oder getrocknet in Eßig erweicht, auf die Haut gelegt ziehet sie Blasen auf. *Abbild. S. von Daphne Mezereum L. Zorn icon. plant. Tab. 3.: von Daphne Laureola L. Zorn icon. plant. Tab. 327.* Es giebt verschiedene Arten des Daphne; da aber alle Arten derselben eine beträchtliche Schärfe besitzen, so ist, was diese Wirkung anlangt, unter ihnen kein großer Unterschied zu machen.

MAHAGONI cortex. Die Rinde vom Mahagoniholze. *Swietenia Mahagoni L.* Dieser schöne, große, ansehnliche Baum wächst auf den Inseln Kuba, Jamaica, Hispaniola u. a. m. im Ueberflusse. Dessen rothbraunes, und sehr festes und dichtes Holz ist nur bekannt genug, das aber den Tischlern und Zimmerleuten, weil es die größten Vorzüge vor fast allen übrigen Holzarten hat, zur Verfertigung der Mobilien zu überlassen: nur die Rinde dieses Holzes, welche seit einiger Zeit als ein wirksames Arzneymittel angerühmt worden, ist hier mit aufgenommen worden; mehrere Versuche damit müssen bestätigen, ob sie mit Recht ihren Platz in der Apotheke seiner behaupten wird. Diese Rinde soll am Stamme auswendig rauh und braun, an den Aesten aber und kleinern Zweigen grau von Farbe und glätter seyn. Der seel. Murray hatte von Hrn. Wright Probestücke vor sich, die vom Stamme, oder wenigstens von den größern Aesten zu seyn schienen. Diese waren nur wenig gebogen, und etwa einen Fuß lang; das äussere schwammige Gewebe war mit einem Messer mehrentheils abgeschabt, sie waren braun von Farbe, blätterig, zähe, und ungesähr eine Linie dick. Die getrocknete Rinde gleicht, vermöge ihres bitteren und zusammenziehenden Geschmacks, der Chinarinde, ist aber noch bitterer. Es wäre sehr vortheilhaft, wenn sie der Chinarinde substituirt werden könnte, da sie ungleich wohlfeiler ist. So viel hat man vor gewiß behauptet, daß die Mahagonirinde verschiedentlich der Chinarinde betrügerischer Weise, da erstere wenigstens weit wohlfeiler ist, beygemischt worden.

QUASSIAE lignum. Quassienholz. Surinamisches Bitterholz. *Quassia excelsa L.* Die-

fer Baum wächst in Surinam, in Cayenne u. St. Croix wild; wie er denn auch auf noch andern amerikanischen Inseln getroffen wird. Er soll nach einem Neger, de Quassi hieß, und von welchem der medizinische Gebrauch dieses Holzes bekannt wurde, also seyn benamt worden. Dies Holz, welches seit dem Jahre 1756. in Europa bekannt worden ist, kommt in Stücken von verschiedener Größe und Dicke zu uns; denn einige sind wie ein Arm, andere wie ein Finger dick; einige einen Fuß lang, andere länger oder auch kürzer. Es hat eine Rinde, die dünne, rauh oder runzlicht, weißgrau gesprengelt, leicht abzusondern, zerreiblich und auf der innern Fläche graugelblich ist. Einige Stücke sind in ihrer Stärke ganz, andere sind nur der Länge nach gespalten. Einige sind vom Stamme, andere von den Ästen, und noch andere von der Wurzel, welche auch holzig und vorzüglich wirksam ist. Das Holz selbst ist von bleichgelber Farbe, ist geruchlos, aber von einer gleich anfangs zu empfindenden, beym Kauen nach und nach bis zum äußersten Grade steigenden, ungemeynen, nicht unangenehmen reinen, Bitterkeit im Geschmacke, die sehr lange im Munde bleibet, und nicht zusammenziehend ist. Je dicker die Stücke sind, desto fester ist das Holz, ob es gleich an sich leicht ist; auch ist es in den dicken Stücken inwendig weißer und schmeckt bitterer; diese muß man vorzüglich wählen; da hingegen die dünnen, oder die mit grauen, braunen, blauen oder schwärzlichen Flecken und Streifen durchzogenen Stücke, die verdorben und weniger oder gar nicht mehr bitter sind, als unwirksame und unnütze abgesondert werden müssen. Die Rinde wird vor wirksamer als das Holz selbst gehalten: sie besitzt auch mehr Bitterkeit, und giebt bey weitem mehr Extrakt als

als das Holz. Die Farbe des Aufgusses vom ächten Quassienholze wird von aufgelöstem Eisenvitriol nicht im mindesten verändert. Die Westindier sollen aber bisweilen die Quassie mit dem Holze des Korallensumach (*Rhus Metopium L.*) verfälschen, welcher Betrug am gewisesten dadurch zu entdecken, daß der Ausguß von legerm mit dem aufgelösten Eisenvitriol schwarz wird.

QUERCUS cortex. Eichenrinde. *Quercus robur L.* Der Eichbaum ist in Deutschland mehr allbekannt. Die Rinde von den jüngern Zweigen wird zu manchem Behufe auch in der Apotheke aufbehalten, welche, da sie eine starke zusammenziehende Kraft hat, zu mancher Absicht ein sehr wirksames Mittel abgiebt. Diese Rinde ist äußerlich rauh, hin und wieder mit einem weißlichen Moose besetzt und aschfarbig, inwendig wird sie nach dem Abschälen vom Zugange der Luft oder Feuchtigkeit roth oder rothbraun. Die Rinde älterer Stämme und Aeste ist äußerlich aufgerissen, fast durchaus mit Moose besetzt, und von Farbe braun. Der Geschmack ist bitter und sehr zusammenziehend. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 487. Zorn icon. plant. Tab. 518.* Hier muß auch noch eine Eichenart angeführet werden, dessen Rinde in der Apotheke unentbehrlich ist, nämlich, *QUERCUS SUBER L.* die Korkeiche, der Korkbaum oder Pantoffelholzbaum, dessen Rinde der Kork oder das Pantoffelholz ist. Dieser Baum ist in Frankreich, Spanien und Italien einheimisch, und hat einen hohen Stamm. Die Rinde desselben ist überhaupt ganz leicht, weich und schwammigt, und bekommt mit dem Alter Risse. Sie kann alle acht bis zehn Jahre ohne Nachtheil des Baumes abgeschälet

werden: ja man hat bemerkt, daß diejenigen Bäume, deren Rinde nicht abgelöset worden, selten über 50 bis 60. Jahre gesund bleiben, da hingegen die, von denen der Kork alle acht bis zehn Jahre abgenommen worden, hundert und funfzig Jahre und drüber dauern können. Im zwölften oder sechszehnten Jahre des Baumes wird mit dem Abschälen der Anfang gemacht. Die Rinde wächst allemal aus dem Splint, der unbeschädiget bleiben muß, wieder hervor. Mit dem drittenmaligen Abschälen wird aber erst guter Kork erhalten, und welcher in der Folge nach mehrern Abschälen immer besser wird, da bey den ersten beydenmalen der Kork noch zu löcherig ist. Die abgenommene Rinde wird in Stücken zertheilet, welche dann geraspelt, daß sie glatt; gedörret, daß sie trocken; und gewaschen und gepreßt, daß sie ebener wird. Die nicht gedörrete Rinde ist wohlfeiler. Die beste ist, welche elastisch, röthlich, nicht holzig und nicht zu löcherig ist, und keine schwarze Flecken hat. Aus diesem Korne werden die unentbehrlichen Korkstöpsel geschnitten. Abbild. dieses Baumes *S. Blackwell Herbar. Tab. 193. Zorn icon. plant. Tab. 564.*

RHODIUM lignum. Rosenholz. Es ist noch nicht ausgemacht, ob dieses Holz von *Convolvulus scoparius L.* oder von *Genista canariensis* herkomme, oder ob es eine andere Mutterpflanze habe. Dies Holz, wahrscheinlich eine holzige Wurzel, wird von den Canarischen und Antillischen Inseln in Stücken von verschiedener Größe und Dicke zu uns gebracht: sie sind gemelniglich knotig und krumm gebogen, hart und feste. Die äussere Rinde ist weißgrau und meistens runzlicht. Der holzige Theil hat eine gelbröthliche, manchmal auch weiße mit röthlichen oder gel-

gelben Streifen durchmischte Farbe, einen harzigen und bitterlichen Geschmack, und giebt, besonders bey dem Reiben und Raspeln, einen sehr angenehmen Rosengeruch von sich. An eine Flamme gebracht, brennt es leicht. Je schwerer, wohlriechender und dunkler von Farbe dieses Holz ist, um desto besser ist es. Daraus wird das Rosenholzöl, Ol. ligu. Rhodii, erhalten.

SALICIS cortex. Weidenrinde. Von verschiedenen Weidenarten ist die Rinde in den neuern Zeiten in die Apotheke aufgenommen worden: es wird genug seyn, zwey derselben hier anzugeben, welche die vorzüglichsten seyn möchten. Diese sind: **SALICIS ALBAE cortex. Weiße oder gemeine Weidenrinde.** *Salix alba L.* Und **SALICIS FRAGILIS cortex. Knack- oder Bruchweidenrinde.** *Salix fragilis L.* Die Weide ist aller Orten ein sehr bekannter Baum. Die Rinde wird in den Frühlingsmonaten von den jüngern, zwey- bis dreijährigen, Zweigen auch jungen Bäumen eingesammelt, und behutsam an der Luft getrocknet. Sie hat einen balsamischen Geruch und einen bitteren und zusammenziehenden Geschmack. Nebst diesen beyden hat man auch noch von zwey andern Arten die Rinde gebraucht, und diese sind: *Salix vitellina L.* die Goldweide, und *Salix pentandra L.* die Lorbeerweide. Abbildungen von den Weiden hat **G. Fr. Hofmann** in seiner *Historia salicum* cet. sùrtreflich geliefert. Von der weißen Weide **S.** auch *Blockwell* *Harbar.* Tab. 327. *Zorn* *icon. plant.* Tab. 492.

**SAMBUCI cortex interior. Innere Hollun-
derrinde.** *Sambucus nigra L.* Dieser hohe
Strauch,

Strauch, der gerne an den Mauern und Zäunen wächst, ist bekannt genug. Unter der grauen Ober-
rinde und zwischen dem Splint befindet sich eine saftige
grüne Rinde oder Schaale, die hier gemeinet ist, wel-
che anfänglich einen süßlichen Geschmack hat, der aber
nachher scharf wird, lange auf der Zunge verbleibet,
und mit etwas Bitterkeit verbunden ist. Sie wird
im frischen Zustande mehrentheils verbraucht. Man
nimmt sie im Frühjahre von den mittlern Zweigen.
Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 151. Zorn icon.
plant. Tab. 334.

SASSAFRAS lignum, Sassafras. Sassa-
frasholz oder auch Fenchelholz. Laurus Sassafras
L. Der Sassafrasbaum wächst in den gemäßigtern
Gegenden von Nordamerika, als in Virginien, Caro-
lina, Florida u. s. w. Nur die holzigten Wurzeln
sollten zum Arzneygebrauche verwendet werden. Die-
ses Holz wird in großen ästigen Stücken zu uns ge-
bracht. Es ist leicht, weich, von schwammigern Ge-
webe, von Farbe weißbräunlich, und hat einen sehr
angenehmen fenchelartigen Geruch, und einen süßli-
chen, gewürzhaften, etwas scharfen Geschmack. Die
Rinde des Sassafrasholzes, LIGNI SASSA-
FRAS cortex, welche oft nur allein ohne das Holz
verschrieben wird, ist braunroth, runzlicht, schwam-
mig, und hat einen stärkern Geruch und Geschmack als
das Holz selbst. Da svon der Rinde entblöste Holz,
und welches nicht stark riechet, sollte man nicht anneh-
men. Durchs Kochen verliert es viel von seinen
Kräften; der Aufguss davon in verschlossenem Gefäße
ist wirksamer. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 267.
Zorn icon. plant. Tab. 196.

SIMARUBAE cortex. Simarubarinde.
Ruhrinde. *Quassia Simaruba L.* Der hohe Simarubabaum wächst in sandigen Gegenden in Cayenne, Guiana u. a. m. Die Rinde, so wir bekommen, ist von der Wurzel dieses Baumes. Sie kommt in Stücken zu uns, die einen Schuh und mehr lang, und etliche Zoll breit, etwas gebogen oder auch zusammengerollt sind. Diese Rinde ist eine Linie und mehr dick, biegsam, zähe und faserig, und läßt sich daher schwer pülvern; die innere Fläche ist weißbräunlich, auch weißgelblich, die äussere etwas dunkler, rauh anzufühlen, und hat einen reinen bitteren Geschmack, aber keinen Geruch. Wegen ihres lockern Gewebes ist sie sehr leicht. Das wäsrige Dekokt davon ist, so lange es warm ist, weißlich und schleimigt; wird aber bey dem Erkalten röthlich.

TAMARISCI cortex. Tamariskenrinde. *Tamarix L.* Es ist ein Strauchgewächse. Sowohl von der französischen Tamariske, *Tamarix Gallica L.* Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 312. als auch von der Deutschen, *Tamarix Germanica L.*, Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 170., ist die Rinde empfohlen und gebraucht worden. Die Rinde ist dünne, zusammengerollt und mit einer zarten braunen Haut umgeben, welche grau besüpfelt ist, inwendig aber ist sie röthlich, und hat einen bitteren zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 331.

ULMI cortex. Ulmenrinde oder Rüsternrinde. *Ulmus campestris L.* Der Ulmenbaum oder der Rüstern ist in Deutschland zu Hause. Zum Arzenegebrauche wird die innere dem Holze zunächst liegende Rinde empfohlen, welche von den Zweigen und dem Stam-

Stämme junger Bäume zu nehmen: sie ist dünn, zähe, glatt und ohne Geruch; frisch ist sie gelblich; getrocknet aber röthlich; hat einen etwas bitteren und zusammenziehenden Geschmack, und ist beym Kauen sehr schleimigt. Die äussere rauhe und braune Rinde muß abgesondert, und als unnütze davon entfernt werden. Die Einsammlung geschlehet im Frühjahr. Mehrere Versuche damit müssen entscheiden, ob ihr Credit bleibend werden kann. *Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 632. Zorn icon. plant. Tab. 426.*

VISCI lignum. Mistelholz. Viscum album L. Der Mistel ist eine Schmarogerpflanze, die immer grünet, und wächst an verschiedenen Bäumen, deren Rinde Risse hat; die Wurzel desselben dringt nicht nur durch die Rinde, sondern bis ins Holz der Bäume ein. Unter dem Namen Mistelholz versteht man gemeinlich das Holz, nämlich die Stengel, mit sammt der Rinde von den Beeren gereinigt. Die Stengel sind holzig mit einer gelbbraunlichen Rinde überzogen. So lange diese frisch sind, haben sie einen ekelhaften Geruch und zusammenziehenden Geschmack, welches beydes beym Trocknen beynah ganz vergehet: nur wenn man getrocknete lange kuet, so empfindet man einen bitterlichen etwas gewürzhaften Geschmack. Man muß sie vorsichtig trocknen, und dann an einem trocknen Orte aufbewahren. Die Einsammlungszeit ist zu Anfange des Frühlings, wozu man auch einen alten Mistel wählen muß. Der Mistel, der an den Eichbäumen gefunden wird, *VISCUM QUERNUM* s. *QUERCINUM*, Eichenmistel, ist von den mehresten vorgezogen worden, den man also auch in die Apotheken vorzüglich aufgenommen hat. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 184. Zorn icon. plant. Tab. 547.*

WINTERANUS f. MAGELLANICUS cortex.
 Winters: oder Magellanische Rinde. *Wintera
 aromatica L.* Dieser Baum, der immer grünende
 Blätter hat, ist auf dem Lande der magellanischen
 Meerenge, und in Terra del Fuego einheimisch:
 seine Höhe und Stärke hängt von der Güte des Bo-
 dens ab, wo er wächst. Diese Rinde haben die Eu-
 ropäer zuerst durch Johann Winter kennen gelernt,
 der im Jahre 1577. als Schifskapitain durch die
 magellanische Meerenge nach der Südsee gieng, und
 bey seiner Rückkunft im Jahre 1579. nach England
 einige Stücke dieser Rinde mit sich brachte. Man hat
 eine lange Zeit, auch einige Neuern, die Winters-
 rinde ganz falsch mit der weißen Zimtrinde (*Canel-
 lac albae cortex*) verwechselt, oder sie für eine und
 dieselbe Rinde gehalten. Durch die spätern Reisen
 nach der magellanischen Meerenge ist die ächte Win-
 tersrinde in solcher Menge nach Europa gebracht wor-
 den, daß auch die deutschen Apotheken damit haben
 versehen werden können. Sie kömmt zu uns in auf-
 gerollten festen, harten Stücken von verschiedener Länge
 und Dicke, indem letztere von einer halben Linie bis
 zu einer, ja drey viertel Zoll steigt; die Oberfläche ist et-
 was runzlicht und zimmtfarbig, der übrige Theil gelb-
 lich; der Geschmack ist gewürzhast und auf der Zunge
 und im Halse brennend, welche Empfindung auf der
 Zunge lange nachbleibt; der Geruch aber, wenn die
 Rinde gerieben wird, kömmt dem von den Gewürznel-
 ken nahe. In den dickern Röhren stecken, wie bey dem
 Zimmt, die dünnern. Der kalte wäßrige Aufguß
 dieser Rinde wird durch die Auflösung des Eisenvitriols
 blauschwarz, der heiße Aufguß aber purpurschwarz.
 Das Wasser zieht aus dieser Rinde mehr als der Wein-
 geist aus. Sie verdiente mehr gebraucht zu werden,

ob sie gleich einige Neuere aus dem Verzeichnisse der Arzneymittel ohne Grund ausgelassen haben; nur sollte man sich bestreuen die ächte Wintersrinde zu erhalten, die igo doch so selten in den deutschen Apotheken angetroffen wird.

4) Kräuter (Herbae). Blätter (Folia).
Knospen (Gemmae). Sprossen
(Turiones).

Allgemeine Regeln:

Das Einsammeln und das Trocknen der Kräuter betreffend.

- 1) Die Knospen und Sprossen müssen zu Anfange des Frühlings, ehe sich die Blätter in denselben entfalten, abgepflückt werden.
- 2) Die Kräuter werden, wenn sie vollkommen sind, und die Blätter sich gehörig entwickelt haben, ehe die Blumen derselben aufbrechen, gesammelt; es sey denn, daß die Blume zugleich mit dem Kraute genommen wird, so wird die Blüthenzeit dazu abgewartet. Einige Pflanzen blühen aber eher, als die Blätter hervorkommen: bey diesen findet, wie sich von selbst versteht, eine Ausnahme statt.
- 3) Zur Einsammlung der Kräuter muß man eine trockene Witterung wählen. Die Einsammlung darf auch nicht zu früh des Morgens geschehen, wenn die Pflanze vom Nachthau noch naß ist, aber auch nicht zu spät am Tage, besonders in heißen Sommertagen, wenn die Pflanze von der Sonnenhitze beynahe saftlos gemacht worden ist. Die Bemerkung: daß die Pflanzen in trocknen Jahren kräftiger und wirksamer seyn, sich auch besser, ohne zu verderben, aufbehalten lassen: ist allerdings gegründet.
- 4) Die Trocknung der Kräuter muß so geschwind, als möglich, geschehen, nicht in der freyen Sonne, sondern auf einem Boden, dessen Dach der Sonne ausgelegt ist, wodurch die Sonnenwärme auf die unter demselben sich befindenden Kräuter

tern zur Abtrocknung mehrentheils immer wirksam genug ist; sind aber die Kräuter zu saftig, so muß zur Abtrocknung derselben auch wohl die Ofenwärme mit zu Hülfe genommen werden. Das öftere Umwenden der ausgestreuten Pflanzen und ihrer Blätter ist nicht nöthig, ja bisweilen nachtheilig, nur muß man sie nicht dick aufeinander, sondern dünne auseinander austreuen.

- 5) Bey Pflanzen, deren Stengel hart sind, muß man nur die Blätter abspülen, und solche gehörigermassen trocknen. Auch müssen die harten Blattstiele von den Blättern entfernt werden.
- 6) Einheimische Pflanzen sollten bislig alle Jahre frisch einesaftig milt werden: den von den vorjährigen übrig gebliebenen Rest kann man, um das alkalische Pflanzenalz daraus zu gewinnen, wie im zweyten Theile gelehrt werden wird, verwenden.
- 7) Bey Aufbewahrung der Pflanzen und ihrer Blätter muß man vorzüglich alle Sorgfalt anwenden, das nicht verschiedene unter einander kommen: vor allen müssen aber diejenigen, die von stark wirkenden Kräften oder gar giftiger Art sind, für sich alleine besonders aufbewahrt werden, um allen nachtheiligen Folgen, die sonst aus einer nachlässigen Vermischung entstehen könnten, gewissenhaft vorzuberghen; daher sollten nie zwey verschiedene Pflanzen in einem Kasten mit einem Unterschiede aufbewahrt werden.
- 8) Alle Pflanzen, die durch Nässe verdorben, oder wohl gar morderig geworden, sollen durchaus nicht als Arzneey gegeben werden: alle dergleichen muß man sogleich von den noch guten und brauchbaren entfernen. Ein gewissenhafter Apotheker wird sich dieses auch nicht erst zur Pflicht machen lassen, und deswegen in seiner Offizin auch die strengste Aufsicht halten.

ABROTANI MARIS f. **HORTENSIS** herba.
Stabkraut. **Eberraute.** *Artemisia Abrotanum*
L. Dies Strauchartige Gewächs wird auf Anhöhen in Frankreich, Italien und Syrien einheimisch ange-
 troffen, und bey uns in Gärten gezogen. Perennirt.
 Apoth. B. 11 Th. Der

Der aufrechte holzige röthliche Stiel ist bis obenhin mit aufgerichteten Aesten, und sämmtlich mit häufigen, borstenartigen, hellgraugrünen Blättern besetzt. Das Kraut und die obersten Spitzen (summitates) haben einen penetranten balsamischen Geruch, und bitterlichen gewürzhaften Geschmack: beydes aber wird durchs Trocknen schwächer. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 555.

ABSINTHII PONTICI. ROMANI herba. Römischer **Wermuth**. *Artemisia pontica* L. Diese ausdauernde Pflanze wird bey uns in Gärten gezogen. Sie hat vielfach zertheilte Blätter, die unterwärts wolllicht anzufühlen; die Blumen sind überhängend und fast rund, und der Fruchtknoten ist nackend. Das Kraut ist nicht so bitter wie der gemeine Wermuth; es riecht aber angenehmer, und ist mehr gewürzhafter. Durch den bey uns allenthalben zu habenden gemeinen Wermuth, welche Pflanze vorzüglich wirksam ist, könnte man den Römischen wohl entbehren, und doch wird er noch von einigen insonderheit verschrieben. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 379. Blackwell Herbar. Tab. 527.

ABSINTHII VULGARIS herba. Gemeiner **Wermuth**. *Artemisia Absinthium* L. Ist eine perennirende bey uns an Schuttorten, auf Kirchhöfen u. dgl. einheimische Pflanze. Hat zusammengefestete vielspaltige Blätter, deren Oberfläche weißlicht die Unterfläche ganz weiß ist; an zarten Blumenstielen herabhängende, fast kugelrunde Blumen, deren Fruchtboden wolllicht ist. Kraut und Blumen haben einen eigenen ekelhaften Geruch, und äusserst bitteren Geschmack. Soll das Kraut ohne Blumen gesammelt

melt werden, so wirds im Frühjahre abgeschnitten, mit den Blumen aber, so geschieht dies im Julius und August. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 17. Zorn icon. plant. Tab. 34.

ACETOSAE VULGARIS folia. Sauerampfer. Rumex Acetosa L. Ist eine perennirende, bey uns häufig auf Wiesen wachsende, Pflanze, wird aber zum Gebrauch in Gärten gezogen. Sie wird frisch angewendet. Ihre Blätter sind länglich, pfeilsförmig, glatt, weich, die untern gestielt, die obern aufstehend, und haben einen sauern Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 230. Zorn icon. plant. Tab. 70.

ACETOSELLAE s. LUJULAE folia. Sauer-
Klee. Herzklee. Hasenkohl. Oxalis Acetosella L. Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig in moosigen Wäldern und an schattigten Hecken. Die Wurzeln treiben kurze und feine Stiele hervor, auf deren Spitze drey bleichgrüne haarige Blätter stehen, die dem gemeinen Klee ähnlich, und von denen jedes einzelne Blättchen oben herzförmig ausgeschnitten ist. Vom Geschmack sind sie stark doch angenehm sauer: welche Säure im Trocknen vergehet, daher sie nur frisch verwendet werden. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 308. Zorn icon. plant. Tab. 9.

ACONITI s. NAPELLI folia. Die Blätter vom Napell, oder blauen Eisenhut, oder Sturzhut, auch Mönchskappe. Aconitum Napellus L. Der Stengel dieser Pflanze ist einfach, glatt, an zwey Fuß hoch und rund. Die Blätter stehen wechselseitig, sind alle gestielt, fünf oder neunmal tief gespalten, die Einschnitte sind wieder sehr tief gescheitelt,
 1 2
 schmal.

schmalliniensförmig und stumpf zugespitzt, die Oberfläche ist dunkelglänzendgrün, die Unterfläche hellgrün und auch glänzend. Die Blumen kommen an der Spitze des Stengels in einer einfachen aufrechten Traube hervor; zuweilen entstehen auch noch einige kurze Trauben am untern Theile: sie sind dunkelblau, und das obere hohle Blumenblatt ist ganz kurz conner, ohne eine große Erhabenheit. Der Blumenstiel, so wie die Blume selbst, ist vollkommen glatt. Sie haben fast keinen Geruch; kauft man sie aber, so empfindet man einige Zeit nachher Schmerzen und Geschwulst der Zunge davon. Diese Pflanze wirkt heftig, und wird also unter die giftigen mit gezählet, daher sie sorgfältig allein aufbewahrt werden muß. Man muß die Blätter sammeln, ehe die Blumen hervorkommen. Abbild. hiervon S. D. Koelle Spicilegium observationum de Aconito. Erlang. 1788. beygef. Kpft. Diese Pflanze, wahre Napell, wird nur in den hohen Gebirgen der Schweiz und des südlichen Europa, wie auch in Schweden angetroffen. In Deutschland ist sie noch sehr selten. Häufiger findet man schon das Aconitum Cammarum in gebirgigten Gegenden. Beyde Arten werden bis iho weder in den Gärten zu Berlin, noch in mehrern Gegenden Deutschlands, angetroffen. Gemeinlich findet man unter der ersten Benennung das Aconitum Neomontanum, und unter der zweyten das Aconitum Tauricum. Da inzwischen die beyden letztgenannten Arten bisher mit gutem Erfolge gebraucht worden sind, so werden sie auch fernerhin die Stelle der erstern seltenern Arten ohne Schaden vertreten können. Die genaue botanische Beschreibung aller vier Arten hat Dr. Willdenow im Berlin. Jahrbuche für die Pharmacie 1796. S. 129 und ff. geliefert, wobey er auch angeführet, daß die

Abbild. von Blackwell Herbar. Tab. 561. und von Zorn icon. plant. Tab. 49. das Aconitum Neomontanum darstellenden.

AGRIMONIAE herba. Odermennig. Steinswurzkräut. Agrimonia Eupatoria L. Ist ausdauernd und wächst häufig auf trocknen Wiesen, an Zäunen und Wegen. Der Stengel ist mit Haaren besetzt. Längst demselben stehen in fast gleichen Entfernungen meistens in abwechselnder Ordnung die Blätter. Diese sind aus verschiedenen Paaren von einzelnen Blättern, die einander gegenüber stehen, zusammengesetzt. Zwischen jedem Paare dieser Blätter befinden sich kleinere Blättchen, und das ganze zusammengesetzte Blatt endiget sich in ein einzelnes, welches auf der Spitze steht. Ein jegliches dieser Blättchen ist eiförmig, scharf sägeförmig, und an der Unterfläche heller von Farbe. Auch ist die ganze Pflanze haarig. Die Blattstiele sind rinnenförmig. Hat einen schwachen balsamischen Geruch, der im trocknen fast ganz sich verlieret, und einen salzartigen zusammenziehenden Geschmack. Soll im May und Junius eingesammelt werden. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 21. Zorn icon. plant. Tab. 206.

ALTHAEAEE folia. Altheeblätter. Sibischblätter. Althaea officinalis L. Die Blätter dieser Pflanze sind gestielt, wollicht, fast herzförmig, dreyeckigt, etwas lappig, ungleich stumpf sägeförmig, von graugrüner Farbe: sie haben weder Geschmack noch Geruch, enthalten aber schleimigte Bestandtheile, doch weit weniger als die Wurzel. Abbild. S. die oben bey der Wurzel angegebene.

ANAGALLIDIS flore phoeniceo herba. Nothher Gaucheil. Nother Hünerdarm. Anagallis arvensis L. Diese einjährige Pflanze wächst häufig bey uns auf den Feldern und in Gärten. Die Stengel dieser kleinen Pflanze, welche viereckig sind, liegen auf der Erde, an diesen sitzen die länglich. eysförmige Blätter, gegenüber stehend, auf, welche ganzrandig, etwas zugespitzt, auf der untern Fläche punkirt, und von lebhaftrother Farbe sind. Sie hat keinen Geruch: kuet man sie, so hat sie anfänglich einen krautartigen, darnach einen bitterlichen etwas scharfen Geschmack. Die Einsammlung muß vor dem Blühen geschehen. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 88. Blackwell Herb. Tab. 43. Zorn icon. plant. Tab. 145.

AQUIFOLII folia. Hulstblätter. Stechpalmenblätter. Ilex Aquifolium L. Dieser Strauch wächst in Büschen und Wäldern in vielen Ländern, auch im südlichen Europa wild, und wird bey uns zu Hecken in die Gärten gepflanzt. Die Blätter sind mit Stacheln besetzt; die Oberfläche derselben ist dunkelgrün und glänzend, die Unterfläche blässer. Geruch haben sie nicht, aber einen schleimigen, bittern zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 305. Zorn icon. plant. Tab. 372.

ARNICAE herba. Fallkraut. Wolverley. Arnica montana L. Die Blätter kommen immer zu zwey aus dem Stengel heraus, stehen einander gegenüber, sind eysförmig, am Rande ganz glatt, auf beyden Flächen haarig, die obere Fläche ist dunkel, die untere hellgrün. Sie haben einen scharfen bitterlichen Geschmack. Abbild. S. die oben bey der Wurzel angeführte.

ASARI folia. Haselkraut. *Asarum Europaeum L.* Diese Blätter sind nierenförmig, stumpf, zu zwey, langgestielt, diese Blattstiele rinnenförmig: die obere Fläche der Blätter ist dunkelgrün und glänzend, die untere blässer und bey den jüngern etwas wollicht. Wird im May gesammelt. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

ATRIPLICIS OLIDAE herba S. unten VULVARIAE herba.

AURANTIORUM folia. Pomeranzenblätter. *Citrus Aurantium L.* Die Blätter des Pomeranzenbaums sind eiförmig, scharf zugespitzt, und haben an dem Blattstiele zu beyden Seiten noch einen kleinen Blattansatz, d. i. sie sind beflügelt; auf der obern Fläche sind sie lebhaft grün und glänzend, auf der untern blässer. Betrachtet man diese Blätter im frischen Zustande gegen das Licht, so zeigen sie durchsichtige Punkte, die Behältnisse sind, die ein wesentliches Oel enthalten. Sie haben einen bitterlichen etwas gewürzhaften Geschmack, und zwischen den Fingern gerieben riechen sie angenehm, doch nicht so penetrant als die Pomeranzenfrüchte. Abbild. S. oben die bey der Rinde dieser Früchte angegebene.

BARDANAE s. LAPPAE MAJORIS folia. Klettenblätter. Großdeckenkrautblätter. *Arctium Lappa L.* Eine zweyjährige Pflanze, die an Wegen und auf alten Baustellen wächst. Die Blätter sind gestielt, sehr groß die untern am Stengel, die obern kleiner, herzförmig, am Rande undeutlich gekerbt, auf der Oberfläche scharf anzufühlen, oft dunkelgrün, auf der Unterfläche aber grauweiß und wol-

licht. Sie haben einen unangenehmen bitteren Geschmack. Abbild. S. oben bey der Wurzel.

BASILICI MAJORIS herba. Groß Basilien-Fraut Hirnfrant. *Ocimum Basilicum L.* Diese einjährige Pflanze ist eigentlich in Ostindien und Persien einheimisch, wird aber bey uns in den Gärten und in Scharbea gezogen. Die Blätter sind eyrund, glatt, am Rande ganz, gestielt, gegenüberstehend, von lichtgrüner Farbe, die biswellen ins Roth spielt, von sehr angenehmen Geruche und Geschmacke, welche dem vom Majoran ähneln. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 104. Zorn icon. plant. Tab. 226.

BECCABUNGAE herba. Bachbungen oder Wasserbungen. *Veronica Beccabunga L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst bey uns häufig in und an den Gräben, darinne Wasser fließt: sie hat runde, saftige, kriechende Stengel, die, wo sie die Erde berühren, seine Wurzeln einschlagen: die Blätter an denselben sind eyrund, flach, dick, saftig, am Rande sägeförmig. Diese Pflanze hat frisch vielen wässrigen Saft, der etwas bitter und wenig zusammenziehend schmeckt. Der aus der frischen Pflanze gepresste Saft wird gewöhnlich gebraucht. Abbild. S. Flor. Danic. 511. Blackwell Herbar. Tab. 48. Zorn icon. plant. Tab. 202.

BELLADONNAE folia. Belladonnenblätter, oder die Blätter vom Tollkraute, Tollkirschen, Waldnachtschatten. *Atropa Belladonna L.* Diese Blätter sind eyrund, zugespitzt, am Rande ganz, bald groß bald kleiner, mit kurzen Stielen, auf der obern Fläche dunkler grün, auf der untern aber bläs-

blässer und etwas wollicht, ohne sonderlichen Geruch und Geschmack. Da diese Blätter von heftiger Wirkung sind, so müssen sie beym Trocknen und Aufbehalten sorgfältig besonders verwahret werden, daß sie nicht unrer andere kommen. Abbild. S. oben die bey der Wurzel angegebene: wovon auch noch die schöne Abbild. des Hrn. Dr. Münch's in seiner Abh. von der Belladonnae. anzuführen ist.

CARDUI BENEDICTI herba. Cardenbenediktenkraut. *Centaurea benedicta L.* Diese Pflanze, die auf den Inseln Chio und Lemnos, und in Spanien einheimisch ist, wird bey uns jährlich aus den Saamen in den Gärten gezogen. Die Blätter derselben sind länglicht, ziemlich breit, rauh, an beyden Seiten ausgeschweift und am Rande stachlicht, und von dunkelgrüner Farbe. Dies Kraut schmeckt sehr bitter, und hat einen etwas unangenehmen Geruch, welcher sich aber nach dem Trocknen verliert. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 476. Zorn icon. plant. Tab. 122.

CARDUI TOMENTOSI s. ACANTHII VULGARIS herba. Krebsdistel. Wegdistel. Große weiße Zellblume. *Onopordum Acaanthium L.* Diese zweyjährige Pflanze wächst an den Wegen und alten Mauern; sie ist eine der größten Distelarten. Die Blätter sind eyrundlänglicht, groß, am Rande gebogen, mit langen Stacheln besetzt, wollicht, weißgrünlich, und laufen von beyden Seiten am Stengel, davon dieser vier- oder fünfseckig wird und eben so viele Reihen scharfer Stacheln bekommt, herab. Die Pflanze, welche sehr bitter schmeckt, verdient vielleicht mehrere Aufmerksamkeit, als man sie bisher gewür-

get hat, da ihr ausgepreßter Saft verschiedentlich wider den Krebs Dienste geleistet. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 359.

CENTAURII MINORIS herba. Tausendgüldenkraut. Rother Wurm. *Gentiana Centaurium L.* Diese einjährige Pflanze wächst am liebsten, auch bey uns, auf freyen Bergen. Die Blätter sind länglich. eyförmig, zugespitzt, gegenüberstehend, aufsitzend, dreyrippig, glatt, am Rande ganz, lebhaft grün von Farbe, und von sehr bitterm Geschmacke. Die Spizen und Blüthen haben weit weniger Geschmack, sind daher auch weniger wirksam. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 617. *Blackwell Herbar. Tab. 452.* Zorn icon. plant. Tab. 154.

CEREFOLII f. CHAEREFOLII herba. Ketsbel; oder Körnelkraut. *Scandix Cerefolium L.* Wild wächst diese einjährige Pflanze auf den Feldern im mittäglichen Europa, bey uns aber wird sie häufig in den Gärten gezogen. Die Blätter sind doppelt gefiedert, mit eingeschnittenen, stumpflappigen Blättchen, sehr zart, und die Stiele glatt und hohl, von Farbe sind sie mattgrün. Dies Kraut hat einen eignen starken Geruch, und einen milden gewürzhaften, süßlichen Geschmack. Der aus dieser frischen Küchenpflanze ausgepreßte Saft wird als Arzneymittel auch braucht. Abbild. S. *Blackwell Herbar. Tab. 236.* Zorn icon. plant. Tab. 192.

CHAMAEDRYOS herba. Bathengel; oder ädel Gamanderkraut. *Teucrium Chamaedrys L.* Es ist eine ausdauernde Pflanze, die auch in Thüringen, Franken u. a. Gegenden mehr in Deutschland auf

auf rauhen Bergen und an den Wegen wächst. Die Blätter sind kurzgestielt, gegenüberstehend, keilförmig, eyrund, eingeschnitten, gefleckt und rauh, von Farbe lebhaft grün. Die Pflanze hat einen schwach aromatischen Geruch, der aber beym Trocknen vergehet, und einen ziemlich bitteren Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 180. Zorn icon. plant. Tab. 346.

CHAMAEPITYOS herba. Schlagkraut. Feldcypresse. *Teucrium Chamaepitys* L. Diese einjährige Pflanze wächst auf steinigren Feldern auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands, und hat schmale, länglichte, fast gleichbreite, drey-spaltige, ganzrandige, rauhe Blätter. Im frischen Zustande ist es fleberig anzufühlen, riecht harzig, der Geschmack ist bitter. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 528. Zorn icon. plant. Tab. 120.

CHELIDONII MAJORIS herba. Großes Schöllkraut. *Chelidonium majus* L. Diese ausdauernde Pflanze wächst an Mauern und Säunen häufig. Die Blätter sind von gelblich-hellgrüner Farbe, weich und dünne, groß und besonders zusammengesetzt, so, daß jedes Blatt wieder in einige Lappen oder Blättchen getheilt ist, davon die untern kleiner sind, und das oberste das größte ist. Am Rande sind sie weitläufig, ungleich, etwas tief eingekerbt. Die ganze Pflanze giebt beym Verlegen einen scharfen, orangegelben Saft von sich. Sie hat einen widrigen Geruch, welcher sich aber mit der Schärfe beym Trocknen größtentheils verliert, und einen bitteren scharfen Geschmack. Abbild. davon siehe S. 81.

CICUTAE TERRESTRIS herba. Erdschierlingkraut. Gefleckter Schierling. *Conium maculatum L.* Diese Pflanze ist zweyjährig, und wächst an schattigen nicht zu trocknen Orten, an Zäunen, in unangebauten Landgärten, an verfallenen Baustellen, auch auf Feld- und Wiesenrändern, und wird einige Fuß hoch. Die Blätter sind auf der Oberfläche dunkelgrün, glatt, nicht eben weich, etwas glänzend, und auf der Unterfläche bläulichgrün, mit hervorstehenden Mittelrippen. Die Blätter sind alle regelmäßig gestelle, so, daß das ganze große aus vielen kleinen Blättern zusammengesetzte Blatt immer nach der Spitze zu in einem einzeln zugespitzten Blättchen ausläuft: dieses geschieht auch bey jedem zusammengesetzten Seitenblatte. Die Blätter sind groß, und haben lange und dicke Blattstiele, die unten, wo sie am Stengel festsißen, die Gestalt einer Rinne haben, womit sie den Stengel umgeben. Die kleinen Blättchen sind geschligt, lappig; gezähnt. Der Stiel ist an sich hohl, glatt, rundlich, mit schwachen Furchen bezogen, und mit rothen, braunen Flecken besprenget, welche Flecken sich auch an den Blattstielen befinden. Der Saame von dieser Pflanze ist auf der einen Seite flach, auf der andern halbrund mit erhabenen und geferbten Streifen versehen. Sie hat einen eigenen widerigen Geruch, der dem von spanischen Fliegen oder vielmehr dem von Kagenurin ähnlich ist, der aber merklicher wird, wenn die Pflanze zerquetscht, stärker und unangenehmer aber ist er, wenn der ausgepreßte Saft abgedampft wird, und einen süßlichen, etwas scharfen Geschmack. Das Kraut wird eingesammelt zu der Zeit, wenn die Blumen sich zu öffnen anfangen, welches gemeiniglich im Junius geschieht, zu welcher Zeit es den stärksten Geruch hat. Vor dem Trocknen werden

werden die starken Blattstiele davon abgefondert, das Trocknen selbst muß aufs schleunigste bey der Wärme eines Ofens geschehen, und das getrocknete wird dann in verschlossenen Gefäßen, und wegen seiner heftigen Wirkung mit Vorsicht besonders aufbewahret; am besten wird es bey Kräften erhalten, wenn das getrocknete Kraut gleich zu einem Pulver gemacht und wohlverstopfte Gläser gethan wird. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 451. Zorn icon. plant. Tab. 48.

COCHLEARIAE herba. Löffelkraut. Scharbockskraut. *Cochlearia officinalis* L. Eine zweyjährige Pflanze, die an den Seeküsten Englands, Hollands und andern, mehr nördlichen, Ländern Europens wächst, sie läßt sich auch leicht aller Orten in den Gärten ziehen. Die Wurzelblätter stehen auf langen Stielen, sind rundlich herzförmig, die am Stengel aber sind kleiner, sitzen ohne Stiel auf, gehen schmaler mit stumpfer Spitze zu, und haben an beyden Seiten gegenüberstehende Vertiefungen. Sie sind fast glänzendgrün und saftig, von Geschmacke scharf und bitter, und haben einen scharfen flüchtigen Geruch. Sie werden frisch verwendet. Abb. S. Blackwell Herbar. Tab. 227. Zorn icon. plant. Tab. 2.

DATURAE s. STRAMONII herba. Stechapfelblätter. *Datura Stramonium* L. Ist einjährig und gehört eigentlich in wärmern Ländern zu Hause, wächst aber auch bey uns hin und wieder auf alten Baustellen, an den Wegen und an Gräben von selbst. Die Blätter sind gestielt, eyrund, groß, zugespitzt, zahnförmig, ausgeschweift und dunkelgrün. Frisch haben sie einen widerlichen betäubenden Geruch, und einen ekelhaften Geschmack. Da diese Pflanze und

ihr Saamen-betäubend wirkt, und allerhand Nerven-zufälle erregen kann, daher sie unter die giftigen gezählet wird, muß man sie mit Vorsicht sammeln und aufbewahren. Das Extrakt vom Saft aus der frischen Pflanze ist in den neuern Zeiten als Medicament gebraucht worden. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 313. Zorn icon. plant. Tab. 286.

DENTARIAE s. DENTILLARIAE herba. Zahnkraut. Europäische Bleywurzkraut. *Plumbago Europaea L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst in Spanien, Italien, und dem südlichen Frankreich wild. Die Blätter, welche ungestielt den Stengel umgeben, sind lanzettförmig und rauh. In Del geweiht sollen sie wider den Krebs hülfreich gewesen seyn: es wäre wohl werth, diese Wirkung weiter zu erproben, und zur Gewißheit zu entscheiden.

DIGITALIS PURPUREAE herba. Fingerhutkraut. Rother Fingerhut. *Digitalis purpurea L.* Diese zweyjährige Pflanze wächst auch in Deutschland in verschiedenen Gegenden in Wäldern und Feldern wild, wird aber auch in den Gärten gezogen. Der Stengel ist rauh, eckig und dick, wird zwey und mehrere Fuß hoch. Die untern Blätter sind eysförmig, die obern aber lanzettförmig, übrigens sind sie gestielt, etwas und ungleich gefeibet, runzlicht; die Oberfläche derselben ist dunkelgrün, die Unterfläche blässer und rauh, und etwas haarig. Vom Geschmacke sind sie unangenehm bitter und scharf. Die Blätter werden, nachdem sich die Blumen geöffnet haben, eingesammelt; da sie aber von heftiger Wirkung sind, so müssen auch diese vor sich allein getrocknet, und besonders sorgfältig aufbewahret werden. Abbild.

Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 74. *Blackwell* Herbar. Tab. 16. *Zorn* icon. plant. Tab. 262.

ERYSIMI herba. Wegsenffraut. Heberich.
Erysimum officinale L. Eine einjährige Pflanze, die bey uns häufig an den Wegen, auf verfallenern Baustellen und Aeckern wächst. Die untersten Blätter sind groß, aus kurzen, eckigen, rauhen, mit einander zusammenlaufenden gezahnten Blättchen zusammengesetzt; die obern aber sind spondonförmig, gezahnt und borstig. Sie haben, vorzüglich die obern, einen scharfen, salzigten Geschmack. *Abbild. S. Blackwell* Herbar. Tab. 28. *Zorn* icon. plant. Tab. 32.

EUPATORII herba. Wasserdoften. Wasserhanffkraut. *Eupatorium cannabinum* L. Ist ausdauernd und wächst an sumpfigten Stellen und Gräben. Die Blätter sind lanzettförmig, drey und drey an einem gemeinschaftlichen Blattstiele, gegenüberstehend, am Rande sägeförmig gezahnt, etwas rauh, weich und dunkelgrün, von Geschmack bitter und etwas scharf. *Abbild. S. Blackwell* Herb. Tab. 110. *Zorn* icon. plant. Tab. 50.

FLAMMULAE JOVIS herba. Brennkraut.
Aufrechte Waldrebe. *Clematis erecta* L. Diese ausdauernde Pflanze wächst in Oesterreich, in der Schweiz, in Bayern, Thüringen u. s. w.; wird aber auch in andern Gegenden von Deutschland in den Gärten gezogen. Die Blätter sind gefiedert, und deren Blättchen eyrund lanzettförmig, gestielt, und glatträndig. Die Oberfläche ist dunkler grün, die Unterfläche blässer. Die frischen Blätter verursachen ein Brennen auf der Zunge und im Halse, und nach längerer

gerer Zeit, auf derselben gelassen, wohl gar Blasen; getrocknet aber sind sie nicht mehr so scharf, sondern schmecken säuerlich süß, gelinde zusammenziehend, und nur etwas brennend: demohingeachtet müssen sie doch sorgfältig besonders getrocknet und aufbewahrt werden. *Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 441.*

FUMARIAE herba. Erdrauch. Tauben-
kropf. Feldraute. *Fumaria officinalis L.* Ist
eine jährige Pflanze, die häufig auf den Feldern und
in Gärten wächst. Die Stengel sind saftig und dün-
ne, daher sie sich meistens zur Erde neigen. Die
Blätter sind abwechselnd, doppelt abwechselnd beste-
hend, mit dreysappig gespaltenen, rundlich zugespizten,
weichen, zarten Blättchen. Die Pflanze hat einen
bittern, salzartigen Geschmack. Sie wird frisch und
getrocknet gebraucht. *Abbild. S. Blackwell Herbar.
Tab. 237. Zorn icon. plant. Tab. 14.*

GENISTAE herba. Ginster. Geniste. Pfrie-
menkraut. *Spartium scoparium L.* Ist eigentlich
ein kleiner Strauch, der in sandigen und hochliegen-
den Gegenden des gemäßigten Europa wächst, auch
in Gärten gezogen wird. Der Stamm und Aeste
sind eckigt, und hellgrün. Die lanzenförmige Blät-
ter sind klein, entweder einzeln, oder drey beisammen
an einem kurzen Stielchen; sie sind rauh, dunkelgrün,
fein und kurz zugespizt. Die Blätter und Stengel
schmecken bitter. Die ganze Pflanze giebt nach dem
Verbrennen mehr feuerbeständiges Laugensalz als die
meisten übrigen Gewächse. *Abbild. S. Blackwell
Herb. Tab. 244. Zorn icon. plant. Tab. 224.*

GRATIOLAE herba. Wilder Urin. Gots-
tesgnadenkraut, Purgierkraut. *Gratiola offi-
cinalis*

cinalis L. Ist ausdauernd und wächst in vielen Gegenden Deutschlands, z. B. im Hannöverschen, im Sächsischen u. s. w. auf feuchtem Grunde und Wiesen. Die Blätter sowohl als die Zweige stehen einander gegenüber. Die Blätter sind ungestielt, länglich, glatt, lanzettförmig zugespitzt, sägeförmig gezähnt, gerippt, hellgrün und von durchdringend bitterm und etwas scharfen Geschmacke. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 411. Zorn icon. plant. Tab. 449.

HEDERAE TERRESTRIS herba. Gundersmannskraut. Gundelrebe. Erdepheue. Glecoma hederacea L. Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig an den Zäunen, und an Wegen. Die Blätter sind herz- niereförmig, gekerbt, glatt und gestielt, von dunkelgrüner Farbe. Das Kraut schmeckt, wenn es frisch ist, bitter, etwas gewürzhast und scharf; zerreibt man es, so riecht es stark. Auch getrocknet behält es seinen Geruch und Geschmack, wenn es nehmlich gestampft, in Kuchen geformt und gehörig getrocknet wird. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 225. Zorn. icon. plant. Tab. 73.

HELLEBORASTRI L. HELLEBORI FOETIDI herba. Stinkende Nieswurzblätter. Wurmskraut. Helleborus foetidus L. Diese wildwachsende ausdauernde, in Gärten aber gezogene mehrtheils nur zweijährige, Pflanze wächst auch in Deutschland, z. B. in den waldigen Gegenden der Pfalz, im Nassauischen u. s. w. Die Blätter sind fußförmig, langgestielt, mit länglichen lanzettförmigen und sägeartig gezähnten Blätterchen, deren Oberfläche glänzend dunkelgrün, die Unterfläche aber bläulich ist. Sie haben sowohl frisch als getrocknet einen

Apoth. B. 12 Th. M scharf

scharfen, bittern, ekelhaften Geschmack, und einen unangenehmen, stinkenden Geruch, und wirken heftig auf die ersten Wege, daher sie fürsichtig zu sammeln und aufzubehalten. Dies Mittel ist irenlich höchst unangenehm einzunehmen, doch ist der Syrup davon weniger widrig. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 57. Zorn icon plant. Tab. 452.*

HYOSCYAMI NIGRI herba. Schwarz Bil-
senkraut, Hyoscyamus niger L. Diese zweyjäh-
 rige Pflanze wächst häufig an den Wegen, Zäunen,
 und auf verfallenen Baustellen hin und wieder in
 Deutschland. Die Blätter stehen überall unordentlich
 und häufig: die größern Wurzelblätter, welche bald
 vergehn, sind gestielt, die übrigen umfassen den Stenz
 gel zur Hälfte: sie haben eine aschfarbhellgrüne Far-
 be, sind dick, sehr weich, fast klebrig anzufühlen, haar-
 rig, und am Rande unordentlich, mit ungleich weit-
 läufigen, Ausschnitten versehen, wodurch mehr oder
 weniger zahnförmige Läppchen entstehen; an der Spi-
 tze laufen sie gewöhnlich ohne Einschnitte aus, so, daß
 das ganze Blatt länglich, breit und zugespitzt ist. Die
 ganze Pflanze hat einen sehr betäubenden Geruch, und
 faden etwas salzartigen Geschmack. Ob sie aber gleich
 zu den giftigen Gewächsen gerechnet wird, daher sie
 auch fürsichtig aufzubewahren; so giebt sie doch ein sehr
 nutzbares Arzneymittel ab, das nur noch nicht so all-
 gemein geachtet wird, als es wohl verdiente, das aber
 mit der Zeit aus Ueberzeugung noch geschehen kann.
Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 550. Zorn icon.
plant. Tab. 84.

HYSSOPI folia. Isopblätter. Hyssopus of-
ficialis L. Diese Pflanze perennirt, und wächst hin
 und

und wieder an den Mauern und auf wüsten Plätzen wild, gemeinlich wird sie aber in Gärten gezogen. Die lanzettförmigen, schmalen, glatten Blätterchen sitzen dem einigermaßen viereckigen Stengel gegenüberstehend kreuzförmig auf. Von Farbe sind sie lebhaft grün, und haben einen angenehmen gewürzhaften Geruch und dergleichen bitterlichen Geschmack. Sie sollen gesammelt werden, ehe sich die Blumen vollkommen geöfnet haben. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 269. Zorn icon. plant. Tab. 61.

JACEAE f. VIOLAE TRICOLORIS herba.
Freyssaamkraut. Stiefmütterchen. Viola tricolor L. Ein jähriges Pflänzchen, das häufig auf trockenen Aeckern und in den Gärten gerne von selbst wächst. Die Blätter sind länglich, am Rande zahnförmig, und haben nahe, wo sie am dreyeckigen Stengel mit ihrem Stielen befestiget sind, kleinere in Querstücke getheilte Blättchen. Von Farbe sind sie gelblichgrün. Wenn das Kraut gerieben wird, so riecht es bald wie Pflaumenkerne: es hat einen bitterlichen, schleimigen Geschmack. Die ganze Pflanze wird zum Arznegebrauche eingesamlet. Die Blumen haben verschiedene Farben; man wählet die Pflanze mit blau und gelben Blumen. Abbild. S. Zorn. icon. plant. Tab. 290.

LACTUCAE SYLVESTRIS f. VIROSAE herba.
Wilder oder stinkender Salat. Wilder Lattich. Lactuca virota L. Diese zweyjährige Pflanze wächst im südlichen Europa auf Dämmen und an Zäunen. Die Blätter umfassen den Stengel, der von unten herauf eine gewisse Strecke mit zarten Stacheln besetzt ist. Die untern Blätter sind lang,

ganz, am Rande gezahnt, und fallen, wenn die Pflanze zu ihrer Größe gekommen, leicht ab; die obern aber sind buchtig vertieft, gerissen, am Rande mit kleinen Stacheln besetzt, dergleichen auch auf der Rückenrippe befindlich. Von einigen wird unter dieser Pflanze *Lactuca Scariola L.* verstanden. Ueberhaupt müssen mit diesem Mittel erst noch mehrer Versuche angestellt werden, ehe es seinen Platz mit Würde behaupten kann. Beyde Pflanzen haben im frischen Zustande einen bitteren, scharfen, giftigen, milchartigen Saft. Abbild. von der *Lactuca virosa L.* S. Zorn icon. plant. Tab. 285.

LAURI folia. Lorbeerblätter. *Laurus nobilis L.* Dieser Baum wächst nicht nur in Asien und Griechenland wild, sondern kommt auch in den Wäldern in Italien, Frankreich, Spanien und Portugal gut fort: bey uns wird er in Gärten gezogen, und den Winter über im Gewächshause erhalten. Die Blätter sind perennirend, stark, steif, lanzenförmig, am Rande glatt, mit vielen Rippen durchzogen: auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der untern blässer. Sie haben einen gewürzhafteu, bitteren und zusammenziehenden Geschmack, und, wenn sie zerrieben werden, einen penetranten, angenehmen Geruch. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 175. Zorn icon. plant. Tab. 52.

LAUROCERASI folia. Kirschlorbeerblätter. *Prunus Laurocerasus L.* Dieser Baum wächst nahe am schwarzen Meere wild, und ist 1576 von Trapezunt nach Europa gebracht worden. In Frankreich und England hält er den Winter in freyer Luft recht gut aus; in Deutschland aber, und den mehr nördlichern Ge.

Gegenden muß er den Winter über in Gewächshäusern erhalten werden. Die immergrünen Blätter stehen an demselben wechselsweise, sind groß, längliche eyrund, dicke, saftig, glänzend, und am Rande sägenartig. Auf dem Rücken unten nach dem Stiele zu haben sie zwei Drüsen. An sich haben sie keinen Geruch, aber zwischen den Fingern gerieben riechen sie angenehm, wie Pflaumenkerne, und haben auch einen denselben ähnlichen bitterlichen Geschmack. Man braucht also das davon destillierte Wasser, das denselben Geschmack, aber einen stärkern Geruch hat: doch muß man mit diesem Mittel sehr vorsichtig verfahren, und es sorgfältig aufbewahren, da es so leicht eddlich werden kann. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 512. Zorn icon. plant. Tab. 96.

LINARIAE herba. Feinfrant. Frauenflachs. Feigwarzenkraut. Antirrhinum Linaria L. Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig auf alten Gemäuer und Mauern, und an den Wegen. Die Stengel sind mit sehr vielen, schmalen, lanzettförmig gleichbreiten, aneinander gedrängten, ungestielten Blättern besetzt, die frisch einen widrigen Geruch haben, der sich beim Trocknen verliert: der Geschmack ist unangenehm bitterlich. Die Blätterchen haben auf der Oberfläche eine lebhaft grüne Farbe, die Unterfläche ist blässer. Dies Kraut unterscheidet sich von der kleinen Wolfsmilch, *Ekala minor* l. *Euphorbia Cyparissias* L., welche gleiche Blätter hat, daß sie keinen milchigten Saft wie letztere enthält. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 115. Zorn icon. plant. Tab. 442.

LINI CATHARTICI herba. Purgirlein. Purgirflachs. *Linum catharticum* L. Ist einjährig.

jährig, und wächst auf feuchten Feldern und Wiesen. An einem dünnen, fadenförmigen Stengel, stehen die eckrund-lanzettförmigen, ganzrandigen, glatten, lebhaftgrünen Blätter ungestielt einander gegenüber. Dies Kraut schmeckt sehr bitter und ekelhaft. Die ganze blühende Pflanze wird eingesammelt: sie ist zwar noch nicht so im Gebrauche, als sie es doch verdient. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 851. Blackwell Herbar. Tab. 368. Zorn icon. plant. Tab. 210.

LYSIMACHIAE PURPUREAE L. SALICARIAE herba. Nothher Weiderich. Blutkraut. *Lythrum Salicaria L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst an feuchten Orten, an Gräben und Sümpfen. Die Blätter sind gerade, herzförmig, lanzettförmig, auf dem Rande ganz, ungestielt, etwas rauh, auf der Unterfläche heller, und stehen am Stengel in fast gleicher Entfernung gegeneinander über; von einem krautartigen etwas zusammenziehenden Geschmacke, der im Munde schleimig wird. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 671. Blackwell Herbar. Tab. 520. Zorn icon. plant. Tab. 113.

MAJORANAE herba. Majoran. Meiran. *Origanum Majorana L.* Ist eine einjährige Pflanze, deren Vaterland noch nicht genau bekannt, einige meynen zwar das Morgenland; bey uns wird sie häufig in den Gärten gezogen. Die Blätter sind länglich-eckrund, klein, stumpf, etwas wollicht, kurzgestielt, ganzrandig, gegenüberstehend, und haben eine weiß-grünliche Farbe. Die Pflanze hat einen eigenen starken Geruch und einen gewürzhaften etwas scharfen, bitterlichen Geschmack. Das Kraut mit sammt den blühenden Spizzen wird zum Gebrauch eingesammelt. Ab.

Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 319. Zorn icon. plant. Tab. 41.

MALVAE VULGARIS herba. **Näsepappelskraut.** Gemeine Malve. *Malva rotundifolia* L. Diese jährige Pflanze wächst auf wüsten Plätzen, an Mauern und Zäunen häufig. Der Stengel liegt mehr zur Erde, an demselben befinden sich auf langen Stielen schmutzig dunkelgrüne, glatte Blätter, welche an Grunde etwas nierenförmig eingetieft, übrigens rundlich und unmerklich fünfklappig sind, und deren Rand mit unordentlichen Zähnen gekerbt ist: sie haben einen schleimigten Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 22. Zorn icon. plant. Tab. 237.

MARI VERI herba. **Amberkraut. Rahenskraut.** *Teucrium Marum* L. Ist eine strauchartige kleine Pflanze, die in einigen Morgenländern und in Spanien wild wächst, und bey uns in Scherben in den Gärten und in der Stube gezogen wird. Die Blätter sind klein, eiförmig zugespitzt, gestielt, gegenüberstehend, ganzrandig, am Rande etwas zurückgerollt, deren Oberfläche lebhaft grün, die Unterfläche aber graugrünlich und filzig ist. Sie hat einen angenehmen, durchdringenden, kampherartigen Geruch, und einen bitterlichen, brennenden, scharfen Geschmack, welches beydes sie auch nach dem Trocknen behält. Die zärtern Zweige mit den Blättern sammt den Blumen werden eingesammelt. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 17. Zorn icon. plant. Tab. 60.

MARRUBII ALBI herba. **Weißer Andorn: Mariennessel.** *Marubium vulgare* L. Diese aus-

dauernde Pflanze wächst bey uns häufig an trockenen ungebauten Orten, an Gebäuden, Säunen und Wegen. Die Stengel sind gerade und wollicht. Die Blätter an denselben stehen einander gegenüber, sind eiförmig, am Rande gekerbt, gestielt, dick und weich, auf der Oberfläche grün und runzlich, auf der Unterfläche weißlich und wollicht. Die zerriebenen frischen Blätter riechen mäßig stark, gewissermaßen wie Moschus; der Geschmack ist bitter und gelinde scharf. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 479. Zorn icon. plant. Tab. 27.*

MATRICARIAE s. PARTHENII herba. Mutterkraut. Mettrich. Mettram. *Matricaria Parthenium L.* Perennirt, und wächst hin und wieder an steinigten ungebauten Orten und an den Mauern, wird auch in den Gärten, gemeinlich aber mit gefüllter Blume, gezogen. Die Blätter sind ungleich gefiedert, mit eiförmigen, ungleichen, am Rande gekerbten Blätterchen: sie sind flach, abwechselnd, zart und weich, etwas rauh, von blaugrüner Farbe. Hat einen der Kamille ähnlichen, aber stärkern Geruch, der im Trocknen vergehet, und, das Kraut vorzüglich, einen bittern, fast wie Rheinfarn, aber ekelfastern Geschmack. Dies Kraut wird mit sammt der Blume eingesammelt. *Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 674. Blackwell Herbar. Tab. 192. Zorn icon. plant. Tab. 166.*

MELILOTI herba. Steinklee. Melilot. *Trifolium Melilotus officinalis L.* Es ist eine ein- oder zweijährige Pflanze die hin und wieder an Wegen, an alten Gebäuden und auf den Aeckern wächst. An einem Blattstiele sitzen drey besonders gestielte, längs

länglichlich-eyrunde, sägenartig gezähnte, kleine glatte Blättchen. Es giebt zwey Spielarten: die eine hat gelbe, die andere weiße Blumen. Hat einen bitteren, schleimigen, etwas scharfen Geschmack und einen eigenen Geruch, der bey der mit gelben Blumen stärker ist. Das Kraut mit sammt der Blume wird eingesammelt. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 80. Zorn icon. plant. Tab. 204.

MELISSAE HORTENSIS s. MELISSAE CITRATAE herba. Citronenmelisse. Gartenmelisse. *Melissa officinalis L.* Perennirt und wächst in den gebirgigten südlichen Gegenden von Europa wild, bey uns wird sie in Gärten häufig gezogen. Die Blätter sind gestielt, kreuzförmig gegenüberstehend, etwas herzförmig oder eyrund, am Rande sägenförmig, überhaupt etwas haarig; die Oberfläche dunkelgrün, die untere blässer; von citronenartigem Geruche und balsamischem, etwas scharfen, Geschnacke. Man muß die Pflanze entweder sehr schnell trocknen, oder sehr dünne austreuen, wenn sie ihre grüne Farbe, welche sie leicht verliert, behalten soll. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 27. Zorn icon. plant. Tab. 134. Die Türkische Melisse, MELISSAE TURCICAE herba, *Dracocephalum Moldavica L.*, welche einige in die Apotheken auch aufgenommen haben, und wohl noch beybehalten, ist ohnstreitig in der Wirkung weit schwächer, als vorstehende, und wir können solche füglich ganz entbehren.

MENTHAE CRISPAE herba. Krausemünze. Gartenmünze. *Mentha crispata L.* Diese ausdauernde Pflanze, die in Sibirien und andern Ländern wild wächst, wird bey uns häufig in Gärten gezogen.

Die ganze Pflanze ist haarig, der Stengel viereckig, die Blätter sind herzförmig, wellenförmig, am Rande gezähnt, kraus und ohne Stiel, von dunkelgrüner Farbe. Sie hat einen starken balsamischen Geruch, und einen bitterlichen, gewürzhaften etwas brennenden Geschmack, welches beydes sie auch getrocknet beybehält. Abbild. S. Blackwell Herbar, Tab. 290. Zorn icon. plant. Tab. 386.

MENTHAE PIPERITAE herba. Pfeffermünze. Englische Spickmünze. *Mentha piperita* L. Die perennirende Pflanze gehört in England zu Hause, wird aber bey uns nun häufig in den Gärten gebauet. Der Stengel derselben ist auch viereckig, gemeinlich bräunlich und glatt. Die Blätter sind auf der Oberfläche sehr lebhaft grün, haben kurze Stiele, stehen gegeneinander über, sind etwas lang, eyförmig und zugespitzt, glatt, und am Rande scharf sägenförmig gezähnt. Diese Pflanze hat einen starken penetranten nicht unangenehmen Geruch, und einen brennenden, heißen, sich ausbreitenden kampherartigen Geschmack, der aber zuletzt kühlend wird. Im getrockneten Zustande verliert sie nichts von beyden, vielmehr werden sie beyde noch stärker. Abbild. S. Blackwell Herbar, Tab. 291. Zorn icon. plant. T. 36.

MILLEFOLII herba. Schaafgarbe. Tausendblatt. *Achillea Millefolium* L. Perennirt, und wächst häufig an den Wegen, Wiesen und Anhöhen. Der Stengel ist aufrecht, eckig gestreift und etwas rauh, und hat doppelt gefiederte nackte Blätter, mit gleichbreiten ausgezähnten, auf der Rückseite besonders rauhen, Blättchen. Das Kraut schmeckt
et.

etwas zusammenziehend, bitterlich, und etwas scharf und gewürzhast. Der Geruch davon ist etwas balsamisch. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 18. *Zorn* icon. plant. Tab. 29.

NASTURTII AQUATICI herba. Brunnenkresse. Wasserkresse. *Silymbrium Nasturtium L.* Sie ist eine zweijährige Pflanze, die hin und wieder in Deutschland häufig an den Bächen wächst, und das ganze Jahr hindurch grün ist. Die Blätter haben lange Stiele, und sind aus herzförmigen, dicken, saftigen, glatten, lebhaft grünen Blättchen zusammengesetzt. Diese Pflanze wird nur frisch gebraucht. Im frischen Zustande hat sie einen mäßig bitteren, scharfen Geschmack, zwischen den Fingern zerquetscht riecht sie flüchtig. Diese Pflanze besitzt wohl ohne Zweifel ein flüchtiges Laugensalz. Diese Pflanze muß man nicht mit der bitteren Bergkresse, *Cardamine amara L.* verwechseln, welche letztere mehr länglichere und schmälere Blättchen hat, und weit bitterer schmeckt. Abbildung der vorhergehenden S. *Blackwell* Herbar. Tab. 260. *Zorn* icon. plant. Tab. 144.

NICOTIANAE f. TABACI folia. Tabaksblätter. *Nicotiana Tabacum L.* Diese Pflanze ist in den mittäglichen Amerika eigentlich einheimisch, wächst von selbst, und dauert daselbst auch aus; bey uns aber ist sie im Freyen nur einjährig: sie wird in Amerika, in den benachbarten Inseln, in Asien und den meisten Ländern Europens zu großem Gewinn sehr häufig gebauet. Von dem Gesandten des Königs Franz II. am portugiesischen Hofe, Johann Nicot, der sie um das Jahr 1560. kennen lernte, bekam sie den Namen herba Nicotiana: den Namen

Tabak, Tabacum, hat sie von der Insel Tabago, auf welcher die Spanier diese Pflanze zuerst fanden. Die Blätter sind lanzett-eysförmig, groß und ganzrandig, lebhaft grün, sitzen dem Stengel auf, und laufen daran herab. Der Geruch derselben ist eigen, stark und unangenehm, der Geschmack scharf und ekelhafte. Diese Art darf nicht mit andern Tabaksarten verwechselt werden, welche gestielte Blätter haben, und sich dadurch unterscheiden. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 146. Zorn icon. plant. Tab. 252.

ORIGANI herba. **Dostenkraut.** Wohlge-
muth. *Origanum vulgare L.* Es ist eine ausdauernde Pflanze, die auf Bergen und an den Gebüschen wächst. Die Stengel sind röthlich, viereckig, mit kleinen Haaren besetzt, an denselben sitzen einander gegenüber mit kurzen Stielen eben nicht große Blätter, die eyrund, lebhaft hellgrün, am Rande ganz, und mit weitläufig stehenden, kurzen, weißen Haaren besetzt sind. Sie haben einen angenehmen balsamischen, dem von Majoran ähnlichen Geruch, und einen bitterlichen, gewürzhaften, scharfen Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 280. Zorn icon. plant. Tab. 57.

PARTHENII herba. S. oben MATRICARIAE herba.

PINI turiones. **Kiefernsprossen.** **Fichtensprossen,** oder vielmehr **Fichtenknospen.** *Pinus sylvestris L.* Dieser gemeine Fichtenbaum, der zwei beyammenstehende Blättchen oder Nadeln hat, ist ein in den Schwarzwäldern Europens bekannter Baum, welcher in nördlichen Gegenden, im sandigen und

und trocknen Erdreiche am besten fortkommt. Diese junge Sprossen oder Knospen (*turiones*), nicht aber die Zapfen (*strobuli* *f.* *coni*), wie sie bisher, auch wohl noch, falsch benennet worden, sind die zarten cylindrischen Käschchen, die sich am Ende der Zweige noch nicht entwickelt und aufgethan haben, und welche äußerlich mit dünnen trocknen Schuppen bedeckt, braunroth, inwendig aber grün sind. Sie enthalten vieles Harz, davon sie klebrig anzufühlen; haben einen angenehmen balsamischen Geruch, und einen bittern balsamischen Geschmack. Abbild. *S. Blackwell* Herbar. Tab. 190. *Zorn* icon. plant. Tab. 526.

PLANTAGINIS LATIFOLIAE *f.* VULGARIS
folia. Breite Wegbreitblätter. *Plantago major* *L.*
 Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig auf trockenen Grasplätzen, an Wegen, Wiesenrändern u. s. w. Die Blätter sind eyrund, gestielt, gerippt, glatt, ziemlich breit und dick, mehrentheils ganzrandig, bisweilen stumpf gezahnt, und haben einen etwas zusammenziehenden, bitterlichen, salzigen Geschmack. Abbild. *S. Blackwell* Herbar. Tab. 35. *Zorn* icon. plant. Tab. 230. Es giebt noch ein Wegbreit, der kleine oder schmale Wegbreit, (*PLANTAGO MINOR *f.* ANGUSTIFOLIA*), *Plantago lanceolata* *L.*, welcher wohl mit gleichem Rechte seinen Platz auch hier hätte. Dieser wächst mehr auf fruchtbaren Grasplätzen, und dessen Blätter gestielt, lang, schmal, lanzettförmig, etwas haarig und ganzrandig sind. Hat mit erstem gleichen Geschmack. Abbild. *S. Zorn* icon. plant. Tab. 88.

POLYGALAE AMARAE herba. Bittere Kreuzblume. Bittere Polygale. *Polygala ama-*

ra L. Diese ausdauernde Pflanze wächst in bergigten Gegenden auch hin und wieder in Deutschland. Die Wurzelblätter sind umgekehrt eyrund, abwechselnd, etwas gestielt, fast ganz randig; die Stengelblätter sind aber weit kleiner, und werden dem Stengel hinauf immer kleiner, sitzen auf, und sind lanzettförmig. Dies Kraut hat einen starken bitteren, lange auf der Zunge anhaltenden, Geschmack, wodurch es sich leicht von der gemeinen Kreuzblume unterscheiden läßt. *Abbild. C. oben bey der Wurzel.*

POPULI oculi s. geminae. Pappelknospen. Dieses sind die Blattknospen, welche im Frühjahre eingesammelt werden müssen, ehe sie sich entfalten und die Blätter daraus hervor kommen. Sie enthalten einen klebrigen harzigen Saft, und haben einen balsamischen Geruch. Man nimmt sie von der schwarzen Pappel, *POPULUS NIGRA L.*, einem in Deutschland überall bekannten Baume, ferner von der Balsampappel oder Balsamespe, *Populus balsamifera L.*, der im nördlichen Amerika und Sibirien einheimisch ist, jezo aber auch hin und wieder häufig in Deutschland angebauet worden ist. *Abbild. vom letztern C. Zorn icon. plant. Tab. 303.*

PULEGII herba. Poley. *Mentha Pulegium L.* Ist eine ausdauernde Pflanze, die in feuchten Gegenden des wärmern Europens wächst, bey uns wird sie in Gärten gezogen. Die Stengel kriechen auf der Erde, die daran befindlichen Blätterchen sind eyrund, stumpf, oft gegen die Spitze breiter als unten, weilaufstig mit sehr kleinen Sägezähnen besetzt, und stehen auf sehr kurzen Stielen gegeneinander über, von einem starken Geruche, und einem bitterlichen scharfen G.

Geschmacke. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 302.
Zorn icon. plant. Tab. 490.

PULSATILLAE NIGRICANTIS herba. Schwarze Rükenschelle. Kleine Osterblume. Anemone pratensis L. Diese ausdauernde Frühlingspflanze wächst auf sonnenreichen unfruchtbaren Feldern, auf Wiesen, und in Waldgegenden, hin und wieder in Deutschland. Die Blätter gleichen denen der gelben Möhre: am Hauptblattstiele stehen paarweise gegeneinander über die zweyten Blattstiele, welche gleich mit ganz schmalen und kurzen, noch einmal wieder gespaltenen oder getheilten rauhen Blättchen, welche abwechselnd gegeneinander über stehen, besetzt sind. Die Stiele, besonders der Blumenstiel, die Blumenblätter sind mit feinen, weißen, weichen und glänzenden Haaren besetzt. Die kleinen, ausserhalb stark dunkelviolet blauen Blumen beugen sich oben am Stengel etwas um und hängen herab. Blätter und Blumen werden zusammen eingesammelt, und frisch zur Bereitung des Extracts, und des destillirten Wassers verwendet, die getrocknete Pflanze kann man auch zum Aufguss noch gebrauchen. Alle Theile der frischen Pflanze, wenn sie nur etwas gekaut werden, haben einen höchst scharfen und brennenden Geschmack. Schon bey dem Zerschneiden und Zerquetschen des frischen Krautes, noch mehr aber bey dem Abdampfen des Extracts empfindet man ein Weissen in der Nase, und im Munde, vorzüglich aber in den Augen, die gemeinlich darnach stark thränen, anschwellen und schmerzen. Der scharfe, reizende Geschmack dieser Pflanze geht bey dem Trocknen so verlohren, daß er alsdann etwas salzig - krautartig bitterlich ist, und nur zuletzt unvermercklich ins Scharfe übergeheth, Abb. S. Flor.

Da-

Danic. Tab. 611. Zorn icon plant. Tab. 439. Mit dieser Pflanze hat viel Aehnlichkeit die gemeine Küchenchelle, *Anemone Pulsatilla L.*, die aber doch höher und haarigter ist, und deren Blumen fast aufgerichtet stehen, größer und von weit hellerer Farbe sind. Abbildung der letztern S. Zorn icon. plant. Tab. 76.

PYROLAE herba. Wintergrün. *Pyrola rotundifolia L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst gerne in Wäldern und unter Gebüsch im nördlichen Europa. Die Blätter aus der Wurzel sind rundlich gestielt, fast ganzrandig, glatt, dick, glänzendgrün, und haben einen zusammenziehend bitterlichen Geschmack. Bleiben im Winter grün. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 594. Zorn icon. plant. Tab. 193.

QUERCUS folia. Eichenblätter. *Quercus robur L.* Die Blätter von diesem Baume sind abfallend, gestielt, länglicht und oben breiter, haben spitzige Winkel und stumpfe Ecken. Sie haben einen herben zusammenziehenden Geschmack. Sie müssen im Frühjahr, so bald sie hervorgekommen sind, gesammelt werden. Abbild. S. oben bey der Rinde.

RHODODENDRI OFFICINALIS herba. Sibirische Schneerose. Herr Pallas nennt dies Staudengewächs, *Rhododendron chrysanthum*, unter welchem Namen es nun auch in das Linneische Pflanzensystem aufgenommen worden ist. Es wächst auf den höchsten kältesten Gipfeln der waldlosen Schneegebürge in Daurien und dem ganzen östlichen Sibirien. Dieser Strauch ist nach der Beschreibung
des

des Hrn. Pallas einen, selten anderthalb Fuß hoch, ausgebreitet klaffend, mit aufsteigenden, an der Spitze uncerabgerheilten, Blätter und Blumen tragenden Aesten. Der Stamm ist selten über einen Zoll dick, die Aeste sind ohngefähr wie ein Federkiel, dem Jahrwuchs nach, wie gefiedert, allenthalben mit einem braunen Oberhäutchen bedeckt. Die Blätter befinden sich an den äußersten Enden der Aeste, sind wenig, wechselsweise, eysförmig, in dem Blattstiel verengert, sehr aderig, oben rauh, unten blaß, mit eingebogenem Rande, und steif wie ein Lorbeerblatt. Eingesammelt werden hiervon die zärtern Zweige mit ihren Blättern. Die Wirkung ist nach dem Standorte und der Einsammlungszeit verschieden. Die trocknen Blätter schmecken herbe und merklich bitter; die Zweige hingegen haben einen mehr herben, und zugleich etwas scharfen Geschmack. Der Geruch hat einige Aehnlichkeit mit dem von der Rhabarber. Die Einsammlung sollte während, oder noch vor der Blüthe, geschehen. Man muß aber dieses Gewächs nicht mit *Rhododendrum ferrugineum* L. verwechseln, dessen Blätter kleiner sind, und deren untere Fläche rostig und punkirt, und dessen Blumenkrone trichterförmig ist. Abbild. S. Pallas Flora Russic. Tab. 30. Zorn icon. plant. Tab. 533. Kälpin über die Sibirische Schneerose beygef. Kupfert. Zorn hat auch icon. plant. Tab. 324. *Rhododendron maximum* L. abbitden lassen, welche vormals dazu angenommen ward.

RORISMARINI HORTENSIS f. ANTHOS
folia. Rosmarinblätter, *Rosmarinus officinalis*
 L. Dieser Strauch wächst in Spanien, Frankreich,
 Italien und im Morgenlande wild; bey uns aber wird
 Apoth. B. 17. Th. N 67

er in den Gärten gezogen, und den Winter über in den Gewächshäusern aufbehalten. Die Blätter sind schmal, gleichbreit, aufsigend, am Rande zurückgebogen, die Oberfläche ist dunkelgrün, die untere weißlich, filzig. Sie haben sowohl frisch als getrocknet einen fragranten Geruch, und einen heißen, scharfen, kampherartigen Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 159. Zorn icon. plant. Tab. 318.

RORISMARINI SYLVESTRIS herba. Wilder Rosmarin. Post oder Porsch. Ledum palustre L. Dieser kleine zwey bis drey Fuß hoher Strauch wächst vorzüglich in nördlichen Ländern Europens in sumpfigen Gebüsch, auch hin und wieder in Deutschland. Die Blätter gleichen den Rosmarinblättern, sie sind nämlich schmal, und überall gleichbreit; sie sitzen an ganz kurzen Stielchen unordentlich abwechselnd, vorzüglich an den äußersten Spitzen der Zweige gehäuft. Die Oberfläche ist etwas glänzend dunkelgrün, die Unterfläche ist aber, so wie die jungen Zweige mit eisenrosifarbigter Wolle bedeckt. Diese Pflanze hat einen gewürzhaften, betäubenden, nicht angenehmen Geruch, und bitteren zusammenziehenden Geschmack. Man muß sich hüten, daß man nicht dafür die Blätter der *Andromeda polifolia* L. bekomme, welche den Porschblättern gleichen, welches daran zu erkennen, daß jene etwas breiter, zugespitzter, und auf der Unterfläche nicht mit rostfarbener Wolle, sondern mit einem blauweißen Staube überzogen sind. Abbild. des obigen S. Zorn icon. plant. Tab. 571.

RUTAE HORTENSIS herba. Garten: Kauske. Weinraute. *Ruta graveolens* L. Eine strauchartige Pflanze, die an Felsen und in unfruchtbaren

baren Gegenden des südlichen Europa, in Spanien, Niederfrankreich und der Schweiz wild wächst, und bey uns in den Gärten gezogen wird. Die Blätter sind doppelt zusammengesetzt, die in keilsförmige Lappen getheilt und gespalten sind, und eine blaugrüne Farbe haben. Diese Pflanze hat einen eignen, starken, und eben nicht angenehmen Geruch, und einen reizenden, scharfen, bittern Geschmack, welches beydes im Trocknen bald sich verlihet: sie wird daher frisch gebraucht. Die wildwachsende Pflanze soll schärfer schmecken, und stärker riechen, als die im Garten gezogene. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 7. Zorn icon. plant. Tab. 163.*

SABINAE folia. Sevenbaumblätter. Sasdebaumblätter. *Juniperus Sabina L.* Dieser eben nicht gar hoher Baum wächst ursprünglich in den Morgenländern, auch auf den Bergen in der Schweiz, in Italien u. s. weiter: er hat gerade gegeneinander über stehende, aufrechte, dicke, kurze, spitzige, an den Zweigen fortlaufende Blätter, welche immer paarweise in einer Scheide oder Büchse eingeschlossen und miteinander verbunden sind. Diese Blätter haben einen starken unangenehmen harzigen Geruch, und einen harzigbittern, scharfen Geschmack. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 214. Zorn icon. plant. Tab. 525.*

SALVIAE folia. Salbeyblätter. *Salvia officinalis L.* Ein sehr kleiner Strauch, der in den wärmern Ländern Europens wild wächst, und bey uns häufig in den Gärten gezogen wird. Die Blätter sind lanzett. enförmig, feingekerbt, gestielt, gegenüberstehend, dick, etwas runzlich, von grauweiß. grünlichen

chen Ansehen, und lassen sich weich anfühlen. Sie haben einen starken aromatischen Geruch, und einen etwas zusammenziehenden Geschmack. Die im trocknen steinigten Boden wächst, soll wirksamer seyn, als die im fetten Boden wachsende. Vor dem Trocknen müssen die Blätter, an denen sich der Staub leicht anlegt, im Wasser abgespühlet werden. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 71. Zorn icon. plant. Tab. 165.

SAPONARIAE herba. Seifenkraut. *Saponaria officinalis L.* Die Blätter dieser ausdauernden Pflanze, welche gerne auf verfallenen Baustellen wächst, sind eyrundlanzettförmig, stehen ungesteilt gegeneinander über, sind glatt, lebhaftgrün, und mit drey merklichen Mittelrippen, die aus der Basis entstehen, durchzogen. Man muß sie nicht mit der *Saponaria alba*, *Lychnis dioica L.* verwechseln, die mattgrüne, rauhe Blätter und keine rothe Wurzel hat, daher jene auch *Saponaria rubra* zum Unterschiede heißt. Abbild. S. oben dey der Wurzel.

SCORDII herba. Scordienkraut. Lachens Knoblauch. *Teucrium Scordium L.* Ist ausdauernd und wächst auf feuchten Wiesen und andern sumpfigten Plätzen. Der weitschweifige, kriechende und rauhe Stengel, ist überall mit länglichen, sägenartig gezahnten, gegenüberstehenden Blättern besetzt, welche ohne merkliche Stiele aufsitzen, dunkelgrün und etwas rauh sind. Das frische Kraut riecht wie Knoblauch und schmeckt sehr bitter: getrocknet verliert es mit der Zeit diesen Geruch. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 475. Zorn icon. plant. Tab. 36.

SEDI MINORIS herba. Mauerpfeffer. Klein Hauslauch. *Sedum acre L.* Diese kleine ausdauernde, gelbe, oft nur einige Zoll bis halbe Spanne hohe, blattlos scheinende Pflanze, wächst auf sandigen Hügeln und dergleichen Wegen, auf steinigem Boden und am Gemäuer. Ihre häufige sehr kleine, dicke, saftige, eyrunde Blättchen, sind mit der Oberfläche selbst etwas am Stiele gewachsen, und bedecken ihn dadurch fast ganz. Sie hat einen scharfen, lange zurückbleibenden Geschmack, und läßt sich lange frisch aufbehalten. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 232.*

SEMPERVIVI f. SEDI MAJORIS folia. Groß Hauslauch. Hauswurz; oder Dachwurz; Blätter. *Sempervivum tectorum L.* Diese ausdauernde Pflanze wächst auf Mauern, Felsen, und auf den Dächern, und hat immer grünende, viele, dicke, saftige, schuppenförmige, auf der einen Fläche concave auf der andern convex, zugespizte, am Rande mit kurzen starken und geraden Haaren besetzte, und an den Spizen rothe Blätter, die zusammen auf der Stelle gleichsam eine volle Rose formiren. Sie werden frisch verbraucht, und enthalten viel säuerlichen, etwas herben Saft, der bekanntlich im Weingeiste gerinnt, und eine weiße, lockere, schleimigte Masse absetzt. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 366. Zorn icon. plant. Tab. 124.*

SENNAE folia. Senneblätter. *Cassia Senna L.* Ist ein strauchartiges Sommergewächse oder jährige Pflanze, davon die Blätter in ihrer Güte nach dem Lande, von wo sie hergebracht werden, verschieden sind. Die verschiedene Sorten der Senneblät-

ter sind: Die erste beste Sorte sind die Alexandrinischen, *folia Sennae Alexandrinae*, die in Oberägypten eigentlich gesammelt werden, und welche man über Alexandria herbringt; diese sind länglich - eyrund, etwa einen Viertelzoll breit, und nicht völlig einen Zoll lang, endigen sich in eine lanzettartige Spitze, sind fest, sanft anzufühlen, von lebhaft grüner ins Gelbe spielender Farbe, von einem eigenen nicht eben angenehmen Geruche, von einem etwas scharfen, bitterlichen, widrigen Geschmacke. Die zweite Sorte sind die Tripolitanischen, die im Königreiche Tripoli gewonnen werden; diese sind größer als jene, etwas rauh anzufühlen, in der Spitze stumpf, von ganz grüner nicht mit Gelb gemischter Farbe, und von geringerm Geruche. Die dritte Sorte, die Mochanischen, welche in Arabien bey Mocha gefunden werden; diese sind länger, schmaler und spitziger, aber auch von geringern Kräften, als die ersten. Die vierte Sorte, die Italiänischen, welche aus Italien und der Provence kommen; diese sind breit, an der Spitze stumpf, mit starken Rippen versehen, dennoch aber dünner, leicht zerbrechlich, von lebhaft grüner Farbe, und einem süßlich leimigten Geschmacke: einige behaupten, letztere wären in der Wirkung schwächer als die Alexandrinischen, andere schätzen darinnen beyde gleich. Wirksam sind letztere immer genug, und dabey weit wohlfeiler: nur muß man sich hüten, daß man unter letztere nicht die Blätter des Blasenbaums, *Colutea arborescens L.* welche man auch Deutsche Sennesblätter nennet, mit gemischt bekommt, die sich durch ihre umgekehrt herzförmige Gestalt und Einschnitte vorne am Rande unterscheiden: indessen haben auch diese purgirende Kräfte, nur können sie im Preise nicht in gleichem Verhältnisse

nisse seyn. Unter diesen Blättern, besonders den Alexandrinischen, finden sich auch flachgedrückte grünliche Hülsen, darinne der Saame enthalten ist, welche die Sennesbälglein (Folliculi Sennae) genennet werden, welche keinen Geruch, aber einen etwas salzigen und bitteren Geschmack haben, und von Aeltern und Neuern als Medicin vor sich allein, oder mit den Blättern, verwendet werden.

SERPILLI herba. Quendel. Wilder Thymian. *Thymus Serpyllum L.* Ist ein kleines, oft nur halbe Spanne hohes Strauchgewächse mit kriechenden haarigten Stengeln, das häufig auf trocknen Hügeln und Feldern wächst. Die Blättchen sind klein, eiförmig, stumpf, glatt, sitzen gegeneinander über, und sind unten da, wo sie am Stengel ansitzen, etwas haarigt. Die rothen Blumen sitzen oben quirisförmig, gewöhnlich aber blos an der Spitze in einem Kopf zusammen; mit diesen werden sie eingesammelt. Diese Pflanze hat einen gewürzhaften, bitterlichen Geschmack, und einen citronenartigen, erquickenden Geruch. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 418. Zorn icon. plant. Tab. 17.

SOLANI NIGRI herba. Schwarzer Nachtschatten. *Solanum nigrum L.* Diese jährige Pflanze wächst überall auf verfallenen Baustellen, an Wegen und Zäunen. Die Blätter hängen an langen Stielen herab, sind eiförmig, am Rande ausgezähnt-eckigt, von einem unangenehmen Geruche. Die Blumen derselben sind weiß, und die darauf folgende Beeren schwarz. Sie verdiente wohl nicht, so ganz in Vergessenheit zu gerathen: muß aber mit großer Vorsicht aufbehalten und gebraucht werden. Abbild.

S. Blackwell Herbar. Tab. 107. Zorn icon. plant. Tab. 44.

SPIGELIAE herba. Spigelle. Amerikanisches Wurmkraut. *Spigelia anthelmia* L. Diese Pflanze ist einjährig, und im mittäglichen Amerika, besonders Brasilien einheimisch; die aber auch in Jamaika, Domingo und Martinik fortgepflanzt wird. Sie hat einen krautartigen Stengel, an dem die obersten Blätter zu viere in einem Winkel beysammensitzen. Abbild. davon S. Zorn icon. plant. Tab. 469. Diese Spigelle soll aber selten vorkommen, auch schwächer von Wirkung seyn; mehr aber soll es die Marylandische Spigelle, *Spigelia Marylandica* L. seyn, davon auch oben die Wurzel bereits aufgeführt worden ist, deren Stengel vierkantig, die Blätter länglichrund, zugespitzt, glatt sind, und ungefielt paarweise einander gegenüber stehen: auf der untern Fläche sind sie blasgrün, mit erhabenen Rippen bezogen, die sämmtlich aus der Hauptrippe der Länge nach ausgehen; und durch dieses letztere lassen sie sich von den Seifenkrautblättern, welche bisweilen diesen beigemischt seyn sollen, leicht unterscheiden. Abbild. von dieser letztern Spigelle S. Catesby Carolina Tab. 78.

STRAMONII herba S. oben DATURAE herba.

TANACETI herba. Rheinfarn. Wurmfarn. *Tanacetum vulgare* L. Perennirt und wächst an den Aeckern, Graben, und auf Mauern. Hat doppeltgefiederte, wechselsweise aufstehende längliche, flache Blätter, deren längliche Blättchen auch geschlitz sind, mit sägenförmigen Lappchen, oft etwas haarig, fein getüpfelt mit kleinen hohlen Punkten, von lebhaft oft glänzend dunkelgrüner Farbe. Die ganze Pflanz

ze hat einen sehr starken, kampherartigen, gewürzhaf-
ten Geruch, und einen gleichen bitteren Geschmack. Ab-
bild. S. Blackwell Herbar. Tab. 464. Zorn icon-
plant. Tab. 246.

TABACI folia S. oben NICOTIANAE folia.

TARAXACI s. DANTIS LEONIS herba. Lö-
wenzahnkraut. Pfaffenröhrchen. Leontodon Ta-
raxacum L. Die Blätter dieser Pflanze sind Wur-
zelblätter, häufig, vollgrün, lang, glatt, herabge-
schliff, und die davon entstehenden Lappen gezahnt,
vom Geschmacke bitterlich. Mehreres und die Abbild.
S. oben bey der Wurzel.

THEAE folia. Theeblättchen. Man hat
bisher zwey Pflanzenarten, davon dieser ausländische
Thee gewonnen, und zu uns gebracht wird, angenom-
men. Die erste ist: Thee Bohe, THEA BOHEA
L., mit Blumen, die sechs Blättchen haben. Ab-
bild. S. Blackwell Herbar. Tab. 352. wo aber die in
der Deutschen Ausgabe dieses Werkes rosenfarben ge-
mahlten Blumen doch weiß seyn sollten, und Letz-
som's natürliche Geschichte des Thees etc. Leipzig 1776.
bengezügte Kupfert.; die zweyte ist: Grüner Thee,
THEA VIRIDIS L. mit Blumen, die neun Blätt-
chen haben. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 351.
Beide Arten sind niedrige Bäume, die erste wächst
nach der Behauptung Linnées in Japan und China,
die andere aber blos in China. In verschiedenen Län-
dern Europens, auch in Deutschland zieht man sie in
Gärten, und erhält sie den Winter über in den Ge-
wächshäusern. Diese immer grünenden Bäume oder
Sträucher, da sie nur selten die Höhe eines Mannes
überschreiten, wachsen in China und Japan wild; um

aber die Blätter angenehmer zu machen, werden sie auch kultivirt. Die Bäume sollen drey Jahr alt seyn, ehe die Blätter davon gepflückt werden; dies geschehe bis ins siebente oder zehnte Jahr; in welchem Zeitpunkte der Baum anfangs weniger Blattrich zu seyn, worauf er denn nahe an der Wurzel abgehauen werde, mit dem Erfolge, daß die jungen Ausläufer desto mehrere Blätter geben. Die Blätter sind eyrund, steif, glatt, sägenförmig und haben sehr kurze Blattstiele. Die frischen Blätter haben etwas Betäubendes, und erregen Schwindel und Zittern der Glieder. Die Einsammlung oder das Abpflücken geschieht zu drey verschiedenen Zeiten, wornach die verschiedenen Sorten der Güte: die erste zu Ende des Februar oder Anfange des Märzmonats, in welcher Zeit die jungen Blätter sich noch nicht entfaltet haben, und diese geben den besten Thee, welcher Kaiserthee, oder die Theesblütze (Thea caesarea s. Flos Theae) genant wird; die zweyte zu Ende des März oder Anfange des Aprilmonats; und die dritte endlich wird im folgenden Monate beendigt. Die Güte desselben kann auch vom Standorte und der Kultur des Strauches mit abhängen. Das Trocknen geschieht in eigenen niedrigen Oefen, mit, noch nicht allen allgemein bekannt gewordenen, Vortheilen, wobey die Blätter aufgerollt werden. Mit der Aufbewahrung geht man sehr sorgfältig zu Werke, daß sie nicht ihren eigenen Geruch verlieren, oder einen fremden annehmen. Die Farbe ist nach den verschiedenen Arten auch verschieden, entweder dunkler oder hellgrün. Ueberhaupt hat man so viele Theesorten, als der kaufmännische Spekulationsgeist nur hat machen können. Der Thee ist seit 1666. in Europa gebräuchlich worden, und wird oft nur zu sehr gemisbraucht.

THYMI herba. Thymian. *Thymus vulgaris* L. Ein kleiner perennirender Strauch, der auf hohen felsigten Gegenden in Spanien, Frankreich und Italien wild wächst, und bey uns häufig in den Gärten gezogen wird. Die Stengel sind hart, und die rauhen Nebensengelchen mit kleinen eyrunden, gegenüberstehenden, zurückgerollten Blättchen besetzt. Diese Blättchen sind, am meisten auf der Oberfläche mit hohlen Punkten besetzt, in welchen man oft eine glänzende, hellbräune, durchsichtige, dickliche Flüssigkeit antrifft. Die ganze Pflanze hat einen durchdringend gewürzhaften Geruch, und dergleichen und reizend-scharfen Geschmack. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 458. Blackwell. Herb. Tab. 211.

TRIFOLII FIBRINI I. AQUATICI I. PALUDOSI herba. Bitterklee. Fieberklee. Wasser-dreyblatt. *Menyanthes trifoliata* L. Perennirt und wächst auf sumpfigen Wiesen und andern tiefen, feuchten Orten. Auf der Spitze eigener, oft einen Fuß hoher Blattstiele, welche aus der Wurzel kommen, sitzt immer das dreysache Blatt; diese Blätter sind vollgrün, glatt, eysförmig, ganzrandig und saftig: einen Geruch haben sie eben nicht, aber einen starken bitteren Geschmack. Sie müssen vor der Blüthe gesammelt werden. Abbild. S. Blackwell. Herb. Tab. 541. Zorn icon. plant. Tab. 13.

TUSSILAGINIS I. FARFARAE herba. Hußlattig. Ackerlattig. *Tussilago Farfara* L. Perennirt und wächst auf leimigten Boden, an Gräben und auf nassen Aeckern. Nach der Blüthe kommen erst bey dieser Pflanze die Blätter einzeln auf Stielen aus der Wurzel hervor; sie werden ziemlich groß, sind herz-

herzförmig, am Rande eckigt und gezähnt, auf der Oberfläche vollgrün, auf der Unterfläche aber weißlich und wollicht. Sie haben einen etwas bittern zusammenziehenden Geschmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 204. Zorn icon. plant. Tab. 64.

URTICAE MAJORIS et MINORIS herba. Große und kleine Brennessel. Beyde Pflanzen sind unterschieden. Die erstere, *Urtica Major*, Große Brennessel, *Urtica dioica L.* ist eine ausdauernde Pflanze die in den Gärten, an Wegen, Zäunen und auf Ruinen wächst. Sie treibt einen, nach Verschiedenheit des Bodens von 3 bis 6 Fuß, hohen Stengel, der röhlich ist, an welchen herzförmige, zugespitzte, sägenförmige, gegenüberstehende, gestielte Blätter von graugrüner Farbe sitzen. Die Blätter sind mit steifen, spitzigen, durchsichtigen Haaren besetzt. Die frischen Blätter an die Haut gebracht, röthen solche mit flachen, weißen Puckeln, und erregen daselbst eine juckende, brennende Empfindung. Sie sind geschmacklos. Abbild. von dieser S. Zorn icon. plant. Tab. 465. Flor. Danic. Tab. 746. Die andere, *Urtica minor*, Kleine Brennessel, *Urtica urens L.* Diese ist einjährig, und wächst auch an den eben angegebenen Orten. Diese ist überall mit langgespitzten, durchsichtigen, unten hohl scheinenden Haaren besetzt. Wird bis zwey Fuß hoch. Ihre Blätter stehen auf langen Stielen gegeneinander über, sind länglichrund, am Rande tief sägenförmig gezähnt, und haben auf der Oberfläche weniger Haare, als auf der Unterfläche. Ihre Wirkung auf die Haut ist mit der von erster gleich.

UVAE URSI folia. Bärentraubenblätter. Sandbeerenblätter. *Arbutus uva ursi L.* Ist ein peren-

perennirender, immergründer, niedriger Strauch, und wächst in einem unfruchtbaren, sonnenreichen, steinigten Boden, in verschiedenen, sowohl wärmern als kältern, Ländern Europens häufig, nur in Deutschland sparsamer, doch in verschiedenen Gegenden in Oesterreich, Bayern, Hessen, bey Bremen und im Hannoverschen bey Zelle. Die unten sehr saferigen Stengel dieses Krautes liegen mehr zur Erde nieder: die Blätter stehn ohne Ordnung an kurzen Stielchen, sind länglich, am Grunde schmal, nach der Spitze zu breiter, und oft sehr stumpfrund daselbst zugerundet, auf der Oberfläche dunkler, sonst auf beyden Flächen glatt, etwas glänzend grün, mit feinen neßförmigen Adern durchzogen, meistens am Rande wenig rückwärts gekrümmt, dick und härlich. Nur die jungen Blätter sollten zum Arzneygebrauche eingesamlet werden, die einen etwas balsamischen Geruch und einen bitterlich zusammenziehenden Geschmack haben. Diese Blätter werden mit den Preisselbeerblättern bisweilen verwechselt, oder vermischt; den Unterschied kann man aber schon an den Blättern selbst erkennen: denn die Preisselbeerblätter sind viel größer, breiter und eysförmig, und auf der Unterfläche mit häufigen, kleinen, schwärzlichen Punkten besetzt. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 592. Flor. Danic. Tab. 33. Zorn icon. plant. Tab. 62.

VERBACI folia. Wollkraut. oder Königs-
 Feuzenblätter. *Verbascum Thapsus L.* Ist eine zwey-
 jährige Pflanze, die auf sandigen Boden und an Mau-
 ern häufig wächst. Die Blätter sind am Stengel her-
 ablaufend, lang, eysförmig zugespitzt, sehr dick und
 weich, auf beyden Flächen filzig, und am Rande un-
 deutlich gezähnet. Sie sind ohne Geruch, schmecken
 etwas

etwas bitter und etwas zusammenziehend. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 502. Zorn icon. plant. Tab. 197.

VERBENAE herba. Eisenkraut. Verbena officinalis L. Es ist eine jährige Pflanze, die häufig an den Wegen, Zäunen und Ruinen wächst. Die Blätter sind zerrissen-vielspaltig, sitzen an dem Stengel gegeneinander über auf; haben keinen Geruch, und schmecken bitterlich etwas zusammenziehend. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 41. Zorn icon. plant. Tab. 38.

VERONICAE herba. Ehrenpreis. Wundkraut. Veronica officinalis L. Diese ausdauernde Pflanze wächst häufig in trocknen Waldgegenden. Ihre Stengel sind kriechend, die Blätter eiförmig, am Rande etwas sägeförmig, gegenüberstehend, und etwas behaart. Einen Geruch haben sie eigentlich nicht, aber einen bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Vor dem Trocknen sollte man die Blätter vom Stengel abstreifen. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 143. Zorn icon. plant. Tab. 189.

VIRGAE AUREAE f. SOLIDAGINIS SARACENICAE herba. Heidnisch Wundkraut. Goldrute. Solidago Virga aurea L. Perennirt und wächst häufig in trocknen Wäldern und an Bergen. Der Stengel ist eckigt, röthlich, zwar aufgerichtet, doch von Raum zu Raum etwas gebogen. Die hellgrünen Blätter stehen bis oben hinauf einzeln an nicht kurzen, mit dem Blatte in eins laufenden Stielen: sie sind lang, schmal, zugespitzt, am Rande sägenförmig gezähnt; je höher aber die Blätter stehen, je weniger sind sie gezähnt und gestielt. Sie haben einen etwas zu-

zusammenziehenden, bittern, gelinde gewürzhaften Geschmack. *Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 663. Blackwell Herbar. Tab. 169. Zorn icon. plant. Tab. 385.*

VULVARIAE L. ATRIPLICIS OLIDAE herba.
Stinkende Melde. Stinkender Gänsefuß.
Mauzenkraut. Chenopodium Vulvaria L. Diese jährige Pflanze wächst häufig als Unkraut in den Gärten, auch an Wegen und ungebauten Orten. Der Stengel liegt mehr zur Erde. Die kleinen Blätter daran sind gestielt, rautenförmig-einrund, glattrandig, von hellgrüner Farbe. Dies Kraut hat einen unangenehmen Geruch, der dem Geruche von eingesalzenen in Fäulnis übergehenden Fischen ähnlich ist, und einen ekelhaften Geschmack, welches beydes sich durchs Trocknen verlihet: frisch gebraucht mag es also mehr noch wirksam seyn. Dieser widrige Geruch bleibt lange an den Fingern, womit man die Pflanze angegriffen, und ist auch an der Pflanze stärker, die im feuchten Boden stehet. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 100. Zorn icon. plant. Tab. 508.*

5) Blumen (Flores). Auch einzelne Theile derselben, und ganze Blumenbüschel.

Allgemeine Regeln:

Die Einsammlung, das Trocknen und das Aufbewahren der Blumen betreffend.

1) Die Einsammlung der Blumen muß vorgenommen werden in dem Zeitpunkt, wenn sie sich eben entfalten wollen: denn die mehresten verlihet, wenn sie ganz vollkommen aufblühen, oder einige Tage in der Blüthe gewesen sind, schon von ihren Kräften: noch weniger taugen die Blumen, die

die schon im Abblühen sind. Von den mehresten werden nur die Blumenblätter genommen, von einigen, z. B. den Lavendel- und Rosmarinblumen, aber auch die Kelche zugleich mit. Von einigen wieder, deren Blumen aus Knöpfchen bestehen, z. B. den Kamillen- den Schaafgarben- und Rheinfarnblumen, werden die ganzen Blumenknöpfchen abgeschnitten.

- 2) Das Trocknen muß schnell geschehen, wie das der Kräuter; sie müssen daher sehr dünne zum Trocknen ausgestreuet werden, damit sie ihre natürliche Farbe, so viel möglich, behalten: wird dies beobachtet, so ist das öftere Umwenden gar nicht nöthig, wodurch, bey einigen wenigstens, die Farbe sehr verändert wird.
- 3) Das Aufbewahren der getrockneten Blumen soll entweder in gut schließenden Schächeln, oder in Beuteln von Papier, oder wenn sie einen starken stüchtigen Geruch, wie der Saffran, haben, in zugebundenen Büchsen oder Blasen, an einem kühlen und trocknen Orte beobachtet werden.

ACACIAE GERMANICAE l. NOSTRATIS flores. Schlehenblüthen. Schwarzdornblüthen. *Prunus spinosa L.* Dieser Strauch wächst in Gebüsch und auf sonnigten Hügeln in ganz Europa wild. Die weißen fünfblättrigen Blumen auf kurzen einzelnen Stielchen kommen schon zu Ende Aprills oder Anfangs May's an den noch ganz blattlosen schwärzlichen Zweigen dieses Strauches so häufig hervor, daß fast der ganze Strauch damit überzogen zu seyn scheint. Unter diesen Blumen sind zum Einsammeln der Kelch, und die Blumenblätter mit ihren innern Theilen begriffen. Frisch riechen sie angenehm, welchen Geruch sie auch dem Wasser, sowohl bey der Destillation als Aufgüsse mittheilen; durchs Trocknen geht er aber verloren. Getrocknet schmecken sie bitterlich. Sie werden gewöhnlich frisch verbraucht. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 494. Zorn icon. plant. Tab. 4.*

ANTHOS f. ROSMARINI flores. Rosmarinblüthen. Rosmarinus officinalis L. Vaterland und Standort s. oben bey den Kräutern. Im May und Junius brechen die violettröthlichen Lippenblumen hervor, welche in den Blattwinkeln bis an die Spitze der Stengel hinauf sitzen. Der Kelch, der eigentlich der würksame Theil derselben ist, der angenehm riecht, und einen heißen, scharfen, kampherartigen Geschmack, wie die Blätter, hat, muß vorzüglich mit eingesammelt werden. Abbild. s. oben bey den Blättern.

ARNICAE flores. Fallkrautblumen. Wollweyblumen. Arnica montana L. Standort s. oben bey der Wurzel derselben. Auf der Spitze der Stengel stehet jedesmal nur eine, mit langen, schmalen, gelben, mit drey Einschnitten versehenen Strahlblumen besetzte, zusammengesetzte Blume, deren Kelch schuppig und kürzer als die Blume ist. Die ganze Blume ist dunkelgelb, und kommt im Julius zur Blüthe. Ihr reizender Geruch erregt leicht Niesen. Die Blumen schmecken wie die Blätter scharf und bitter. Abbild. s. oben bey der Wurzel.

AURANTIORUM f. NAPHAE flores. Pomeranzenblüthen. Orangedblüthen. Citrus Aurantium. L. Vaterland dieses Baumes s. oben bey den Rinden von der Frucht derselben. Unter dieser Blüthe verstehet man die weiße Blumenblätter dieses Baumes, welche frisch einen sehr angenehmen, erquickenden Geruch haben, den sie bey dem Trocknen verlieren, daher man sie, wenn man solche zum Vorrathe aufheben will, einsalzet. Sie haben einen bitterlichen Geschmack. Diese Blumen, wenn sie in großer Menge destillirt werden, geben ein röthliches,
 Apoth. B. 1r Th, D höchst

höchst wohlriechendes Del, das Essentia s. Oleum Neroli genennt wird. Abbild. s. oben bey den Rinden.

BALAUSTIORUM flores. Granatenblüthen. *Punica Granatum*, L. Der Granatbaum wächst in Asien, Africa und im südlichen Europa. Er liebt einen trocknen Boden und sonnigte Lage. In nördlichen Ländern wird er in Aeschen und Gewächshäusern gezogen. Die Blumen kommen zwischen den Blättern hervor, und haben sowohl an den Fruchtknoten und Kelche, der von einer dicken, lederartigen Substanz und fünftheilig ist, als auch an den Blumenblättern, die eprund und ohne Geruch sind, eine glänzende hochrothe Farbe. Man hat den Granatbaum mit einfachen, und solchen auch mit gefüllten Blumen, letztere werden gemeiniglich vorgezogen. Sie haben einen herben zusammenziehenden Geschmack. Abbild. *S. Blackwell* Herbar. Tab. 97. und 145. *Zorn* icon. plant. Tab. 270.

CARYOPHYLLI AROMATICI calyces s. flores. Gewürznelken. Gewürznägelein. *Caryophyllus aromaticus* L. Der Gewürznägeleinbaum wächst auf den Moluckischen Inseln u. a. wild, und ist in der letztern Hälfte dieses Jahrhunderts von den Franzosen auf verschiedenen ihrer Inseln, z. B. Isle de France, Bourbon u. a. angepflanzt worden. Die Kultur dieses Baumes treiben die Holländer vorzüglich auf Amboina mit vielem Fleiße und glücklichen Erfolge, wodurch die Gewürznelken von vorzüglicher Güte gewonnen werden. Die Gewürznelken sind nichts anders als die noch nicht aufgeblühete getrocknete Blumen, die oben aus einem Kugeln, das aus dem vierblättrigen Blumenkelche und der vierblättrigen Blumenkrone,

ne, die nicht geöfnet sind, gebildet wird, und aus dem untern rundlichen Fruchtknoten bestehet, der gegen die Basis etwas spitz zuläuft, einen halben Zoll lang auch länger ist, und von einem andern Kelche, der dicker und oberwärts vierspaltig ist, eingeschlossen wird. Aus einer solchen Bildung entstehet ohngefähr die Gestalt eines Nagels, die zur Benennung in verschiedenen europäischen Sprachen den Anlaß gegeben hat. Der untere Theil der Gewürznägelin ist gewürzhafter, als das oben aufsitzende Kügelchen, das auch leicht abfällt. Die Blume verkehrt ihr Gewürze, so wie die Frucht, je näher sie der Reife kommt: daher diese Blumen, die in einem Büchsel beysammen stehen, noch grün, als unreife und unausgebildete Blumen oder Kelche abgepflückt werden. Die schwarzbraune Farbe erhalten sie vom Rauche, worinne sie getrocknet werden: einige sollen sie auch vor dem Trocknen in heißem Wasser abbrühen. Die Gewürznelken, die nicht vorher im Rauche gewesen, sondern blos durch die Sonne getrocknet worden sind, sind runzlicht, leicht und schmutzig, haben auch nicht den gehörig starken Geruch und Geschmack, welche nicht eingekauft werden sollten. Die besten sind diejenigen: die eine dunkelbraune Farbe haben, groß, schwer und leicht zerbrechlich sind; aus denen mit den Fingern eine ölichte Feuchtigkeit sich drücken läßt; und welche einen starken angenehmen, eigenen Geruch, wie die Gartennelken, haben, und deren Geschmack scharf, heiß, mit einer gelinden Bitterkeit begleitet ist, und welcher lange auf der Zunge bleibet. Auch die beste Sorte soll bisweilen mit solchen vermischt seyn, aus denen das Del durch die Destillation schon abgetrieben worden, welche letztere zwar von den guten wieder mit einem Geruche, aber freylich schwächern, begabt werden, weniger scharfen

Geschmack und eine hellere Farbe haben, und aus welchen keine ölichte Feuchtigkeit gedrückt werden kann. Vor diesem schändlichen Betrug muß man sich hüten. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 338. Lorn icon. plant. Tab. 315. Von dem berühmten schwedischen Botaniker, Hrn. Ritter Thunberg, wird der Baum von welchem diese genommen werden, *Engenia caryophyllata* genennt.

CASSIAE f. CINNAMOMI flores f. calyces. f. clavelli. Zimmtkelche. Zimmtblüthen. Zimmtnäglein. Es ist noch nicht ganz ausgemacht, von welchem Baume sie genommen werden: ob's *Laurus Cinnamomum* L. oder ob's *Myrtus caryophyllata* L.; oder aber, wie mehrere Neuere annehmen, ob's *Laurus Cassia* L. ist? dem sey nun wie ihm wolwolle; so sind sie eigentlich die unentwickelten und noch nicht aufgebrochenen Blumen, oder vielmehr Kelche, und stellen beym Zimmtbaume dasselbe vor, was die Würznelken bey den Würznelkenbaume. In der trocknen Gestalt, wie sie zu uns kommen, sehen sie wie ein Nagel aus, indem sie einen runden Kopf von der Größe eines Hanf- oder Pfefferforns haben, der un- deutlich sechsfach gefeert ist; der aus dem Kelche oder, wenn man will, aus der Blumentrone bestehet; in welchem sich ein ziemlich runder Körper befindet, der mit einem Nabel bezeichnet und der Ueberrest des Staubweges ist. Dieser Kopf endigt sich allmählig in einen dünnern Schwanz, der auch oft noch mit einem Stiele versehen ist. Sie sind von brauner Farbe, und in Ansehung des Geruchs und Geschmacks dem vom Zimnte ähnlich, doch bemerkt man im Geschmacke das Zusammenziehende an den Blumen nicht so deutlich. Das durch die Destillation davon gewonne-
ne

ne Del ist von dem Oele aus der Zimtrinde kaum zu unterscheiden. Das davon destillirte Wasser ersetzt das Zimtrindenwasser, ist aber etwas schärfer und beifender. Abbild. s. oben bey den Rinden.

CHAMOMILLAE ROMANAE flores. Römische Kamillenblumen. Gartenkamille. Anthemis nobilis L. Diese perennirende Pflanze wächst in südlichen Europa wild, bey uns wird sie in Gärten gezogen, wo sie oft mit gefüllten Blumen vorkommt, denen man aber die mit einfachen vorziehen will. Auf der Spitze eines Stieles steht immer eine einzelne, in der That mit gelben röhrigen (im Fall, wenn die Blume nicht gefüllt ist), und am Rande mit weißen, an der Spitze gekerbten, geschweiften Blümchen besetzte Blume, welche etwas größer als eine gemeine Kamillenblume ist, und einen stärkern Geruch und Geschmack hat. Der Fruchtboden an dieser ist nicht so erhaben, sondern mehr plan. Sie blühet im Julius und August. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 526. Zorn icon. plant. Tab. 161.

CHAMOMILLAE VULGARIS s. NOSTRATIS flores. Gemeine Kamille. Feldkamille, Matricaria Chamomilla L. Diese jährige Pflanze wächst in Deutschland überall auf Reinen, Feldern, vorzüglich auf steinigten, sandigen Boden. Auf den Spitzen der Stiele stehet ein Blumenknopf, der aus einem kegelförmig erhabenen, aber nicht mit Schuppen oder Borsten besetzten, sondern nackten Fruchtboden, welcher die kegelförmige Gestalt erst mit dem Wachstume der Blume annimmt, und welcher überall und dicht mit kleinen, gelben, röhrigen Blümchen besetzt ist, und der aus einer Reihe von weißen, mit drey Einschnitten an der Spitze versehenen, geschweif-

ten Blümchen, welche wie Strahlen rings um den gelben kegelförmigen Blümchenhaufen am Grunde umher stehen, bestehet. Der Strahl von den weißen Blumenblättern steht oft waagrecht von der Blume ab, oft aber ist er herabgebogen. Die Zeit der Blüthe ist im Junius und Julius. Der Geruch dieser Blumen ist angenehm, eigen und balsamisch, und der Geschmack balsamisch bitterlich, nicht widerlich. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 298. *Zorn* icon. plant. Tab. 139.

CROCI stigmata. Safran. *Crocus sativus officinalis L.* Die ausdauernde Safranpflanze ist ein Zwiebelgewächs, das in verschiedenen Morgenländern von selbst wächst, aber auch da, und seit langer Zeit schon in verschiedenen wärmern Ländern Europens angebauet, u. durch die Kultur vervollkommnet worden. Vom wildwachsenden Safran wird an keinem Orte eingesamlet. Von dieser Pflanze giebt's zwey Spielarten: a) *Crocus sativus officinalis L.*, der Herbstsafran mit schmälern Blättern, die am Rande zurück gerollt sind, und b) *Crocus sativus vernalis L.*, die im Frühlinge blühet. Der Safranbau wird in Frankreich, Spanien, Portugall, Sicilien, England und in Deutschland besonders in Oesterreich, Bayern, Schlesien u. s. w. mit vielem Fleiße betrieben. In Deutschland wird der aus Gatinois in Frankreich, und der aus Oesterreich vorzüglich gebraucht. Der Blumenstengel kommt unmittelbar aus der Zwiebel, und entspringt aus einer einblättrigen Scheide. Die Blumenkrone ist sechstheilig. Den eigentlichen Safran geben die Narben des Staubweges oder Griffels, welche in drey an der Spitze abgestumpfte Fäden getheilt sind; nicht aber, wie sonst geglaubt wurde, die Staubfäden. Wenn
im

im Herbst die Safranpflanze blühet, so werden die Blumen abgebrochen, und zu Hause die Narben nebst einen ziemlichen Theile des Griffels selbst aus ihnen herausgezogen: das übrige von der Blume wird als unnütze weggeworfen. Das Trocknen geschieht in eigenen darzu eingerichteten Oefen mit gehöriger Sorgfalt. Die frischen saftigen Narben haben eine dünne gelbliche Basis, nehmen allmählich eine keilsförmige Gestalt und rothgelbe oder dunkelrothe Farbe an, und endigen sich in eine abgestumpfte, gekerbte, weißgelbliche Spitze, sie sind ziemlich häutig, zusammengewunden und ohngefähr einen Zoll lang. Durch das Trocknen werden sie mannichfaltig gekrümmt und in einander gebakken; dennoch aber findet man unter dem trocknen Safran oft Stücken, die die drey Narben auf der Spitze des Staubweges vereinigt enthalten. Der saftige frische Safran hat einen gewürzhafte Geruch, der aber in dem getrockneten weit stärker und eigener Art ist, und ist vom gewürzhafte bitterlichen Geschmacke. Das Wasser wird davon goldgelb, und der Speichel beym Kauen dunkelgelb, gefärbt. Vom Wasser sowohl als Weingeiste läßt er sich gänzlich ausziehen, so, daß nichts als die Fäserchen ganz weiß ohne Geruch und Geschmack zurücke bleiben. Zum Arzenegebrauche muß er von dunkeler, fast rother, glänzender Farbe, ohne viele weiße oder gelbe Enden, etwas fettig im Anfühlen, biegsam und schwer zu pulverisiren, von starkem Geruche und Geschmacke, und leicht am Gewichte seyn, den Fingern, wenn man ihn reibt, eine dunkelrothe Farbe geben, und eine geringe Menge davon eine große Quantität Wassers färben. Dem orientalischen Safran, *Crocus orientalis*, gab man sonst immer den Vorzug, und er verdient ihn auch, wenn er ächt, nicht verfälscht und nicht zu alt ist;

je entfernter aber eine Sache von uns, desto theurer wird sie, ehe sie zu uns kommt, und destomehr ist sie der Verfälschung ausgesetzt: daher ist nicht so ängstlich nach diesem zu trachten, da wir auch einen guten und brauchbaren Safran selbst in Deutschland haben, von dem die Verfälschung bey mäßigerem Preise doch nicht so leicht zu befürchten ist. Der Safran wird gemeinlich mit den Blumen-Blättern des Saffors, *Carthamus tinctorius L.*, der Ringelblume, *Calendula officinalis L.* und andern ähnlichen, auch wohl mit getrockneten Fasern von gekochtem Rindfleische vermischet und verfälschet: man muß daher jedesmal bey dem Einkauf desselben sich nach den angegebenen Kennzeichen des guten Safrans richten. Mit dem Alter wird auch der Safran schwächer. In einer Blase, die in einem zinnernen oder andern gut verschlossenen Gefäße verwahrt wird, erhält er sich am besten. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 144. und 566. Zorn icon. plant. Tab. 151.*

GENISTAE flores. Ginsterblumen. Pfriemenkrautblumen. *Spartium scoparium L.* Die schmetterlingsförmigen gelben Blumen stehen auf eigenen schwachen Stielchen, der Länge nach an den Zweigen hinauf; die Fahne groß, zurückgebogen, herzförmig; die Flügel eiförmig länglich, kürzer als die Fahne, an den Staubfäden geheftet; der Nachen aus zwey länglichen, die Flügel überragenden, mit dem zottigen Rande nachenförmig zusammenhängenden, den Staubfäden eingeheteten Blättchen. Der Kelch ist zweylippig, fünffach gezähnt. Die Zeit der Blüthe ist im May und Junius. Sie haben einen unangenehmen bittern Geschmack. *Abbild. S. oben bey dem Kraute.*

HYPERICI flores. Johanniskrautblumen.
Hypericum perforatum L. Die perennirende Pflanze wächst in buschigten Waldgegenden, auf Wiesen und Ackerändern, und Anhöhen; blühet im Julius und August. Auf den Stengeln und Nebenstengeln sitzen die dunkelgelben Blumen, deren Blumenkrone fünfblättrig, die Blättchen länglich-eyförmig, stumpf, absehend, und oft mit schwarzrothen Punkten besetzt sind. Der Kelch ist fünftheilig mit ey lanzettförmigen hohlen bleibenden Lappchen. Sie haben einen bitterlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Die Staubgefäße der eben aufgeschlossenen Blumen, wie sie auch einzusammeln, und vorzüglich die rothen Narben, geben einen rothen Saft von sich, welcher sein Roth dem Wasser, Weingeiste und Oele mittheilet. Wird mehrentheils frisch verbraucht. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 15. Zorn icon. plant. Tab. 31.

LAVENDULAE f. SPICAE flores. Lavendelblüthen. Spickenblüthen. *Lavendula Spica L.* Diese ausdauernde Pflanze gehört eigentlich im südlichen Europa zu Hause, wird aber auch bey uns mit Fleiß häufig gezogen. Der obere blattlose Theil des Stiels trägt an der Spitze eine Aehre, welche aus kleinen blauen Blumen an dicken und rauhen Kelchen bestehet. Die Blumenkrone ist rachenförmig, die Oberlippe zwey-, die Unterlippe dreyspaltig, rauh. Sie haben einen angenehmen, durchdringenden Geruch, und heißen bitterlichen Geschmack. Eine Abart dieser Pflanze hat breitere und hellere Blätter, die eigentliche *SPICA*, die Spikanart bey den Gärtnern; diese riecht stärker, aber nicht so angenehm. Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 294. Zorn icon. plant. Tab. 53.

LILIORUM CONVALLIUM flores. Mayens Blümchen. *Convallaria majalis* L. Perennirt und wächst in Wäldern, an buschigen Hügeln, auf etwas feuchtem Boden im Schatten. An einem dünnen, blattlosen Stiele hängen an seiner Spitze etwa sechs bis zehn schneeweiße, glockenförmige, wohlriechende, an kleinen eigenen Stielchen nach einer Seite gekehrte Blumen herab, deren Rand sechs-spaltig, zurückgebogen ist. Der Geschmack davon ist bitterlich. Werden mehrentheils frisch gebraucht. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 70. *Zorn* icon. plant. Tab. 94.

MALVAE HORTENSIS s. ARBOREAE s. ROSEAE flores. Stockrosen. Pappelrosen. Gartenpappel. *Alcea rosea* L. Eine zweyjährige Pflanze, die im Morgenlande wild wächst. Diese Blumen sitzen oben am Stiele in den Blattwinkeln eine ganze Strecke hinauf, wie in einer langen, weitläufigen Aehre an kurzen Stielchen; sie haben fünf herzförmige, abstehende Blumenblätter, einen doppelten, dicken, haarigen Kelch, davon der äussere sechs-spaltig, der innere fünf-spaltig ist. Man hat sie von allerhand Farben; sie fangen von unten an zu blühen, und blühen vom Julius bis in den Herbst. Die von dunkelrother Farbe werden vorzüglich gewählt, davon die Blumenblätter gesammelt werden, welche einen schleimigen, schwach salzartig zusammenziehenden Geschmack haben. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 54 *Zorn* icon. plant. Tab. 236.

MELILOTI CITRINI flores. Gelbe Stein-
Fleebumen. *Trifolium Melilotus officinalis* L.
Diese zweyjährige Pflanze wächst an Wegen, alten
Gebäu.

Gebäuden und auf Neckern. An der Spitze der Haupt- und Nebestiele hängen die kleinen, gelben, schmetterlingsförmigen Blumen an ganz kurzen Stielchen übereinander herab, und kommen daselbst im Winkel eines ganz kleinen haarigen Blattes hervor. Blühet im Julius. Sie haben einen eigenen starken Geruch, und einen schleimige bitteren, etwas scharfen Geschmack. *Abbild. S. oben bey dem Kraute.*

MILLEFOLII VULGARIS flores. Gemeine Schaafgarbenblumen. *Achillea Millefolium L.* Dauer und Standort *S. bey dem Kraute.* Die weißen, oft röthlichen Blumenbüschel geben der Pflanze von ferne fast das Ansehen einer Schirmpflanze. Ganz oben, fast auf der Spitze, theilt sich der Pflanzenstengel in mehrere nicht lange Nebestengel, welche sich wieder in kürzere abtheilen, auf welchen denn die gestielten kleinen, weiß oder röthlich geschweiften Blümchen so sitzen, daß sie meistens eine ebene Oberfläche bilden. Die Blumenknöpfchen sind oval, mit grünlichen, am Rande häutigen, Kelchschuppen; die geschweiften Blümchen des Randes sind kurz, fünf an der Zahl, und an der Spitze wenig, ein paarmal eingeknickt. Die röhrigen Blümchen der Scheibe sind grünlichgelb. Blühet in den Sommermonaten. Geruch, Geschmack und *Abbild. S. oben bey dem Kraute.* Statt dieser gemeinen Schaafgarbe wird auch mit Recht die edle Schaafgarbe, *ACHILLEA NOBILIS L.*, (wenn man auch die wildwachsende haben kann,) die in verschiedenen Ländern Deutschlands auch angetroffen wird, empfohlen, welche weit stärker nach Kampher riecht und schmeckt als die vorstehende, daher sie gewiß kräftiger. Deren Blumenbüschel erscheint mehr convex, und deren oberste Blätter an
den

den Blumenstielchen sind einfach, halbgefiedert, ganzrandig rauh und abgestumpft. Abbild. der letztern *S. Zorn icon. plant. Tab. 279.*

PAPAVERIS ERRATICI. PAPAVERIS RHOEADOS flores. Klatschrosen. Klapprosen. *Papaver Rhoeas L.* Diese jährige Pflanze wächst allenthalben auf unsern Kornfeldern, und blühet im Junius und Julius. Auf einer Stengelspitze steht immer eine Blume, welche zwey kleine rauhe Kelchblätter, die bald abfallen, und vier große lebhaft rothe Blumenblätter hat, welche ebenfalls leicht und bald abfallen; letztere sind fast eyrund, am Grunde, wo sie aufsitzen, gewöhnlich schwarz und schmal. Beym Anfühlen sind sie weich und gewissermaßen fettig; frisch haben sie einen etwas betäubenden Geruch, der sich beym Trocknen verlihet; vom Geschmacke sind sie schleimigt und bitterlich. Sie werden frisch und getrocknet gebraucht. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 2. Zorn icon. plant. Tab. 157.*

PERSICORUM flores. Pflersichblüthen. *Amygdalus Perlica L.* Das Vaterland des Pflersichbaumes ist noch unbekannt; dem Namen nach sollte er aus Persien herkommen; in dem gemäßigten Europa kommt er in den Gärten gut fort. Er blühet gleich zu Anfange des Frühlings, ehe er noch Blätter bekommt. Die Blumen sind fleischfarben röthlich, und haben fünf länglich-eyförmige, stumpfe Blumenblätter. Der Kelch ist abfallend, fünfspaltig, mit ausgebreiteten, stumpfen Lappchen. Sie werden frisch verbraucht. Sie besitzen eine gewürzhafte Bitterkeit. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 101. Zorn icon. plant. Tab. 282.*

PULSATILLAE NIGRICANTIS flores. Schwarze Rüchenschelle's Blumen. Kleine Osterblumen. *Anemone pratensis* L. Standort S. oben bey'm Kraute. Die schwarzblauen, aufferhalb mit feinen, weißen, weichen und glänzenden Haaren bedeckten, meistens sechsblättrigen, feldlosen Blumen stehen jede auf der Spitze eines eigenen, einen halben bis ganzen Fuß hohen Stiels, welchen sie oben etwas umbeugen und herabhängen. Diese dünnen, langen Blumenstiele kommen aus der Wurzel, sind mit feinen Haaren besetzt, unterhalb blattlos, aber weiter hinauf, in einiger Entfernung von der Blume, mit einer Menge, etwa Zoll langer, schmaler, an der Spitze gespaltener, etwas behaarter Blätter umgeben, welche alle, wie in einem Quirl, auf einer Stelle des Stiels ringsherum und ausgerichtet stehen, und daher eine entfernte Hülle der Blume vorstellen, die auch vor dem Ausblühen damit bedeckt ist. Die Blumenblätter sind an den Spitzen ganz kurz zurückgebogen, aufferhalb stark dunkel violettblau. Die Blühzeit ist im April oder May. Abbild. S. oben bey'm Kraute.

ROSARUM RUBRARUM flores. Rosen. Rosche Rosen. *Rosa centifolia* L. Von den Rosen giebt es viele Arten und Spielarten. Das eigentliche Vaterland dieses Strauches ist nicht bekannt, er wird aber sowohl wegen seiner nach verschiedenen Arten so vielfarbigen Verschiedenheit, als auch wegen des angenehmen, erquickenden Geruchs, so einige besitzen, fast in allen Gärten gezogen. Die Centfolien-Rose, wegen so vieler Blumenblätter, die sie hat, also benamt, ist doch im Geruche die vorzüglichste, daher deren Blumenblätter vor andern in die Apotheke aufgenommen werden. Manche davon sind vollroth, manche blasroth.
Des

Des Geruchs, den diese Blume im höchsten Grade angenehm hat, und der Schönheit und Pracht wegen, womit dieser blühende Strauch pranget, hat man sie die Königin der Blumen genennet. Der Geruch davon ist, wie schon erwähnt, höchst angenehm und eigener Art, der sich auch bey dem Trocknen nicht ganz verliert. Sie schmecken, frisch und getrocknet, erst süßlich, nachher bitter und herbe. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 82. Zorn icon. plant. Tab. 600.*

SAMBUCI flores. Hollunderblumen. Fließerblumen. *Sambucus nigra L.* Der Standort dieses Strauches ist schon oben bey den Rinden angegeben. Die Blumen, die zu Ausgang des May's oder im Junius zur Blüthe kommen, bilden einen unächten Schirm: es kommen nämlich auf der Spitze eines gemeinschaftlichen langen Blumenstiels zugleich fünf Schirmstiele hervor, welche aber nun nicht, wie bey den ächten Schirmblumen, kleine ächte Schirmchen tragen, sondern sich noch einigemal in mehrere Stiele, und zuletzt unordentlich und ästig abtheilen. Frisch haben diese Blumen einen eigenen, starken, nicht ganz unangenehmen, doch etwas betäubenden Geruch, und einen schleimigt bitterlichen Geschmack: beydes wird durchs Trocknen schwächer. *Abbild. s. oben bey der innern Rinde dieses Strauches.*

**TANACETI flores. Rheinfarnblumen. Wurm-
Frautblumen.** *Tanacetum vulgare L.* Auf den Spitzen der Stengel und Nebestengel stehen auf eigenen Stielchen die gelben, halbkugelförmigen, festen Blumenknöpfchen, welche anfangs auf ihrer Mitte eingetieft sind, sich aber nachher erhöhen, und gewölbt erscheinen. Sie blühen im Julius und August. Der
Ge.

Geruch davon ist stark, kampferartig • gewürzhast, desgleichen auch der Geschmack, der noch überdies bitter ist. Abbild. s. oben das Kraut.

TILIAE flores. Lindenblumen oder Blüthen.
Tilia Europaea L. Ein in Europa sehr bekannter Baum, der gern in einem leichten, etwas feuchten Boden wächst, und zu einer außerordentlichen Größe und Höhe gelangen kann: ohnerachtet er ein sehr weiches Holz hat, wird er doch sehr alt. Die kleinen, grünlich weißen Blumen öfnen sich zu Ende Junius oder im Julius. Sie kommen auf einem langen Stielchen hervor, an welchem ein schmales, langes, zungenförmiges, trockenes, weißgrünes Blatt mit seiner Mittelrippe größtentheils bis auf die Hälfte angewachsen ist, und welches sich dann am Ende in etwa 8 oder 10 kurze Stielchen abtheilet, deren jedes eine Blume trägt. Diese Blumen haben kein Honigbehältnis. Murray sagt, daß der schwedische Name dieses Baums, *Linn*, der Familie des berühmten *Linnee* den Namen gegeben habe. Diese frischen Blumen haben einen sehr erquickenden, angenehmen süßlichen Geruch, den man auch in einer beträchtlichen Entfernung noch stark empfindet, welcher beym Trocknen sich verlihet, und einen schleimigen, süßlichen Geschmack. Sie werden frisch verbraucht. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 469. Zorn icon. plant. Tab. 281.*

**TUSSILAGINIS f. FARFARAE flores. Huf-
lattig; oder Ackerlattigblumen.** *Tussilago Farfara L.* Den Standort betreffend siehe oben bey dem Kraute. Jeder Blumenstiel, welcher schon im März vor den Blättern aus der Wurzel hervor kommt, und
der

der weiß, wolligt und mit Schuppen dicht besetzt ist, trägt einen einzelnen Blumenknopf auf seiner Spitze, welcher sich in eine hellgelbe zusammengesetzte Blume entfaltet. Nach der Blüthe kommen erst die Blätter, ebenfalls einzeln auf Stielen aus der Wurzel hervor. Geruch hat diese nicht, aber einen etwas bitteren Geschmack. Abbild. s. oben bey dem Kraute.

ULMARIAE s. BARBAE CAPRINAE flores. Geißbart; oder Johanniswedelblumen. *Spiraea Ulmaria L.* Die ausdauernde Pflanze wächst an schattigen, sumpfigen Orten, auf Wiesen, an Gräben, in Gebüsch und Wäldern, und wird 3 bis 4 Fuß hoch. Sie blühet vom Ende Junius bis zum August auf der Spitze mit weißen, fünfblättrigen, den Fliederblumen ähnlichen, unachtschirmartigen Blumen, die einen sehr angenehmen Geruch haben. Mit Unrechte hat man sie seit einiger Zeit vergessen. Abbild. s. *Blaskwell Herbar. Tab. 465. Zorn icon. plant, Tab. 141.*

VERBASCI flores. Wollkraut; oder Königs-
Herzenblumen. *Verbascum Thapsus L.* Standort siehe oben bey dem Kraute. Oben nach der Spitze des Stengels zu kommen die Blumen hervor, welche vom Julius an nach und nach ausblühen; sie sind gelb, einblättrig, mit fünf stumpfen Lappen versehen, und stehen mehrentheils gedrängt beisammen. Sie haben einen angenehmen Geruch, und Honigartigen oder fettigen Geschmack. Sie sind von so zartem Baue, daß sie, wenn man sie frisch zerstoßen in einem verkorkten Glase lange der Sonne oder einer andern Wärme aussetzt, in ein braunes, schleimigtes, ölichtes Wesen zerfließen. Die vollkommen aufgeblüthen müssen bey trockner heißer Witterung, ohne sie zu drücken gesammelt

melt werden. Schnell an der Sonne oder Ofenwärme getrocknet, behalten sie ihre Farbe. Abbild. s. oben bey dem Kraute.

VIOLAE MARTIAE flores. **Blaue Viole.**
Märzviole. *Viola odorata L.* Diese bekannte ausdauernde Pflanze wächst häufig in den Gärten. Man muß die fünfblättrige, dunkelblaue, wohlriechende Blumenkrone, ohne dem Kelch, nehmen; solche aber nicht mit der rauhen, oder der Hundsviole, mit blasblauen Blumen, verwechseln. Abb. S. Blackwell. Herb. Tab. 55. Zorn icon. plant. Tab. 8.

6) Saamen (Semina), und Saamencapseln (Capsulae feminales).

Allgemeine Regeln:

Die Einsammlung, das Reinigen und die Aufbewahrung der Saamen betreffend.

- 1) Alle Saamen dürfen nicht eher eingesammelt werden, bis sie vollkommen reif worden; aber doch, ehe sie von selbst ausfallen. Die rechte Zeit, die Nohndöpfe einzusammeln, wird unten bey diesem Artikel selbst angegeben; alsdann werden sie an einem luftigen Orte, ohne Feuerwärme, wohlgetrocknet.
- 2) Durch das Schwingen kann man die Saamen von den Hülsen, und unreifen oder tauben Saamentörnern, leicht reinigen.
- 3) Die Saamen werden in hölzernen Kisten oder Büchsen an einem trocknen und kalten Orte, besonders die dichten, aufbewahrt. Die dichten müssen alle Jahre frisch angeschafft werden, da sie leicht verderben, auch die milden alsdenn scharf werden. Die verdorbenen Saamen sollte man nie zum Arzneugebrauche nehmen. Ueberhaupt muß auch bey den Saamen darauf gesehen werden, daß sie nicht unter in-
 Apoth. B. 11. Th. P ander

ander kommen, da verschiedene unter denselben eine heftig-wirkende Schärfe besitzen.

ABELMOSCHI semen. Abelmosch oder Bisamkörner. *Hibiscus Abelmoschus L.* Der Strauch, von welchem dieser Saame kommt, wächst in beyden Indien, nämlich in Malabar, Java, Brasilien, Jamaika und auch in Aegypten. Dieser Saamen ist nierenförmig, etwas zusammengepreßt oder gedrückt, so groß wie eine kleine Linse, der Länge nach von allen Seiten parallel gestreift; hat in seiner Aushöhlung eine runde schwärzliche Narbe, und enthält ein weißliches Mark. In der Hand erwärmt, gerieben, oder auf glühende Kohlen geworfen, riecht er wie Moschus und Ambra; sein Geschmack aber ist bitterlich und etwas stöchend. Der thierische Moschus soll zuweilen mit diesen Körnern vermischt seyn. Dies Mittel verdiente näher erprobt zuwerden.

ANETHI semen. Dillsamen. *Anethum graveolens L.* Diese einjährige Pflanze wächst in Portugall, Spanien und um Konstantinopel wild, und wird bey uns häufig in den Gärten gezogen. Im August reifet der hellbraune Saamen, welcher eyrund, am Rande mit einer abstehenden trocknen, weißlichen Haut umringt, auf der einen Seite flach, auf der andern etwas erhaben, und mit drey Strichen gezeichnet ist. Frisch hat er, so wie die ganze Pflanze einen etwas betäubenden, getrocknet aber immer noch starken Geruch, und einen heißen, gewürzhaften Geschmack. *Abbild. S. Blackwell. Herb. Tab. 545. Zorn icon. plant. Tab. 512.*

ANISI semen. Anis oder Anissaamen. *Pimpinella Anisum. L.* Diese jährige Pflanze wächst in den

den Morgenländern wild, in verschiedenen von Europa, ja bey uns in Obersachsen, besonders Thüringen, wird sie häufig angebauet. Der Saamen davon ist länglicht und grünbräunlich, hat eine bauchigte Basis; zwey Saamenkörner sitzen mit ihren flachen Seiten aneinander, die andere Seite ist erhaben und gestreift. Er hat einen starken Geruch, schmeckt süß und gewürzhafft, und ist nicht so reizend wie andere Gewürze. Durch die Destillation erhalt man davon ein ätherisches gelbes Del, das in der Rinde des Saamens enthalten zu seyn scheint, welches auch aus der Anispreu erhalten wird; durch das Auspressen aber bekommt man aus dem markigten Theile dieses Saamens ein anderes dickeres Del, das grünlich aussieht, und nicht geachtet wird. Abbild. s. *Blackwell Herbar. Tab. 374.* Zorn icon. plant. Tab. 128.

ANISI STELLATI s. SINENSIS capsulae feminales, s. BADIAN semen. Sternanis. *Mlicium anilatum L.* Dieser Baum, von welchem die sternförmigen Saamenkapseln zu uns kommen, gehört in Japan, China und den philippinischen Inseln zu Hause. Ein jeder solcher Stern bestehet aus sechs bis acht harten, dicken Kapseln, die in der Mitte wie Strahlen vereinigt sind, jeder fünf bis zehn Linien lang, und drey bis fünf Linien breit. Sie sind zusammengedrückt, einfächerigt und gehen spitzig aus: sie sind eisenschwarzfarbig, auswärts runzlicht, inwendig glatt, oberwärts offen, unterwärts bauchigt und scharf. In jeder Kapsel befindet sich ein eyrunder, flacher Saamen, der unter einer glänzenden, braunen, zerbrechlichen Schaaale einen weißlichen Kern einschließt. Zu Ende des sechzehnten Jahrhunderts ward der Sternanis durch einen engländischen Schiffer von den phi-

lippinischen Inseln nach Europa gebracht. Sein Geruch und Geschmack ist wie der vom Anis oder Fenchelsaamen, doch stärker. Die Saamenkapseln schmecken stärker als der Saamen, und die Schaale des Saamens stärker als der Kern, welcher einen etwas gewürzhaften, fetten Geschmack hat.

AVENAE semen. Hafer. *Avena sativa* L. Diese einjährige Graspflanze wird überall auf den Feldern gebauet. Das Saamenkorn ist bekannt länglicht, an beyden Enden dünner, am äussern breiter, in der Mitte der Länge nach gefurcht; die äussere gelbe Schaale etwas eckigt, und der weißliche Kern äusserlich wollicht. Wird der Hafer in der Mühle abgehülset, so bekommen wir den bloßen Kern, welcher alsdann Hafergrüße, AVENA EXCORTICATA s. GRUTUM, genennt wird, daraus sich ein nahrhafter Schleim ziehen läßt. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 422. Zorn icon. plant. Tab. 521.

CANNABIS semen. Hanfsaamen. *Cannabis sativa* L. Diese einjährige Pflanze gehöret eigentlich in Indien zu Hause, wird aber in allen Ländern Europens, auch den kältern, häufig gebauet. Der Saamen ist eyrund, etwas zusammengedrückt: er bestehet aus einer aschfarbnen, zweyflappigten Schaale mit etwas hervorragenden Näthen, die zart, zerbrechlich, an dem einen Ende stumpf ist, und an dem andern ein rundes Grübchen hat: in dieser Schaale liegt ein weißer, süßer, ölichter Kern, der mit einem braungelblichen Häutchen umgeben ist. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 322. Zorn icon. plant. Tab. 532.

CARVI semen. Gemeiner Kümmel. Wiesenkümmel. *Carum Carvi L.* Die zweijährige Pflanze wächst häufig auf den Wiesen. Der Saame ist länglich eyrund, gestreift, gebogen, von dunkelbrauner Farbe, hat einen mäßigheissen, etwas bitteren Geschmack, und einen angenehmen, gewürzhafteu Geruch. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 529. Zorn icon. plant. Tab. 397.

CINAE s. SANTONICI s. ZEDOARIAE semen. Wurmsaamen. Zittwersaamen. Es ist noch ungewiß, von welcher Pflanze eigentlich dieser Saamen gesammelt werde: ob von *Artemisia Judaica L.*, davon Abbild. bey Zorn icon. pl. Tab. 367.; oder von *Artemisia Santonicum L.* Abbild. davon Zorn icon. plant. Tab. 240.; oder von *Artemisia contra L.*; oder ob von allen dreyen der Saamen unter diesem Namen zu uns kommt? Dieser Saamen ist klein, länglicht, glatt, grüngelbbraunlich, und ist mit Blättchen der Blumenfelche und kleinen dünnen Stielen vermischt. Der Geschmack davon ist gewürzhast, etwas scharf und sehr bitter; der Geruch balsamisch, stark und ekelhaft. Man muß den wählen, der einen starken, der Zittwerwurzel ähnlichen Geruch hat, (wovon auch wohl die Benennung Zittwersaamen herrühren mag), der schwer, und stark schmeckend ist, und nicht mit kleinen Blättern, vielen gröbern Stielen, Sandkörnern und so weiter, vermengt ist. Man zieht den aleppischen vor, der am reinsten, und am wenigsten mit Spreu vermischt ist; dann folgt in der Güte der orientalische; der barbarische oder afrikanische wird vor dem schlechtesten gehalten.

CORIANDRI semen. Coriandersaamen. *Coriandrum sativum L.* Diese jährige Pflanze gehört
P 3 in

in dem mittäglichen Europa zu Hause, wird aber in andern Gegenden auch gebauet. Der Saamen ist kugelförmig, von gelbgrauer Farbe und gestreift. Die frische Pflanze und der Saamen, so lange er grün ist, haben einen unangenehmen betäubenden Wanzengeruch, der sich durchs Trocknen, und erst vollkommen nach einer langen Zeit, verliert, worauf Geruch und Geschmack angenehm und gewürzhafte wird. *Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 176. Zorn icon. plant. Tab. 363.*

CUMINI s. CYMINI semen. Mutterkümmel. Römischer Kümmel. *Cuminum Cyminum L.* Diese jährige Pflanze wächst in Aegypten und Aethiopien wild, wird aber in Italien und Malcha stark gebauet. Der Saamen ist länglicht, gestreift, etwa zwey Linien lang, von grünlich oder graugelber Farbe, und etwas größer als der Fenchelsaamen: er hat einen heißen, bitteren Geschmack, und einen gewürzhafte Geruch. Zwey Saamenkörner stehen nebeneinander, wie man sie auch unter dem zu uns gebrachten noch findet.

CYDONIORUM semen. Quittensaamen. Quittenkörner. *Pyrus Cydonia L.* Vom Quittenbaum wird unten bey der Frucht mehr vorkommen, hier sind die Saamenkörner aus dieser Frucht anzuführen. Diese sind länglicht, zusammengepreßt, eckigt, ungleich gestaltet, an einem Ende stumpf, an dem entgegengesetzten spitzig, unter einer schwarzbraunen festen Haut enthalten sie ein weißes Mark. Sie enthalten sehr vielen Schleim, nur dürfen sie nicht zu alt werden. *Abbild. s. unten bey der Frucht.*

DAUCI SYLVESTRIS semen. Wilder Möhrensaamen. Wilder Carotensaamen. *Daucus Carota L.* Die zweyjährige Pflanze wächst auf Anshöhen und Bergen wild. Die Wurzel der wilden Möhre ist holzig, dünne, weiß und unschmackhaft. Der Saamen ist rundlich, auf einer Seite platt, auf der andern erhaben, weil zwei Saamentörner an einander stehen, und mit steifen Haaren oder kleinen Borsten besetzt, von grauer Farbe, und gewürzhaften Geruche, und dergleichen Geschmacks, der noch bitterlich ist. Abbild. *S. Zorn icon. plant. Tab. 471.*

FOENICULI AQUATICI s. PHELLANDRII semen. Wasserfenchelsaamen. Peersaat. Pfefferfenchelsaamen. *Phellandrium aquaticum L.* Die zweyjährige Pflanze wächst häufig an den Gräben und Sümpfen, im Braunschweigischen u. a. D. m. Dieser Saamen ist von der Größe des Dillsaamen, länglich, eysförmig, auf einer Seite flach, auf der andern erhaben und schwach gestreift, übrigens aber glatt, und auf der Spitze mit den Kelchzähnen und einem Staubwege besetzt, beydes reibt sich aber bey dem getrockneten leicht ab, und ist von gelbgrünlicher Farbe, die etwas ins röthliche spielt. Der Geruch und Geschmack ist gewürzhaft, letzterer merklich scharf, und hält das Mittel zwischen Angelick und Liebstockel. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 570. Ernstingii Phellandrologia etc. beygefügte Kpft. Lange vom Wasserfenchel, die nämliche Kpft.*

FOENICULI semen. Fenchelsaamen. *Anethum Foeniculum L.* Eine zweyjährige Pflanze, die in warmen Ländern Europens wild wächst, aber auch in verschiedenen Gegenden Deutschlands z. B. in

Thüringen, Franken u. s. w. mit Fleiß häufig gebauet wird. Der Saamen von letzterer ist vollkommen gut, daß wir den ausländischen, der insgemein *Foeniculum dulce* benamt wird, wohl entbehren können. Dieser Saamen ist eyrund, und da immer zwey Saamenförner aneinander sitzen, so sind sie auf der einen Seite glatt, auf der andern gewölbt und gestreift, etwa zwey Linien lang, von Farbe gelbgrün. Er hat einen eignen starken Geruch, und einen aromatischen, süßen Geschmack. *Abbild. s. oben bey der Wurzel.*

FOENI GRAECI semen. *Bockshornsaamen.* *Griechischer Heusaamen.* *Siebenzeiten/aamen.* *Trigonella Foenum graecum L.* Eine zweyjährige Pflanze, die vorzüglich im südlichen Frankreich, aber auch in Deutschland und andern Ländern, gebauet wird. Der Saamen ist länglich. rund, fast vier-eckigt, zusammengedrückt, an beyden Enden abgestumpft, mit einer schiefen Furche bezeichnet, und von Farbe braungelb; riecht wie Steinklee und schmeckt bitter. Er enthält sehr viel Schleim. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 38. Zorn icon. plant. Tab. 116.*

HORDEI semen. *Gersten: Saamen oder Körner.* *Hordeum vulgare L.* Es giebt verschiedene Arten und Spielarten dieser bekannten Graspflanze, deren eigentliches Vaterland nicht bekannt ist. Die gemeine Sommergerste ist in Deutschland die gewöhnlichste. Der Saamen, oder das Gerstenkorn, ist länglicht, in der Mitte bauchigt, an beyden Enden zugespitzt, glatt, strohfarbigt, das obere Ende endiget sich in einer linienförmigen Granne, die in der Folge durchs Behandeln mehrentheils abgebrochen ist; am

am Bauche ist er der Länge nach mit einer Furche bezeichnet, auf dem Rücken und an den Seiten ist er eckigt, und steckt voller Mehl. Das ganze Saamenkorn, so wie es von der Tenne kommt, pflegt man rohe Gerste, *HORDEUM CRUDUM*, dem aber in der Mühle die äussere Schaafe genommen ist, abgehülsete oder gereinigte Gerste, *HORDEUM EXCORTICATUM* s. *MUNDATUM*, zu nennen; ist ihm aber durch letzteres auf der Mühle eine runde Gestalt gegeben, so wird es Perlgraupe, *HORDEUM PERL-
LATUM*, genennet. Werden die Gerstenkörner ferner in Wasser eine gehörige Zeit eingeweicht, und dann im Keller auf Haufen gehörigermassen aufgeschüttet, daß sie in eine Art von Gährung kommen und Keimen treiben, und wenn sie dann entweder an der Luft oder auf eigenen darzu bestimmten und eingerichteten Oefen gedörret worden sind, so werden sie Gerstenmalz, *MALTUM HORDEI*, genennet, welches von süßem Geschmacke und angenehmen Geruche seyn muß; welchem dieses beydes fehlet, und welches im Wasser zu Boden sinkt, das taugt nichts. *Abbild.*
S. Blackwell Herbar. Tab. 423. Zorn icon. plant. Tab. 509.

HYOSCYAMI NIGRI semen. Bilsensaamen.
Hyoscyamus niger L. Dieser Saamen ist klein, etwas rundlich, fast nierenförmig, runzlich, gedrückt und von Farbe aschgrau. *Abbild.* und das übrige s. oben bey dem Kraute.

LEVISTICI semen. Liebstöckelsaamen. *Ligusticum Levisticum L.* Dieser Saamen ist länglicht, auf der einen Seite flach, auf der andern erhaben mit erhabenen Streifen gezeichnet, und von

Farbe rothbraun, er hat einen starken aromatischen Geruch, und einen heißen, starken aromatischen Geschmack. Abbild. und das übrige s. oben bey der Wurzel.

LINI semen. Leinsaamen. *Linum usitatissimum L.* Die jährige Pflanze wächst in Spanien und andern Ländern wild, wird aber auch durch ganz Europa mit Fleis gebauet. Dieser Saamen, der in rundlichen, fünfeckigen, zähnsächrigen Saamenkapseln befindlich, ist eysförmig. länglich zugespitzt, ohngefähr eine Linie lang, breit gedrückt, hat einen scharfen Rand, und schließt in einer braunen glänzenden Schaafe einen weißen Kern ein. Der Geschmack davon ist unangenehm süß, schleimigt und ölicht: er enthält viel Schleim und Del. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 160. *Zorn* icon. plant. Tab. 251.

NAPI semen. Raps oder Rübsaamen. Dies ist der kleine kugelrunde, braune Saamen von *Brassica Napus L.*, der einen weißlichen ölichten Kern enthält. Die Pflanze wächst in Gorchland, England und Holland wild, wird aber häufig auch bey uns angebauet. Sie erreicht eine einige Fuß Höhe, und blühet mit gelben Blumen. Der Saamen ist in einer langen, rundlichen, auf beyden Seiten etwas zusammengedrückten, zweysächrigen, zweyflappigen Schote enthalten. Dieser Saamen heißt nach der Zeit, in welcher er ausgesäet worden, nämlich im Herbst oder im Frühjahre, entweder Winter- oder Sommersaamen. Abbildung S. *Blackwell* Herbar. Tab. 224.

NIGELLAE semen. Schwarzer Rummel. *Nigella lativa L.* Die Pflanze ist einjährig, und wächst

wächst in Aegypten, Creta, auch Deutschland wild, wird aber auch häufig in den Gärten gezogen. Der Saamen ist in rundlichen weichstacheligen Kapseln enthalten; er ist klein, dreyeckigt, länglich, an dem einen Ende abgestumpft, etwas zusammengepreßt, und schließt in einer schwarzen, mit schrägläufigen Runzeln bezeichneten, Schaafe ein grünlisches Mark ein; riecht brenzlich, gewürzhalt, und schmeckt von der Rinde etwas scharf, welches letztere sich aber zuletzt beim Rauen durch das Delichte des Kerns verliert. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 558. Zorn icon. plant. Tab. 119.*

ORYZAE semen. Reiskörner. *Oryza sativa* L. Diese einjährige Pflanze wurde in Ostindien, so auch in Amerika, Südcarolina häufig gebauet: nunmehr geschieht dieses in mehreren Ländern, z. B. in Spanien, in dem Herzogthume Mantua, im Königreiche Neapel, wie auch in Ungarn. Sie wächst gern in Gegenden, die Ueberschwemmungen ausgefetzt sind, doch kommt sie auch auf höhern Gegenden, ja selbst auf Anhöhen, gut fort. So wie die reifen Saamenkörner gewonnen worden, sind sie mit gelblichen Hülsen umgeben, davon sie durchs Stampfen in hölzernen Mörseln befreuet werden: so wird der Reiß uns zugebracht, wie er dann *Oryza excorticata* heißen sollte. Diese Reiskörner sind länglich, zusammengedrückt rundlich, an beyden Enden abgestumpft, ohngefähr zwey Linien lang, weiß, halbdurchsichtig, an dem untern Ende seitwärts mit einem Keime versehen, und etwas gefurcht. Sie haben weder Geschmack noch Geruch, und geben durchs Kochen einen Schleim von sich. *Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 579.*

PAPAVERIS semen, et capsulae feminales f. capita. Mohnsaamen und Mohnköpfe. *Papaver somniferum L.* Man unterscheidet diese einjährige Pflanze in die mit weißen Saamen, und in diejenige mit schwarzen Saamen, welcher letztere aber nicht eigentlich schwarz, sondern mehr aschfarben ist: bey ersterer sind die Köpfe unterm Schilde offen, bey letzterer aber verschlossen, und diese wird auch hier vorzüglich gemeynet. Die Mohnpflanze ist eigentlich in dem wärmern Asien zu Hause, und wird daselbst von den Köpfen der Mohnsafft, das Opium, gewonnen; wegen der vielserbigen Blumen aber und wegen des Nutzens aus den Saamen, wird sie in Europa, besonders auch in Deutschland in den Gärten, und auf den Feldern, wie bey Erfurt und andern Orten, häufig gebauet. Der Mohnsaamen ist sehr klein, nierenförmig etwas runzlicht, und sehr zahlreich in jedem Kopfe. Sie können zu Emulsionen gebraucht werden, und nutzen besonders, ein sehr gutes Del daraus zu pressen. Die Köpfe oder Saamenkapseln sind rundlich, glatt, und obenauf mit einem strahllichten Schilde bedeckt. Diese haben im frischen Zustande einen etwas narfotischen Geruch, der aber beym Trocknen sich verliert; und wenn man sie, ehe der Saamen reif wird, aufrisset, so fließt ein Milchsaft heraus, der bitter schmeckt: eben zu der Zeit, wenn sie in diesem Zustande sind, nicht eher und nicht später, müssen die Mohnköpfe gesammelt werden, wenn man das Dekokt von ihnen zur Bereitung eines Zuckersaftes, *Syrupus diacodii*, anwenden will. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 482. Zorn icon. plant. Tab. 371.*

PETROSELINI semen. Petersilienisaamen.
Apium Petroselinum L. Ist eine zweyjährige Pflanze,

ze, die in Sardinien und Sicilien an den Quellen wild wachsen soll, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Der Saamen ist länglicht, gekrümmt, auf einer Seite flach, auf der andern erhaben und auf dieser mit gelblichen Streifen bezeichnet, übrigens dunkelgrün von Farbe, von starkem Geruche und gewürzhaften bitterm Geschmacke. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 172.

RICINI VULGARIS f. CATAPUTIAE MAJORIS semen. Gemeine Wunderbaumkörner. Große Purgirkörner. *Ricinus communis L.* Diese Pflanze wächst in beyden Indien, in Afrika und dem südlichen Europa wild, und wird bey uns in Gärten gezogen, wo er nur einjährig ist; in den Treibhäusern aber soll er zwey Jahre dauern. Es giebt verschiedene Spielarten davon. Die Frucht ist eine rundliche, mit saftigen Stacheln besetzte, dreyfächerigte Kapsel, die in jedem Fache einen eyrunden, auf beyden Seiten gedrückten Saamen, von der Größe einer kleinen Schminkebohne, einschließt, der mit einer dünnen, zerbrechlichen, grau und schwärzlich marmorirten, glänzenden Schaale überzogen ist, und darunter ein weißer ölichter Kern, mit einem gleichfarbigen Häutchen umgeben, enthalten ist. Der Saamen ist ohne Geruch, aber von scharfem Geschmacke. Die Saamenkapsel öffnet sich an der Wärme von selbst mit einer Heftigkeit, so, daß die Saamen aus selbiger heraus springen, oder man kann sie in einem steinernen Mörsel mit einer hölzernen Keule zerstoßen, und den Saamen davon trennen. Die Schärfe des Saamens sitzt blos in der Schaale, daher diese, vor dem Auspressen des Oels aus dem weißen Kerne, davon getrennt werden muß. Aus diesen Kernen erhält man
das

das Kaffor. oder Palmöl, (OLEUM RICINI, OLEUM PALMAE liquidum, OLEUM de PALMA Christi), das bey ganz geringer Wärme gepresst werden darf, und welches flüßig, etwas zähe, weiß, ohne Geruch, und von unmerklichem Geschmacke ist, und bey der stärksten Kälte nicht gerinnt. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 148. Zorn icon. plant. T. 131.

SABADILLAE f. SABADILLI semen. Sabadillsaamen. Mexikanischer Läusesaamen. Die Pflanze, von welcher dieser Saamen kommt, ist noch nicht bestimmte: nach Murray u. a. soll es eine Art Veratrum seyn. Unter obiger Benennung erhalten wir aus dem mexikanischen Reiche eine Mischung aus bloßen oder noch in seinen Kapseln sitzenden Saamen, ganzen oder zerdrückten Saamenkapseln, verschiedenen Blumentheilen oder Blumenstielen, doch so, daß diese Theile in ihrem Verhältnisse sich nicht immer gleich sind. So viel auszumitteln gewesen, so sind die Saamenkapseln eysförmiglänglich, zusammengedrückt, ohngefähr einen halben Zoll lang, und sehen strohfarben aus. In jeder Kapsel befinden sich zwey Saamenkörner, die schwarzbraun, etwas runzlicht, länglicht, an dem einen Ende spitzig, an dem andern aber stumpf, auf der einen Seite ziemlich platt, auf der andern erhaben, und inwendig weißlich sind. Geruch empfindet man nicht davon. Die Kapseln schmecken bloß bitterlich, der Saamen selbst aber äußerst scharf, unangenehm bitter, und stechend, daß der Speichel häufig darnach zufließt.

SANTONICI semen S. oben CINAE semen.

SINAPEOS semen. Senfkörner. Man hat zweyerley Senfkörner der Farbe nach, die weißen oder gelb.

gelblichen, und die schwarzen oder vielmehr braunrothen. Die erstere Sorte, welche *Sinapeos albae* semen, der weiße oder gelbliche Senfsaamen, *Sinapis alba L.*, ist von gleicher Gestalt, nur von weißer oder gelblicher Farbe, und etwas schwächern Kräften als folgende: die andere Sorte ist: *Sinapeos nigrae* semen, der schwarze oder braunrothe Senfsaamen, *Sinapis nigra L.* welche vorzüglich zum Arznegebrauch verwendet, und unter obigem allemal verstanden werden sollte. Der Saamen derselben ist rund, unmerklich gedrückt, mit concentrischen Strichen gezeichnet, von schon angegebenen Farben, von bitterlichem scharfen Geschmacke, und der gepülvert die Nase etwas reizet. Die Pflanzen sind einjährig, wachsen in einigen Ländern wild, werden aber auch häufig gebauet. Abbild. das schwarzen Senfs s. *Blackwell Herbar. Tab. 446.* *Zorn icon. plant. Tab. 152.* des weißen *Blackwell Herbar. Tab. 92.*

STAPHISAGRIAE semen. Stephanskrautsaamen. Stephanskörner. Lauskörner. *Delphinium Staphisagria L.*; obgleich zuerlichst bezweifelt wurde, daß dieser Saamen von dieser Pflanzengattung kommen könne. Diese zweyjährige Pflanze wächst in der Levante wild, wird auch in den Gärten gezogen. Der Saamen ist groß, schwarzgrau, flach, drey oder viereckigt, gekrümmt und uneben; der innere Kern ist weißgelb und ölicht. Schaaale und Kern besitzen eine große Schärfe und Bitterkeit. Abbild. S. *Blackwell Herbar. Tab. 265.* *Zorn icon. plant. Tab. 473.*

STITZOLOBIUM. Rübkrähe. Hierunter werden blos die Haare oder Borsten von der rauhen
Saa:

Saamenhülse der juckenden Fasel, Lanugo f. Setae filiquae hirsutae Dolichi prurientis, verstanden. Diese Pflanze, juckende Fasel, Dolichos pruriens L., wächst in den Wäldern von Ostindien und dem südlichen Amerika, windet sich an Gegenständen geschlängelt in die Höhe, und trägt Schoten oder Saamenhüllen, die lederartig, vier Zoll lang, fast fingerdick sind, beynah die Gestalt des Buchstaben S haben, und dicht mit rothbraunen, glänzenden und stechenden Haaren oder Borsten besetzt sind. Diese Borsten verursachen, wenn sie vom Winde auf die Haut getrieben werden, jedem, von Menschen und Thieren, ein höchst beschwerliches und brennendes Jucken. Sie sind, mit Syrup oder einem Schleime gegeben, als ein vorzügliches Wurmmittel empfohlen worden. Sie können freylich wohl nicht anders, als durch ihren mechanischen Reiz wirken; nur frage sich: ob dieser bey allen Individuen ohne Nachtheil angebracht werden kann? Abbild. S. Lorn icon. plant. Tab. 369.

VANILLAE filiqua cum semine. Vanillenschoote mit samt den Saamen. Epidendrum Vanilla L. Diese strauchartige, kletternde Schmarogerpflanze wächst in Südamerika und auf einigen westindischen Inseln wild, wird aber auch häufig fortgepflanzt. Zuerst bewurzelt sie sich in der Erde, steigt dann allmählig in die Höhe, hängt sich mit den an jedem Knoten befindlichen Wurzelfasern an die Stämme der benachbarten Bäume, und zieht aus diesen ihre Nahrung, so, daß sie auch fort wächst, wenn ihr unterer Theil über der Wurzel abgeschnitten wird. Sie läßt sich daher leicht durch die in Stücken zerschnittene Ranken fortpflanzen, nur muß jedes Stück einige

einige Knoten haben, von denen zwey oder drey an die Wurzel eines Baumes in die Erde gesetzt werden, so, daß nur ein Knoten über der Erde bleibt. Wenn die Schoten zur Reife kommen, so werden sie abgenommen, auf verschiedene Weise getrocknet, und mit Del bestrichen: durch welches Verfahren sie braun, schrumpfsicht und kleiner werden. Das Beirichen mit Del hat mehr als eine Absicht zum Grunde: denn durch selbiges werden sie langsam getrocknet, wider Insekten verwahret, und verhindert, daß sie beim Trocknen nicht aufspringen, noch das Oberhäutchen zu trocken werde, und sie durch den Zugang der äussern Luft an Kräften verlehren. So wie wir diese Schoten erhalten, sind sie gerade, zusammengedrückt, röthlichbraun, etwa einer Spanne lang und ohngefähr zwey bis vier Linien breit, an beyden Enden schmaler, abgestumpft, und etwas, vorzüglich gegen die Basis zu, gekrümmt und zerbrechlich. Sie haben auf ihrer fettigen Oberfläche der Länge nach Runzeln, und innerhalb in ihrem fetten, braunlichten Marke eine unzählige Menge kleiner, runder, schwarzer, glänzender Saamenkörner. Ihr Geruch ist sehr stark, angenehm und penetrant, dem vom peruvianischen Balsam, oder Storax, oder Ambra u. s. w. ähnlich, und bleibt lange an den Fingern, mit welchen man die Schoten angegriffen hat. Ihr Geschmack ist fettig, etwas säuerlich und sanft gewürzhast. Die Saamenkörner knirschen, wenn man sie kaut, zwischen den Zähnen: in diesen soll die vorzüglichste Wirkung stehen. Die besten sollen aus Mexiko und Peru kommen. Da so viel Verrug damit gemacht wird, muß man sie nach diesen Kennzeichen genau prüfen. Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 288.

XANTHII s. BARDANAE s. LAPPAE MINORIS Samen. Spitzkletten- oder Kropfkletten-
 Samen. *Xanthium strumarium L.* Diese einjährige
 Pflanze wächst auf verfallenen Baustellen, an Zäunen,
 Wegen und Mauern. Die Saamen sitzen in einer
 trockenen, länglichten, zweyhörnigten, flächlichen
 Kapsel, die inwendig zwey Fächer hat, sie aber selbst
 sind klein, eiförmig-länglich, an beyden Enden zuge-
 spitzt, auf der einen Seite flacher, auf der andern
 etwas gewölbt, und haben einen scharfen, bitteren Ge-
 schmack. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 444.
 Zorn icon. plant. Tab. 269.

7) Früchte (Fructus) sowohl reife (maturi),
 als unreife (immaturi).

Allgemeine Regeln:

Die Früchte betreffend.

- 1) Die Früchte sollten niemals eher abgenommen und einge-
 sammelt werden, bis sie ihre vollkommene Reife erlangt ha-
 ben: es sey denn, daß sie in gewisser Rücksicht zur Ein-
 sammlung unreif seyn müßten, welches bey denselben jedes-
 mal ausdrücklich angegeben worden ist.
- 2) Bey Aufbehaltung derselben muß man dahin bedacht seyn,
 daß, da verschiedene sehr dicht sind, sie an einem kalten
 trocknen Orte aufbewahrt stehen müssen, damit sie nicht zu
 bald ranzig werden; solche verdorbene sollte man nie zum
 Arzneygebrauche nehmen: ferner, daß die gewürzhafte nicht
 in zu großer Menge zu Pulver gebracht werden, damit die-
 se nicht so viel von ihren Kräften durch Länge der Zeit vor
 dem Gebrauche verlohren.
- 3) Die, welche sogleich frisch verbraucht und zu verschiedenem
 Behufe verwendet werden, sollte man mit Fleiße vorher
 mustern

minstern, und die unreifen als unnütze von den reifen absondern.

AMYGDALAE AMARAE et DULCES. Bittere und süße Mandeln. *Amygdalus communis* L. Der Mandelbaum erreicht eine mittelmäßige Größe, und wächst in dem mitternächtlichen Afrika wild. In dem südlichen Theile von Frankreich aber, in Spanien, Italien und Sardinien wird er häufig gebauet, und von da aus werden die Mandeln in großer Menge versendet: auch das deutsche Klima verträgt dieser Baum, nur die nördlichen Gegenden ausgenommen. Von diesem Baume giebt's zwei Hauptspielarten; die eine trägt die süßen Mandeln, und die andere die bitteren Mandeln. Die Fortpflanzung des Mandelbaums kann durch die Kerne geschehen, die noch in ihrer Schaafe eingeschlossen sind; weil aber aus den Kernen ein und eben desselben Baums oft sehr von einander abweichende Sorten entstehen, indem deren Frucht bald groß, bald klein, der Stein derselben bald eine dicke und feste, bald eine dünne und zerbrechliche Schaafe hat, und der Kern selbst bald süß, bald bitter schmeckt; so ist's zur Fortpflanzung der zuverlässigen Art rathamer, ein Reiß von einem guten Baume entweder auf einen aus Kernen gezogenen Mandelstamm, oder Pfäunen- oder Pfirsich- oder Aprikosenstamm zu pflöpfen. Die eigentliche Frucht des Mandelbaums ist eiförmig, gegen die Basis zu breiter, von einem bis zu drittelhalb Zoll lang, äußerlich mit einem grünen, wollichten Oberhäutchen umgeben, unter dem ein saftloses, bitteres oder unschmackhaftes Fleisch befindlich ist, (doch giebt es auch noch eine Spielart dieses Baumes, dessen Frucht, so wie die Pfirsiche, essbar ist); der Länge

nach hat diese Frucht auf beyden Seiten eine Furche, und öfnet sich auch auf beyden Seiten, wenn sie reif wird. In der Mitte dieses Fleisches ist der Stein befindlich, dessen gelbbraunliche Schaale entweder dick und fest, oder dünn und leicht zerbrechlich ist: äußerlich ist diese Schaale gefurcht und voller kleiner Löcherchen, an dem einen Ende geht sie spitzig zu, an dem andern aber ist sie stumpf und mit einer Höhle, und an beyden Seiten mit einem Rande, versehen. In dieser Schaale ist nun der Mandelkern enthalten, der an sich weiß ist, sich leicht in zwey Theile spalten läßt, und an der Spitze einen Keim hat, der aber noch mit einer braunen Haut überzogen, die mehrentheils mit erhabenen Strichen gezeichnet und mit einem gelblichen, harzigen Pulver bestreuet ist. Die Mandeln erhalten wir entweder noch in ihren Schaalen, so heißen sie Krachmandeln, oder ohne Schaalen. Von gleicher Beschaffenheit sind nun die süßen Mandeln sowohl, *AMYGDALAE DULCES*, als auch die bitteren Mandeln, *AMYGDALAE AMARAE*, die sich also nach dem äußerlichen Ansehen nicht unterscheiden lassen: nur im Geschmacke sind sie unterschieden; die erstern nämlich angenehm süß, die letztern angenehm bitter. Beyde geben viel Del, welches im Geschmacke einerley und nicht verschieden ist. Beyde lassen sich zur Verfertigung der Milch daraus gebrauchen. Da die Mandeln aber viel Del enthalten, so werden sie mit der Zeit ranzig, vor solche, und vor die, so runzlicht, angefressen und fleckigt sind, muß man sich hüten, noch weniger zur Arzney gebrauchen. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 105. Zorn icon. plant. Tab. 301.* In Rußland sind auch die Früchte des Zwergmandelbaums, *Amygdalus nana L.* in den Apothe-

Apotheken eingeführt, um das Del daraus zu gewinnen. Dieser niedrige Strauch wächst in dem südlichen Rußland und Sibirien von selbst, bey uns wird er seiner schönen rothen Blumen wegen in den Gärten gezogen.

AMOMUM f. PIPER JAMAICENSE f. PIMENTA. Amomen. Nelkenpfeffer. Jamaischer Pfeffer. Dies sind die kleinen Früchte eines Baumes, Myrtus Pimenta L., der in Neuspanien, auf den antillischen Inseln, besonders Jamaika u. a. in steinigten Boden wild wächst, aber auch mit Fleis angebauet wird. Wenn die Beeren dieses Baumes reif worden, bekommen sie eine schwarze Farbe, und sind rund, oben mit einem vier-spaltigen Nabel gekrönt, zweyfächrig und enthalten zwey halbkugelrunde Saamen. Wie wir sie aber erhalten, sind sie grün und unreif abgepflückt worden, damit durch die Reife ihr Gewürzhafte nicht geschwächt werde: diese unreife Beeren werden in der Sonne getrocknet, wodurch ihre grüne Farbe in eine braune verwandelt wird. Sie sind gewöhnlich etwas größer als ein Pfefferkorn, bald rund, bald etwas länglich, und mit einem Nabel, dem aber die Zähnen fehlen, versehen; von Farbe, wie schon gesagt, braun, und die, wenn man sie schüttelt, gemeiniglich klappern. Ihr Geruch und Geschmack ist aromatisch, und gemischt aus denen von Gewürznelken, Zimmt und Muskatennuß. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 355. Zorn icon. plant. Tab. 583.

ANTHOPHYLLI. Mutternelken. Mutternägelein. Dieses sind die Früchte, die aus den Blumenkelchen, die abgepflückt und getrocknet unter

dem Namen Gewürznelken bekannt worden, wenn solche bis zur völligen Reife an dem Baume gelassen worden, nach wenigen Wochen werden. Sie sind etwa einen Zoll lang, von der Gestalt einer Olive, in der Mitte bauchigt, an beyden Enden schmaler zugehend, und sind oberwärts durch die vier zusammengefalteten Kelchzähne, in deren Mitte der Staubweg befindlich ist, gekrönt. Sie sind schwarzroth von Farbe, etwas runzlicht, und enthalten unter einer dünnen Bedeckung einen harten, der Länge nach zweytheiligen Kern. Ihr Geruch ist gewürznelkenartig, doch weit schwächer, so auch der Geschmack, der dabey zusammenziehend und etwas säuerlich ist. Mehreres um die Abbildung vom Gewürznelkenbaume, *Caryophyllus aromaticus L.*, siehe oben unter den Blumen bey den Gewürznelken.

AURANTIORUM fructus s. AURANTIA MALA. Pomeranzen. Von dem Pomeranzenbaume, *Citrus Aurantium L.*, ist schon mehrmals gehandelt worden, davon siehe also besonders oben unter den Rinden bey der Rinde von Pomeranzen. Die Pomeranzen werden sowohl reif, nämlich *FRUCTUS MATURI AURANTIORUM s. MALA AURANTIA MATURA s. HISPALENSIA*, die reifen Pomeranzen, als auch unreif, nämlich *FRUCTUS AURANTIORUM VIRIDES s. IMMATURI, s. MALA AURANTIA IMMATURA s. CURASSAVIENSIA*, die unreifen Pomeranzen oder Pomeranzenäpfel, zur Arzney gebraucht. Zuerst also von den reifen Pomeranzen. Diese Frucht ist kugelrund, an beyden Enden etwas eingedrückt, und hat einen Nabel. Unter der äussern und innern Schale oder Rinde, die schon oben abgehan-

belt

scharf und bitter schmecken. Aus diesen Kernen wird ein dickliches, helles, gelbliches Del ausgepreßt, das *Beenöl*, *OLEUM BEEN*, heißt, welches keinen Geruch und Geschmack hat, in der Kälte leicht gerinnet, und nicht ranzig werden soll. *Abbild. des Delnußbaums S. Blackwell Herbar. Tab. 386. Zorn icon. plant. Tab. 536.*

BERBERUM baccæ. Berberisbeere. Berberisken. Sauerdornbeere. Dies sind die Beere von einem bey uns einheimischen Strauche, *Berberis vulgaris L.*, der in Zäunen, an Hecken und in Wäldern wächst. Die Beere sind eyrund cylindrisch, mit abgestumpfter Spitze und braunrothem Nabel, und haben ein saftiges Fleisch, darinnen zwey längliche Saamen eingeschlossen sind. Sie haben eine schöne rothe Farbe, und das Fleisch einen rothen, angenehm sauer schmeckenden Saft. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 165. Zorn icon. plant. Tab. 86.*

CACAO nuclei. Cacaobohnen. Dies sind die Kerne aus den Früchten des *Cacao*baums, *Theobroma Cacao L.*, der im heißen Amerika einheimisch ist, und um die Frucht zu verädeln dafelbst auch fleißig gepflegt und gewartet wird. Er wächst am besten auf niedrigen, feuchten Boden. Die Frucht desselben ist eyrund und an der Spitze stumpf, ohngefähr 3 Zoll dick, aber fast 6 Zoll lang. In einigen Spielarten ist sie auf ihrer Oberfläche ganz glatt, in andern aber voller Warzen, und ist der Länge nach mit zehn Streifen bezogen. Ihre Farbe ist entweder bluroth oder blagelb. Unter einer fleischigten Schaale enthält sie ein weißliches Mark, das süßsauerlich schmeckt, und essbar ist;

ist; mitten in diesem Marke aber ist der Saamen, oder die Kerne, etwa 25 bis 30 der Anzahl nach, befindlich, die unter den Namen Cacao, Cacao, oder Cacaobohnen, bekannt sind. Der Name Cacao rührt von den Spaniern her. Wenn die Frucht reif ist, und bewegt wird, so klappern diese Kerne darinne. Um die Kerne zu gewinnen, wird die Frucht der Länge nach aufgeschnitten, oder zerquetschet. Die Kerne werden alsdenn sogleich in große Fässer gethan, und mit großen Steinen beschweret, wodurch sie in Gährung gerathen, darinne sie vier bis fünf Tage gelassen werden, damit sie vor dem Keimen und Verderben bewahret, auch ihnen der herbe Geschmack benommen, und damit sie von den überflüssigen wässrigten Theilen befreuet werden, so, daß ihnen nur das Delichte zurück bleibet. Nachher werden sie in der Sonne getrocknet. Diese Kerne haben fast die Größe und Gestalt der Mandeln; sie sind mit einer rauhen, zerbrechlichen Oberhaut oder Schaale überzogen, darinne der markigte Kern befindlich, der grau ist, und sich in Flügel zertheilen läßt, die noch mit einem Häutchen umgeben sind. Es giebt verschiedene Sorten der Cacaobohnen ihrer Güte nach, und man unterscheidet sie in Carakische, (Cacao de Caragues), in Verbicische, (Cacao de Berbice), und in Cacao von den Inseln. Die besten Cacaobohnen sind rundlich, mehr lang als breit, die äussere schwarzrothe Schaale derselben ist mit einem grauen silberfarbenen Pulver bestreuet, der markigte Kern ist fettig und von angenehmen bitterm Geschmacke. Je mehr sie diese Kennzeichen an sich haben, desto schätzbarer sind sie: die Carakischen aus der Provinz Nikaragua in Neuspanien werden

für die vorzüglichsten gehalten; und die Verbleisichen sollen das meiste Del besitzen. Die flachen, kleinen und herbe schmeckenden Cacaobohnen muß man als schlechte verwerfen. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 373. Zorn icon. plant. Tab. 308.*

CARDAMOMUM MINUS. Kleiner Cardamom. Es werden drey Sorten vom Cardamom gemacht, die große, die mittlere und die kleinste: die letztere hat vor den andern gegründete Vorzüge, da sie im Geruche und Geschmacke stärker ist. Der Cardamom ist die Frucht einer perennirenden Pflanze, *Amonum Cardamomum L.*, die in Ostindien, vorzüglich in Java in sumpfigten Gegenden zu Hause ist. Diese Frucht ist vielmehr eine Saamentapsel, und die des kleinen Cardamom ist einen halben Zoll lang, bleichgelb von Farbe, in drey Fächer abgetheilt, in deren jeden zwey Reihen Saamentörner liegen, gerieft, kurzgestielt, am untern Ende schmaler, am obern Ende stumpfer und breiter mit einer leicht abfallenden Spitze: die Saamentörner sind eckigt, vielförmig, runzlicht, braunröthlich, und enthalten ein weißes Mark. Die Kapsel hat einen sehr schwachen Geruch und Geschmack, die Saamentörner hingegen haben, vorzüglich wenn sie zerquetscht sind, einen angenehmen gewürzhafteu, bitterlichen, etwas kampherartigen Geschmack, und dergleichen starken angenehmen Geruch. Die Saamentörner müssen bis zum Gebrauche in ihrer Kapsel aufbehalten werden, wenn sie bey Kräften bleiben sollen. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 584 und 585. Zorn icon. plant. Tab. 336.*

CARICAE. Getrocknete Feigen. Der Feigenbaum, *Ficus Carica L.*, wächst in Asien, den Inseln des Archipelagus, Sicilien, Italien, Niederfrankreich und Spanien in bergigten und hohen Gegenden wild, bey uns wird er in Gärten gezogen, wo er auch im Freyen reife Früchte bringt, nur im Winter muß er vor dem Froste bewahret werden. Es giebt viele Spielarten davon: einige tragen eine kugelrunde, andre eine längliche birnförmige Frucht; einige dieser Früchte haben ein weißliches, andere ein röthliches Fleisch; auch sind einige äußerlich blaulich, einige grün, andere gelblich von Farbe. Was man für die Frucht hält, ist eigentlich kein fleischigter Fruchtboden, der inwendig hohl ist, sehr viele Blümchen von verschiedenem Geschlechte in sich enthält, und oberwärts durch einige Schuppen so fest verschlossen ist, daß kaum das Höhlgen, welches man den Nabel nennt, offen bleibt. Das Verfahren, welches man um eine größere Menge Früchte reif zu erhalten in verschiedenen Gegenden anwendet, ist unter dem Namen Caprification bekannt. Es ist aber noch nicht ausgemacht: ob durch die Caprification etwas zur Befruchtung bengetragen werde, oder, welches wahrscheinlicher ist, ob durch das Insekt *Cynips Pfenés*, wenn es in die Feige hineingeht, und durch seine daselbst angebrachten Stiche bloß eine Art von Gährung verursacht, daß dadurch die Früchte, auch die spätern zur Reife befördert werden? Die Feigen, wenn sie durch die Caprification zur Reife gebracht worden, müssen im Ofen getrocknet werden, die ausserdem reif gewordenen Feigen werden auch an der Sonne getrocknet. Diejenigen Feigen, die eine dünne Haut, weiches Fleisch, gelblichen Saamen und

und einen honigsüßen Geschmack haben, sind die besten, die harten, von Insekten zerfressenen und dunkelgefärbten taugen nichts. Von den Feigen macht man gemeinlich drey Sorten: nämlich die *Smirnischen*, die groß, gelb und rund sind; die *Genuesischen*, die auch groß, gelb und länglich sind; und die von *Marseille*, die kleiner, gelb, rund, und von sehr angenehmen süßen Geschmacke sind, die sich aber nicht länger als ein Jahr halten. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 125. Zorn icon. plant. Tab. 479.*

CASSIA FISTULA l. FISTULARIS. *Cassienröhre. Röhrecassie. Purgircassie.* Dies ist die hülsigte Frucht von einem hohen Baume, *Cassia fistula L.*, der in beyden Indien, in Aegypten und im wärmern Amerika wächst. Diese hülsigte Frucht, aus welcher das Cassienmark bereitet wird, ist rund, einen ja zuweilen zwey Fuß lang und einen Zoll dick, von Farbe schwarzbraun. Sie müssen nicht zu alt, schwer, und nicht zu trocken seyn. Innerhalb ist sie durch quer durchgehende gelbe Scheidewände in Fächer abgetheilt, in welchen die harten, runden, gedrückten, glänzenden, dunkelgelben Saamen in einem weichen, schwarzen, süßlich schmeckenden Marke liegen. An dem Baume sind sie anfänglich grün und weich, darauf werden sie braun, und zuletzt schwarz und holzig. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 381. Zorn. icon. plant. Tab. 511.*

CERASA ACIDA. *Saure Kirschen.* Ueberhaupt hat man eine große Anzahl Spielarten der Früchte des Kirschbaums, *Prunus Cerasus L.*, der allenthalben im Freyen, auch wild, wächst, durch

durch die Kultur aber sehr verädelte wird. Diese Früchte sind entweder gelb, oder verschieden roth, oder aus beyden gemischt, oder schwarz gefärbt; der Geschmack ist entweder süß, oder säuerlich, oder gar sauer; ihr Fleisch ist ferner saftiger, oder fester, und ihr Saft von verschiedener Farbe; einige sind auch größer, andere kleiner, und ihre Gestalt ist entweder rund oder herzförmig. Zum Arzneygebrauche werden vorzüglich die sauern Kirschen, sowohl die frischen (*Cerasa acida recentia*) als auch die getrockneten (*Cerasa acida siccata*), gewählt: diese sind rund, von dunkelrother Farbe, haben ein sauerhaftes Fleisch, und der Saft ist blutroth, auch ihr Kern ist rund, gedrückt, zugespitzt, mit einem hervorstehenden Rande. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 449.*

CHEMES GRANA s. COCCUM BAPHICUM.
 Kermesbeere. Die Kermesbeere hat man bisher immer zum Thierreiche gerechnet, und sie als das Weibchen einer Schildlaus, *Coccus ilicis*, angesehen. Sie sind aber wohl ein Pflanzenprodukt, das vom Stiche dieser Schildlaus an der Steche- oder Grüneiche, *Quercus coccifera* s. *Quercus Ilex* L., wie der Gallapfel an den Blättern der gemeinen und Cerreiche, entstehet. Sie sind also rothbraune, glänzende, beerenförmige, gallusartige, widernatürliche Auswüchse an dem Stamme und den Zweigen der Stecheiche, die vom Stiche jener Schildlaus veranlaßt worden, oder vielmehr runde Bläschen, von der Größe einer Erbse, mit vielem blutrothen oder gelblichten körnigten Staube angefüllt. Sie haben einen bitterlichen, schwach zusammenziehenden Geschmack, und einen geringen nicht unangenehmen Geruch. Die Stech- oder Grüneiche ist
 ein

ein kleiner niedriger Baum, der in Italien, Spanien, Frankreich, und auf den Inseln des Archipelagus wächst. Die Kermesbeere, wenn sie eingesamlet werden, werden mit Essig besprenget, und auf Tüchern sorgfältig getrocknet. Die besten kommen aus Gulenne und Provenze. Sie dürfen nicht wurmstichig seyn. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 186. Zorn icon plant. Tab. 563.*

CITRI POMI s. CITREA MALA. Citronen.
 Der Baum, von welchem wir diese Früchte erhalten, *Citrus medica L.*, wächst in Medien und Persien wild, von da ist er nach Griechenland, und weiter in das mittägige Europa gebracht worden, wo er zu solchen Erndten angebauet ist, bey uns wird er in Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächshäusern erhalten. Die Frucht ist länglich, deren oberes Ende sich in eine Warze endiget; die Basis aber ist stumpfer, und man bemerkt an ihr noch die Ueberbleibsel des Kelches. Die äussere Schaale ist, wenn sie reif worden, gelb, gewürzhast; sie enthält sehr viele Delbehältnisse, die die Oberfläche ungleich machen, und die sich in viele Defnungen endigen. Diese äussere Schaale ist schon oben unter den Rinden abgehandelt worden. Unter derselben ist ein weißer unschmackhafter Theil, der nun den innern Theil, das saftige Fleisch, einschließet, das aus vielen kleinen Behältnissen bestehet, und in gemeiniglich neun Fächer durch Häute abgetheilt ist; darinn ist vieler, sauer schmeckender Saft enthalten, und in jedem Fache liegen gemeiniglich zwey Saamen, die eysförmig sind, an dem einen Ende spitz zugehen, und bitter schmecken. Da die Citronen hauptsächlich wegen ihres Saftes geschätzt werden; so verdienen die den Vorzug,

zug, die unter einer dünnen Schaafe vielen und recht sauren Saft enthalten. Die Citronen, welche wir aus fremden Gegenden erhalten, sind vor ihrer völligen Reife abgebrochen, damit sie unter Weges nicht verderben sollen; daher rührt es also wohl, daß bey manchen der Saft nicht die gehörige Säure hat. Es giebt auch hiervon verschiedene Avarten. Einige sind kleiner, länglicher, haben eine dünnere Schaafe und ein saftigeres und säureres Fleisch, und heißen Limonen; andere sind größer, und haben ein festes dickes Fleisch, das süß und eßbar ist, diese werden Citronaten genennet; wenn diese zerschnitten, und mit Zucker eingemacht werden, so ist dies der Citronat, Sulfate, CARO CITRI, SUCCATA, so wir erhalten. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 361. Zornicon. plant. Tab. 496.

COLOCYNTHIDIS poma f. COLOCYNTHIDES. Coloquintenäpfel. Coloquinten. Die Pflanze, *Cucumis colocynthis* L., von welcher diese Früchte kommen, ist eine einjährige, die in heißen Ländern, in Syrien und um Aleppo wächst. Die Frucht dieser Pflanze ist ein kugelrunder, von verschiedener Größe, gemeiniglich faustdicker, Apfel; er ist mit einer weißen, lederartigen Haut überzogen, die ein leichtes, schwammigtes, weißes, höchst bitteres und scharfes Mark einschließet, und in den sechs Fächern desselben sind viele längliche, flache Samen enthalten, welche gereiniget gar keine Bitterkeit besitzen. Das Mark, PULPA, dieser Frucht ist sehr schleimigt, so, daß die Extraktion daraus sich gar nicht durch Löschpapier filtriren läßt, und nur schwer durch ein Tuch abläuft. Dies Mark kann vor sich selbst nicht zu Pulver gebracht werden, man muß

es daher mit dem Schleime von Tragant oder arabischen Gummi versehen, durchstoßen und dann trocknen: diese davon entstandene und geformte Masse wird *TROCHISCI ALHANDAL* genennet. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 441. Lorn icon. plant. Tab. 478.*

CUBEBAE f. **PIPER CAUDATUM.** *Cubeben*, oder *Schwindelförner*. Dies sind die Früchte von einem Strauche, *Piper Cubeba L.*, der auf den philippinischen Inseln, auf Java und Guinea wild wächst. Es sind trockene, runde Beeren, die grau oder braun aussehen, runzlicht, meistens so groß als ein schwarzes Pfefferkorn, und mit einem langen dünnen Stiele versehen sind. Unter der äussern zerbrechlichen Schaafe enthalten sie einen schwärzlichen, innerhalb weißlichen, etwas ölichten Kern, der die innere Höhle der Schaafe bey weitem nicht ausfüllt. Der Geschmack ist heiß, bitterlich, gewürzhast und scharf; der Kern schmeckt weit heißer als die Schaafe.

CUCUMER ASININUS. *Efelsgurke.* *Efelskürbis.* *Springgurke.* Die Pflanze, von welcher diese Frucht kommt, *Momordica Elaterium L.*, wächst in mittäglichen europäischen Ländern, und dauert ein Jahr, wird aber auch bey uns in Gärten gezogen. Die Frucht ist gemeiniglich anderthalb Zoll lang, baumendicke, grüngelb, und über und über mit steifen Haaren besetzt: wenn sie reif worden, und man sie berührt, so zerplatzt sie, und es schießt der in ihr haltene Saamen nebst einem klebrigten Saft mit Hestigkeit heraus. Der Geschmack ist sehr bitter, etelhaft und scharf. Aus dem Saite dieser Frucht wird das *Elaterium* bereitet, welches aber wohl nicht mehr
in

in Gebrauch gezogen wird: denn da wir mehrere, auch drastisch, purgirende Mittel haben, so kann dieses heftig wirkende Laxirmittel leicht entbehrt werden. *Abbild. S. Blackwell Herb. Tab. 108. Lorn icon. plant. Tab. 444.*

CYDONIA s. COTONEA. Quitten. Der Quittenbaum, *Pyrus Cydonia L.*, hat seinen Namen von der Stadt Cydon auf der Insel Creta, von da er nach Europa gebracht worden. Er wächst nun bey uns allenthalben. Es giebt verschiedene Spielarten davon, nachdem die Früchte mehr rund oder mehr länglich sind, so heißen sie entweder Quittenäpfel, *CYDONIA MALA*, oder Quittenbirn, *CYDONIA PYRA*. Auffer dieser verschiedenen Gestalt sind sie eckigt, haben einen sehr kurzen Stiel, am obern Ende eine nabelförmige Vertiefung, und ihre gelbliche äußere, glatte Haut ist mit einer weißgraulichen Wolle besetzt: ihr Fleisch ist gelblich, dicht und feste, schmeckt sauer und zusammenziehend, und in diesem Fleische befindet sich ein fünffächeriges Saamenbehältnis, darinnen der Saamen, die Quittenkerne, *Semen Cydoniorum*, liegen, davon schon oben unter den Saamen gehandelt worden. Die Frucht hat einen starken, angenehmen, eigenen Geruch. Die getrockneten Quitten schmecken nicht mehr so herbe, als die frischen. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 137. Lorn icon. plant. Tab. 306.*

GALLAE. Galläpfel. Es sind solche eigentlich nichts anders, als widernatürliche Auswüchse an den Blättern und Blattstielen des *Quercus robur* und *Quercus Cerris L.*, die von dem Stiche eines Insekts, *Cynips quercus folii L.* entstehen, Apoth. B. 12 Th. N in

indem sich die Gefäße des verwundeten Zellgewebes dieser Theile verlängern, das bey dem Insektenstich hinein gelegte Ey umschließen, und sich so lange in schichtweisen Lagen herumballen, bis der Gallapfel seine Größe erlangt hat, der darinn enthaltene Wurm aber zu seiner Verwandlung in ein fliegendes Insekt erwachsen ist, das sich nun eine Oefnung zum Auskriechen bohrt und entweicht. Die besten Galläpfel, die Türkischen, GALLAE TURCICAE, kommen aus der Gegend von Mozul, 60 Meilen von Aleppo, die zweite Sorte aus der Gegend von Tripolis und Smirna. Ueberhaupt sind sie rundlich, auf der Oberfläche knötig, mit ungleichen Zacken besetzt, von verschiedener Farbe. Die besten müssen grauschwärzlich, schwer, mit stumpfständlichen Erhabenheiten besetzt seyn, einen braunen Kern, und einen sehr herben Geschmack haben. Die allerschlechteste Sorte kommt im Handel unter dem Namen Knopern vor, und wird in Ungarn und Pohlen von der gemeinen Eiche, *Quercus robur L.*, gesammelt. Diese sind leicht, mehr kugelförmig, von ebener glatten Oberfläche, und haben einen viel geringern herben Geschmack.

GRANATORUM mala s. GRANATA. Granatapfel. Vom Granatapfelbaum, *Punica Granatum L.*, ist schon oben bey den Blumen desselben gehandelt worden. Die Frucht dieses Baums ist ein rundlicher Apfel, von der Größe einer Orange, der oberwärts von den zurückgebliebenen Kelchabschnitten gekrönt ist. Seine Schaaale ist auswärts roth, inwendig gelb, lederartig, zäh und dicke. Unter dieser Schaaale oder Rinde ist das in neun Fächern abgetheilte saftige Fleisch enthalten, das die länglichen,

chen, eckigten Kerne einschließt. Das saftige Fleisch erlangt durch die Reife einen angenehmen säuerlich süßen Geschmack. Die Rinde schmeckt herbe und bitter, und gehört zu den stark zusammenziehenden Mitteln. Sie sind in den Apotheken unter der Benennung, GRANATORUM cortices s. MALICORUM, Granatapfelrinden, bekannt. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 97. Zorn icon. plant. Tab. 270.

INDICA faba s. SANCTI IGNATII faba, s. faba febrifuga. Ignatiusbohne. Der Ignatiusbaum, Ignatia amara L., wächst auf den philippinischen Inseln. Die Jesuiten brachten diese sogenannten Bohnen, (welche Benennung eigentlich ungeschicklich, da sie sich nicht in Cotyledonen spalten lassen,) von den philippinischen Inseln mit, daher der Name von dem Stifter dieses Ordens. Die Frucht dieses Baumes ist birnförmig, und hat nur ein Saamenbehältnis, in welcher innerhalb einer dicken hölzigen Rinde viele Saamenkörner liegen, deren Anzahl sich bisweilen auf zwanzig beläuft, und deren Gestalt nach ihrer verschiedenen Lage verschieden ist. So wie wir sie getrocknet erhalten, sind sie fein gestreift, auf einer Seite erhaben auf der andern vieleckig und ein wenig zusammengedrückt. Sie haben beynabe einen Zoll im Durchmesser, sind äußerlich hellbraun, und wie mit einem fest aufsitzenden Mehle bestreuet, innerhalb sind sie braungrün, glänzend, und haben eine hornartige Substanz, die sich aber doch mit einem Messer zerschneiden läßt. Sie haben einen außerordentlichen bitteren Geschmack.

JUGLANDIS nuce. Wallnüsse oder Welsche Nüsse. Dies sind die Früchte von dem Wallnußbaume, *Juglans regia L.*, dessen Vaterland Persien seyn soll, und der in gemäßigtern Himmelsgegenden Europens häufig angepflanzt wird. Außerlich umgiebt die Frucht, welche eyrund und von verschiedener Größe, eine grüne, dicke, glatte, fast fleischigte Hülse oder Schaale, in welcher die Kern- oder Nußschaale befindlich ist, die aus zwey Hälften bestehet, uneben und auch länglichrund ist, und welche den in vier Flügel getheilten Kern, der mit einem gelblichen, dünnen, bitter und herbe schmeckenden Oberhäutchen umgeben ist, in sich enthält. Die äussere grüne Schaale, *Cortex nucum exterior viridis*, schmeckt herbe und bitter, und wenn man sie mit den Fingern zerreibt, färbt sie solche braungelb, welche Farbe nicht leicht wieder abgeht. Sie hat die mehreste Kraft, wenn die Früchte noch nicht reif sind, und sich mit einer Gabel noch leicht durchstechen lassen, das ist im Monat Junius oder auch Julius, alsdenn müssen sie eingesammelt werden. Aus den Kernen der reifen Nüsse, *Nuclei fructus Juglandis maturi*, gewinnt man die Hälfte des Gewichts eines süßen, ausgepreßten Oels, das nicht leicht ranzig wird. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 247. Zorn icon. plant. Tab. 517.*

JUNIPERI baccae. Wacholderbeeren. *Juniperus communis L.* Auf trocknen Bergen ist das Gewächse mehr strauchartig, in Wäldern und Gärten aber wird es zu einem mäßigen Baume. Die reifen Beere an demselben sind mit einem schwarzen glänzenden Häutchen umgeben, darinne ein gelbröthliches Fleisch

Fleisch und drey Saamenkörner befindlich; sie werden aber erst im zweyten Jahre reif. Sie haben einen harzigten, süßlichbittern Geschmack, und einen balsamischen Geruch. Die großen, vollen, saftigen und schweren, die vollkommen reif worden, muß man zum Arzenegebrauche vorzüglich wählen. Abbild. s. oben bey dem Holze.

LAURI baccac. **Lorbeeren.** Vom Baume, *Laurus nobilis L.*, und dessen Abbild. siehe oben bey den Blättern. Diese Beeren sind länglich, von der Größe einer kleinen Kirsche: so lange sie frisch sind, sehen sie dunkelblau, getrocknet aber dunkelbraun und runzlicht aus; sie schließen in einer zerbrechlichen Schaa-
le zwey Saamen ein, die auf der einen Seite er-
haben, auf der andern aber flach sind, und eine brau-
ne Farbe haben. Am aromatischen Geruche und Ge-
schmacke übertreffen sie die Blätter, auch schmecken
sie weit bitterer, welche Bitterkeit zugleich mit ei-
nem fettigen Geschmacke verbunden ist. Auch die
Schaale dieser Beeren ist gewürzhast. Der Saa-
men giebt zweyerley Del, nämlich durch Destillation
ein ätherisches dünnes, helles, und ein dickes, grü-
nes und fettes Del durchs Kochen mit Wasser und
Auspressen.

MACIS. **Muskatenblüthen** oder **Muskat-**
tenblumen. Dies ist zwar eine ganz unschickliche
Benennung von einem Theile aus der Frucht des Mus-
katenbaums, *Myristica moschata Th.*; da sie aber
in so viele europäische Sprachen eingeführt ist, muß
sie wohl noch beygehalten werden. Es ist nichts wei-
ter als eine marktigte, etwas fette, in schmale Laps-
pen getheilte, netzartig gewebte Haut, die sich zwit-
schen

schen der äussern fleischigten Haut oder Schaale der Muskatennuß, und der innern härtern Schaale, die den eigentlichen Muskatennuß umgiebet, befindet, und um diese sich überall verbreitet, und solche als ein Netz umgiebet. Im frischen Zustande ist sie von Farbe carmoisinroth, getrocknet aber wird sie dunkelgelb oder vielmehr safrangelb. Vor dem Einpacken wird sie mit Seewasser besprenget. Sie hat einen starken balsamischen Geruch, und einen angenehmen gewürzhafteu, etwas bitterlich scharfen Geschmack. Man muß vorzüglich das biegsame, dünne, safrangelbe, noch ölichte und starkriechende netzartige Gewebe auswählen. Ein Mehreres wird noch weiterhin bey der sogenannten Muskatennuß beygebracht werden.

MORA s. MORI fructus s. baccas recentes.
 Maulbeeren. Dies sind die schwarzen oder vielmehr schwarzrothen Früchte eines Baumes, *Morus nigra* L., der davon schwarzer Maulbeerbaum genennet wird, dessen Vaterland Persien seyn soll, der aber doch in Italien, in Ländern, die am Meere liegen, schon wild wächst, und welcher auch im gemäßigtem Europa die gewöhnliche Winterkälte recht gut aushält, und daher auch bey uns in den Gärten angepflanzt wird. Was man die Frucht oder Maulbeere nennt, ist ein fleischigter Kelch, der aus einer Menge vierlappigten kleinen Beeren zusammengesetzt ist, die an einem gemeinschaftlichen Fruchtboden ansetzen, und davon jede einen dreyeckig eyrunden Saamen einschließt. Diese so vereinigten kleinen Beere bilden eine eysförmig längliche Frucht, von schwarzrother Farbe, die sehr saftig, und deren Saft dunkelpurpurfarbig, von sauerfüßem Geschmacke ist. Die größern und mehr saftigen sind die

die besten. Sie werden falsch verbraucht. Abbild.
S. Blackwell Herbar. Tab. 126. Zorn icon. plant.
Tab. 173.

MOSCHATA s. MYRISTICA nux. Mus-
katennuß. Der Baum, Myristica moschata Th.,
ist an Größe dem Birnbaume gleich, und wird vor-
züglich auf der Insel Banda und dreyl zu ihrem Ge-
biete gehörigen kleinern Inseln, als Neyra, Lantoe
und Puloan gebauet: die Muskatennüsse von Neyra
sollen die besten seyn. Die Holländer hatten sich in
den ausschließlichen Besitz dieses Handels gesetzt;
aber auch die Franzosen haben in neuern Zeiten die-
sen Baum auf Isle de France und andere Inseln
gebracht. Die Frucht ist eine birnförmige Stein-
frucht von der Größe einer Pfersiche, und der Länge
nach eingekerbt. Wenn sie reif ist, wird sie einge-
sammelt. Die äussere Schaale bricht, wenn die
Frucht vom Baume genommen worden, mit der Zeit
auf, und theilt sich voneinander, darauf erscheint
das unter derselben gelegene nekartige Gewebe, dem
man, wiewohl ganz unschicklich, den Namen Mus-
kathenblüthe, MACIS, wovon bereits ohnweit
oben gehandelt worden, gegeben hat. Unter dieser
nekartigen Haut, und von dieser umgeben, befindet
sich unmittelbar die Nuß, deren schwarze, harte
Schaale nach dem Stiele zu abgestumpft, an dem
obern Ende aber ein wenig zugespitzt ist. In dieser
Schaale, welche nicht völlig so dick als die Schaale
einer Haselnuß ist, liegt ein fast runder Kern, wel-
cher eine aus der grauen in die hellbraune spielende
Farbe hat, äusserlich nekförmig gerunzelt, oben und
unten rund und ohne Spitze ist, und aus einer fet-
ten, fleischigten Substanz besteht. Sticht man in
die.

diesen Kern mit einer heißen Nadel hinein, so quillt ein Del heraus. Diese Kerne sind es, welche man Muskatennüsse nennt, die aber eigentlich Muskatkerne heißen sollten. An Ort und Stelle werden diese Kerne in drey Sorten abgetheilet: die größten und besten kommen nach Europa durch den Handel; die zweyte, als schlechtere, soll im Lande selbst verbraucht werden; und aus der dritten, als die schlechtesten, würde das Del gepreßt. Die zum Versenden abgefonderten sollen vor dem Einpacken mit Koife gebeizt werden. Diese Kerne oder sogenannten Nüsse geben zweyerley Del, ein gelbliches ätherisches durch die Destillation, und ein dickes fettes Del, das aus ihnen gepreßt wird, und welches so dick als Butter ist: das letztere heißt OLEUM NUCISTAE, verdiente aber eher den Namen BUTYRUM NUCIS MOSCHATAE; von Farbe ist's röthlichweiß, und hat einen, obgleich nicht starken, gewürzhafsten Geruch und Geschmack. Der Kern selbst giebt, wenn man ihn zerschneidet oder schabet, einen durchdringenden angenehmen Geruch von sich, und hat einen etwas festigen gewürzhafsten Geschmack, der die Zunge sanft prickelt, und eine angenehme Wärme im Munde erregt. Die angestressenen, und die von schwachem Geruche und Geschmacke sind, taugen nichts.

MYRTILLI baccac. Heidelbeere. Der kleine Strauch, *Vaccinium Myrtillus L.*, der diese Beeren trägt, wächst allenthalben bey uns in Heiden und Wäldern. Diese Beeren sind schwarzblau, mit einem feinen blauen Staube belegt, rund, von der Größe einer Erbse, mit einem doppelten concentrischen Nabel bezeichnet, und enthalten in ihrem weichen Fleische einen dunkelrothen, süßsauer und zugleich etwas herbe

Herbe schmeckenden Saft. Sie werden frisch und getrocknet gebrauchet. Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 463. *Zorn* icon. plant. Tab. 81.

PASSULAE. Rosinen. Getrocknete Weinbeeren. Dies sind die Früchte oder Beeren des Weinstocks, *Vitis vinifera L.*, welcher als ein rankiger Strauch, der sich mit seinen Gabeln an die nahstehenden Bäume oder andern Stützen hinanschlinget, in den mittägigen Gegenden aller vier Welttheile wild wächst, aber auch in andern gemäßigten Himmelsgegenden mit Fleis angebauet wird. Die Güte derselben ist nach den verschiedenen Himmelsgegenden und Boden überhaupt, insonderheit aber auch nach den verschiedenen Spielarten merklich unterschieden. Es giebt zwey Sorten in Ansehung der Größe: nämlich erstlich die großen Rosinen, **PASSULAE MAJORES**, die auch Zibeben heißen. Die Weinbeeren, die in Trauben zusammenhängen, sind in der Farbe, die bald grün, bald blau, bald röthlich, bald braun, bald gelb ist, auch im Geschmacke, der bald ganz süß, bald süßsäuerlich, bald muskatenähnlich ist, sehr verschieden. Die Smyrnischen oder Damascener Rosinen werden sehr geschätzt; aber auch aus Spanien und aus der Provence erhalten wir immer sehr gute: nur müssen sie einen angenehmen süßen Geschmack haben, saftig und nicht verdorben seyn. Abbild. S. *Blackwell* Herb. Tab. 153. *Zorn* icon. plant. Tab. 276. Die zweyte Sorte bestehet aus den kleinen Rosinen, **PASSULAE MINORES** s. **CORINTHIAE**, welche, da man sie sonst aus Corinth erhielt, auch Corinthen geneunt werden. Diese kommen von einer Abart des Weinstocks her, *Vitis apyrena L.* Diese Beeren sind klein, von der Größe einer Linse,

von Farbe schwarz, und haben einen süßsäuerlichen Geschmack. Die Trauben dieser Art sind kleiner als die des Johannisbeerstrauches. Jetzt erhalten wir solche von den Inseln des Ionischen Meeres, von Zante u. a. m.

PECHURIM, f. PICHURIM, f. PECURIS faba. Pechurimbohne. Der Baum, von dem diese Frucht kommt, ist noch nicht entschieden bekannt; Bergius nimmt fragweise Lauraster Amboinensis darzu an: wahrscheinlich gehört er wohl zur Gattung des Lorbeer. Diese Frucht wird aus Paraguay und Brasilien über Portugall uns zugeschickt. Was wir erhalten, kann nicht die ganze Frucht, sondern blos der Kern derselben seyn; dieser ist länglich eysförmig, ziemlich glatt, schwer, auf der einen Seite erhaben, auf der andern aber ausgehöhlt, und oft mit einem länglichen Einschnitte bezeichnet; äußerlich ist er schwarzbraun, innerhalb fleischfarben gelblich oder bräunlich, mit dunkler gefärbten Punkten vermischt, also gleichsam gemasert. Die Länge beträgt ohngefähr bis anderthalb Zoll, die Breite fünf bis acht Linien, und die Dicke etliche Linien. Mit dem Messer läßt er sich leicht schneiden oder schaben, so auch mit den Zähnen zermalmen. Der Geruch und Geschmack hält etwa das Mittel zwischen dem Sassafrasholz und der Muskatennuß. Es wird aber auch eine unächte Pechurimbohne für die ächte aus Amerika in den Handel gebracht; die unächte ist aber noch halbmal so groß als die ächte, und ist äußerlich runzlig und blässer, innerhalb aber dunkler gefärbt, auch härter und bitterer, aber weniger gewürzhast als die ächte: vor diese muß man sich hüten.

PIPER LONGUM. Langer Pfeffer. Kommt von einem rankigten Strauche, *Piper longum L.*, der in Amboina, Java, Bengalen und andern ostindischen Ländern wächst. Unter dem Namen langer Pfeffer versteht man oder erhalten wir nicht die Beeren oder Körner allein, sondern die Fruchtfähren, in welchen die Körner vermittelst des Fleisches noch mit einander verbunden sind. Das Fleisch der Beeren, wenn es reif und frisch, ist weich, roth und süß; die Körner oder der Saamen selbst ist, wenn er noch frisch und reif, hart, schwarz und von brennenden, scharfen Geschmacke. Noch stärker aber ist der Geschmack in den halbreifen Früchten: man pflückt sie daher noch grün ab, und trocknet sie am Feuer oder in der Sonne, daß sie hart werden, alsdann bilden sie blaß aschfarbene ziemlich cylindrische Kästchen, die auf ihrer Oberfläche mit kleinen Körnern schrägläufig besetzt sind, die sich einzeln sehr schwer trennen lassen und in sich ein weißes Wesen enthalten. Dieser hat einen brennendern und hisigern Geschmack, als die andern Pfefferarten. Er wird aber leicht wurmsüchtig. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 356. Zorn icon. plant. Tab. 569.

PIPER NIGRUM. Schwarzer Pfeffer. Der Pfeffer kommt von einer strauchartigen, rankenden Pflanze, *Piper nigrum L.*, welche zwar in Ostindien wild wächst, aber ohne Kultur eine untaugliche bittere Frucht bringet. In Malacca, Java, vorzüglich aber in Sumatra wird der Pfefferbau stark mit glücklichem Erfolge betrieben. Die Frucht ist eine Beere, von der Größe einer kleinen Erbse, die auf langen Aehren wächst, und vier bis fünf Monate zu ihrer Reife erfordert. Anfänglich ist die Farbe der Beeren

Beeren grün, die aber, wenn sie reif sind, roth wird. Die abgepflückten werden dann in der Sonne getrocknet, wobey die rothe Farbe in die schwarze verändert wird. Die zu früh eingesammelten Beere zerfallen, wenn sie verschickt werden, leicht in ein Pulver. Der schwarze Pfeffer ist rund, mit einem runzlichten schwarzen Oberhäutchen umgeben, innerhalb weißlich; sein Geschmack ist scharf und heiß, und verursacht beym Kauen eine brennende Empfindung, der Geruch ist gewürzhast. Wenn aber die ganz völlig reife und auserlesene Beeren in Wasser zwey Wochen lang eingeweicht werden, bis sie aufschwellen, und das Oberhäutchen plasset; so kann dasselbe von ihnen, wenn sie wieder getrocknet worden, leicht abgerieben werden: daher erscheinen nun diese Beeren weißlich, die wir unter der Benennung, weißer Pfeffer, *PIPER ALBUM*, erhalten; dieser ist aber im Geschmache nicht so stark als der vorhergehende. *Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 348. Zorn icon. plant. Tab. 557.*

QUERCUS glandes. Eicheln. Diese Früchte des Eichbaums, *Quercus robur L.*, sind länglichenrund, mit ihrem untern Theile in einem kurzen rauhen Kelche oder Schüsselchen eingestlossen, und enthalten in einer lederartigen, gelbbräunlichen glatten Schaaale einen weißlichen, herbe und bitter-schmeckenden Kern. *Abbild. s. oben bey der Eichenrinde.*

RIBESIA NIGRA. Schwarze Johannisbeeren. Der Strauch, welcher diese Beeren trägt, *Ribes nigrum L.*, wächst bey uns und in andern Ländern in Gebüsch wild, und wird auch in Gärten gezogen. Die Beeren sind kugelrund, von der Größe
se

se einer Erbse auch größer, und genabelt; sie sind äußerlich von schwarzer Farbe, und glänzend; mitten in ihrem dunkelrothen Saft schließen sie ein gallertartiges Wesen ein. Durch das Auspressen erhält man einen violetten Saft aus ihnen, der, wenn er durchgeseigt, von selbst zu einer dünnen Gallerte wird. Der Geschmack ist mehr süßlich, aber unangenehm, auch der Geruch ist unangenehm, dem von Banzen ähnlich. Abbildung S. Blackwell Herbar. Tab. 285. Zorn icon. plant. Tab. 305.

RIBESIA RUBRA. Rothe Johannisbeeren. Diese Beeren kommen von einem Strauche, *Ribes rubrum L.*, der in nördlichen Gegenden wild wächst, und bey uns fast in allen Gärten angepflanzt wird. Sie sind kugelrund, von der Größe einer Erbse, durchsichtig, genabelt, von mehr oder weniger rothen Farbe. Unter einer dünnen Haut enthalten sie ein sehr saftiges Fleisch, und in demselben viele eyrunde Saamenkörner. Der Saft der rothen Beere ist von angenehmer Röche, mehr sauer als süß und etwas schleimigt. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 285. Zorn icon. plant. Tab. 78.

RUBI IDAEI baccae. Himbeeren. Diese rothen Beere kommen von der Spielart eines Strauches, *Rubus idaeus L.*, der häufig in Gebüsch und Wäldern wächst, auch in Gärten angepflanzt wird. Die Beeren hiervon bilden eine fast halbkugelförmige Frucht, die oberwärts erhaben, unterwärts aber ausgehöhlt ist: sie bestehet aus vielen rundlichen leicht mit einander verbundenen Beerlein, deren jede in ihrem Saft einen harten Saamen einschließt. Sie haben einen säuerlich-süßen Geschmack und einen angenehmen,
erqui-

erquickenden Geruch. Ihr Saft ist von einer schönen rothen Farbe. Abbild. *S. Blackwell Herbar. Tab. 289. Zorn icon. plant. Tab. 472.*

SAMBUCI baccae. **Hollunderbeeren.** Von dem Baume, *Sambucus nigra L.*, ist schon oben bey der innern Rinde desselben gehandelt worden. Die Beeren sind eyrund und schwarz, von der Größe einer kleinen Erbse; sie haben einen sternförmigen erhabenen Nabel, sind saftig, einfächerig und enthalten drey Saamenkörner. Von dem innern markigten Wesen färbt der Saft violett. Sie schmecken säuerlich, wenig süß, mehr etwas herbe. Abbild. *s. oben bey der innern Rinde.*

SORBI AUCUPARIAE baccae. **Vogelsbeeren. Ebereschbeeren.** Der Baum, *Sorbus aucuparia L.*, kommt in kältern und wärmern Gegenden Europens fort, und wird der Beeren wegen häufig angepflanzt. Die Beeren sind rundlich, scharlachroth, glänzend, etwas größer als Erbsen, haben einen eingedrückten Nabel, und enthalten einen rothgelben Saft. Vom Geschmacks sind sie säuerlich, etwas bitter und herbe. Abbild. *S. Zorn icon. plant. Tab. 440.*

SPINAE CERVINAE *f. RHAMNI CATHARTICI* baccae. **Kreuzdornbeeren.** Der hohe Strauch, der diese Beeren liefert, *Rhamnus catharticus L.*, wächst bey uns häufig in Hecken und Gebüsch. Die Beeren sind rund, von der Größe der Erbsen, glänzend, und haben am obern Ende eine erhabene Narbe: wenn sie reif sind, sehn sie schwärzlich aus, und enthalten ein saftiges, dunkelgrünes Mark, das

das widerlich riecht, bitterlich und etwas scharf schmeckt, und vier eyrunde etwas dreyeckigte Saamen einschließt. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 135. Zorn icon. plant. Tab. 203.

TAMARINDI. Tamarinden. Dies sind die hülfigten Früchte des Tamarindenbaums *Tamarindus indica L.*, welcher in Ostindien, Arabien, Aegypten und dem wärmern Westindien wächst. Diese Frucht ist eine flache, längliche, etwas krumme Hülse, die aus einer doppelten Rinde besteht, wovon die äussere bey der reifen schmutziggrau, dünn und zerbrechlich, die innere aber häutig ist; zwischen diesen sind zwey bis vier abgetheilte Fächer, in jedem derselben ist ein harter, eckgrundlicher, flacher, glatter, glänzender, gelbbrauner Kern in einer weichen, mit verschiedenen holzigten Fibern durchwebten Substanz oder Marke befindlich. Dies Mark schmeckt nach Verschiedenheit der Bäume bald süßer bald saurer. Die ostindischen Tamarinden sind länger als die Westindischen, sie enthalten auch ein trockneres, häufigeres und dunkler gefärbtes, mehr braunschwärzliches, Mark. Wir erhalten dieses Mark mit dem Saamen und den eingewebten Fibern, ohne die äussere Schaa-
le, gemeiniglich zerquetscht; welche Vorbereitung an Ort und Stelle in kupfernen Kesseln geschehen soll, daher einige vermuthet und geglaubt haben, daß die Tamarindenmasse mit Kupfertheilchen verunreiniget seyn könnte; welches man aber leicht durch einen in einer Auflösung derselben gelegten polirten Stahl erforschen kann: denn, wenn Verunreinigung damit geschehen seyn sollte, so muß derselbe davon nach einer kurzen Zeit roth anlaufen. Das Tamarindenmark muß eigent-
lich einen angenehmen säuerlichen Geschmack ha-
ben.

ben. Dasjenige, so wir aus Amerika erhalten ist gemeintlich mit Zucker vermischet, weil es sonst sich nicht lange halten soll. Die zu seuchte Tamarindenmasse, darinne auch die Saamenkörner weich worden, ist unbrauchbar, da sie zu lange an nassen Orten aufbehalten worden, und verdorben ist. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 201. Zorn icon. plant. Tab. 291.

VITIS IDAEAE baccae. Preiselbeeren. **Bersnissbeeren.** Der kleine Strauch, der diese Beeren trägt, *Vaccinium Vitis idaea* L., wächst durch ganz Deutschland in Wäldern, am liebsten in rauhen Gegenden. Die Beeren sind fast rund, glatt, schön hochroth, vierfächerigt, und mit einem vier-spaltigen Nabel bezeichnet. Sie haben ein dünnes etwas herbe schmeckendes Oberhäutchen, und darinne enthalten sie einen rothen Saft von stark säuerlichem Geschmacke. Abbild. S. Flor. Danic. Tab. 40. Zorn icon. plant. Tab. 87.

VOMICA nux. Krähenauge. Der Baum, *Strychnos nux vomica* L., davon diese Frucht kommt, wächst in Indien, besonders auf Zeylon und Malabarien, in sandigen trocknen Gegenden. Die eigentliche Frucht ist kugelförmig, orangegelb, glatt, hart, doch leicht zerbrechlich; in ihrem Fleische sitzen runde, zusammengedrückte, also auf beyden Seiten platte, in der Mitte mit einem tiefen Nabel bezeichnete, aschgraue Saamenkerne, welche kreisförmig mit Haaren besetzt sind, daher sie weich anzufühlen. Ihre Masse ist hart und zähe, hornartig, innerhalb weißgelblich oder bräunlich, von einem unangenehmen sehr bittern Geschmacke. Einigen Thieren, besonders denen, die

die blind zur Welt kommen, sind sie ein Gift. Bey Menschen müssen sie auch mit Vorsicht und Behutsamkeit angewendet werden. Wegen ihrer hornartigen Härte müssen sie zu Pulver geraspelt werden. Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 395. Zorn icon. pl. Tab. 343.

8) Harze (Resinae) und Gummi (Gummi).

ALOE. Aloe. Ein bitterer, harzig-gummigter trockner Körper, welcher aus den dicken fleuchtigen Blättern, gewisser Pflanzen gleiches Namens, Aloe perfoliata und spicata L. (Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 229. Zorn icon. plant. Tab. 283 und 284.) durchs Auspressen des Safts und Eindickung desselben bereitet wird. Man hat drey Sorten davon in den Apotheken. Die erste **ALOE SOCOTERINA** s. **SUCCOTRINA**, Socotrinische Aloe, oder Aloe Socotora, wird auf der Insel Socotora, an der Küste des glückseligen Arabiens aus der Aloe perfoliata bereitet, in Kürbistaalen gefüllt, hergebracht. Auf dem Bruche ist diese Sorte stark glänzend und sehr durchscheinend an den Ranten. Sie ist von gelblichrother Farbe, welche in das Purpurfarbige fällt; zu Pulver gestoßen zeigt sie eine Goldfarbe. Gemeintlich ist sie hart und brüchig, bisweilen aber auch etwas biegsam, und erwelchet zwischen den Fingern. Ihr bitterer Geschmack ist mit etwas gewürzhaftem verbunden, und wie der Geruch nicht sonderlich unangenehm; letzterer hat mit dem von der Myrrhe einige Aehnlichkeit. Die zwey-

S 62:

Apoth. B, 1r. Th.

te: ALOE HEPATICA, Leberaloe, gemeine Aloe, wird meistens aus Barbados gebracht, soll auch auf dem Vorgebürge der guten Hofnung aus der Aloe spicata L. bereitet werden. Die beste Sorte davon wird auch in großen Kürbisschaalen erhalten. Sie ist von Leberfarbe, dunkler, als die vorhergehende, nicht so glänzend, und weniger durchscheinend, gemeinlich trockener und fester, zuweilen aber auch, insonderheit die in Fässern eingepackte, ganz weich und flebrigt. An Geruch ist sie weit stärker und unangenehmer; an Geschmacke überaus bitter und ekelhaft, und hat wenig oder gar nichts von dem Gewürzhaften der vorhergehenden Sorte. Die dritte: ALOE CABALLINA, Rosaloe, wird von den beyden vorhergehenden durch ihren unangenehmen Geruch, rauhern Bruche und sichtbarer Verunreinigung mit erdigten und andern fremdartigen Theilen, leicht unterschieden. Sie wird aus den Abgängen und allen Ueberbleibseln von der Verfertigung anderer Sorten durch wiederholtes Auskochen zusammen gebracht. Diese wird blos zu Vieharzneyen gebraucht, aber selten mehr in Apotheken angetroffen, und sollte überhaupt ganz in Vergessenheit gebracht werden. Die Socotrinische giebt ein Viertel geistiges und zwey Drittheile wäsriges, und die Rosaloe ein Sechstheil geistiges und drey Viertel wäsriges Extrakt.

• AMMONIACUM GUMMI. Gummi Ammoniac. Ist ein gummigtes Harz, welches aus Aegypten, gemeinlich in großen Massen, die aus kleinen Klümpchen zusammengesetzt sind, gebracht wird. Außerlich ist die Masse gelblich oder bräunlich, und inwendig bestehet sie bald aus weißlichen, röth-

röthlichten und gelblichten Körnern. Es ist zähe, und erweicht zwischen den Fingern. Der Geruch davon ist stark, und gleicht etwas dem vom Galbanum, doch angenehmer, der Geschmack ekelsüßlich, worauf eine merkliche Bitterkeit folgt. Gemeiniglich ist das Gummi Ammoniac mit Sand und Saamen vermischt, welche dem Dillsaamen gleichen, daher man wahrscheinlich glaubt, daß es der Saft von einer aus dem Geschlechte der schirmtragenden Pflanzen sey. Es soll dies Gewächs in Lybien und in der afrikanischen Wüste Barca im westlichen Aegypten zu Hause seyn. Diejenigen Stückchen oder Tropfen, welche groß, trocken, mehr weiß und rein von Saamen oder andern Unreinigkeiten sind, müssen ausgelesen und zum innerlichen Gebrauch vorgezogen werden. Es löset sich einigermaßen in Wasser und Essig auf, mit denen es ein Ansehen wie Milch bekommt: allein der harzige Theil, der ohngefähr die Hälfte beträgt, setz sich, wenn es steht, zu Boden. Diesen harzigen Theil löset der Weingeist vollkommen auf. Die Güte dieses Körpers wird aus der Menge der reinen weißen oder gelblichten Körnern beurtheilt. Die beste Reinigung ist, wenn er bey Frostkälte pulverisiret wird.

ANIME. Anime. Ein durchsichtiges, bernsteinfarbiges Harz, welches aus dem Stamme eines großen, in Brasilien und Neuippanien wachsenden Baumes, *Hymaenea Courbaril*, ausschwißet. Man bekommt es in abgerundeten Stückchen von verschiedener Größe, blaßgelb von Farbe, mit mehlicher Oberfläche, ist glänzend auf dem Bruche, leicht zerbrechlich. Der Geruch ist einigermaßen dem von Wacholderbeeren ähnlich. Es ist im Weingeiste, fetten und ätherischen

rischen Oelen, aber nicht im Wasser, auflöslich. Auf glühenden Kohlen verbreitet es einen angenehmen Geruch, für den es aber doch zu theuer ist, und gar süßlich entbehret werden könnte.

ARABICUM GUMMI. Arabisches Gummi. Erscheint in Stücken von verschiedener, ohngefähr den Haselnüssen gleicher Größe, rund, oder wurmförmig gewunden, von Farbe hellweißlich, oder blaßgelblich. Auf der Oberfläche insgemein runzlich, zerbrechlich und inwendig glänzend, wie Glas. Dieses Gummi löst sich im Wasser völlig auf, und macht dasselbe zähe und schleimigt: es hat keinen Geschmack. Man bringt es aus Aegypten, Arabien, und von den afrikanischen Küsten. Es soll aus den ägyptischen Schlebenbaume, *Mimosa nilotica* L. (Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 377. *Zorn icon. plant. Tab. 586.*) schwißen. Das Senegalische Gummi soll von der *Mimosa Senegal* L. (Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 345. *Zorn icon. plant. Tab. 585.*) gesammelt werden, und besteht aus größeren und reineren Stücken, von der Größe der Walnüsse. Auffer der Größe läßt sich zwischen beyden Sorten kein Unterschied bemerken.

ASSA FOETIDA. Stinkender Asand. Teufelsdreck. Ist eine harzigtummigte Substanz, und der eingedickte Saft aus der Wurzel einer schirmtragenden Pflanze, *Ferula Assa foetida* L. und kömmt aus Persien. Die Sammlung desselben geschieht folgendermaßen. Nachdem die Wurzel dieser Pflanze ein gehöriges Alter und die rechte Größe erreicht hat, wird ihr oberer Theil von der Erde entblößet, und vermittelst abgerissener Blätter vor der Sonne ge-

geschirmt; nach einigen Tagen wird sie wagerecht abgeschnitten, und wiederum sorgfältig beschattet. Der Saft steigt sodann allgemach in die Höhe, und sammlet sich in einem bis zweyen Tagen auf der Oberfläche. Nachdem man denselben gesammelt, wird der obere trockene Theil der Wurzel abgeschnitten, damit auch der noch übrige Saft freyen Ausgang erhalte. Dieser Saft, so wie er zuerst aus der Wurzel kömmt, ist flüßig und weiß wie Milch. Nachdem er der Luft ausgesetzt gewesen, wird er braun, und erhält nach und nach unterschiedliche Grade der Härte. Zu uns kömmt er in großen, unförmlichen Massen, die aus glänzenden, kleinen Brocken zusammengebacken sind, welche theils eine weißliche, theils eine bräunliche oder röthliche, und zum Theil eine violet Farbe haben. Diejenigen Stücke, welche hell, von blaßröthlicher Farbe, und mit zahlreichen schönen weißen Brocken untermischt sind, werden vor die besten gehalten. Sie haben einen starken, stinkenden, einigermassen dem von Knoblauch ähnlichen Geruch, und einen ekelhaften, bitterlichen, beissenden Geschmack. Eine einzige Drachme von dem frischen Saft soll mehr Geruch haben, als viele Pfunde von demjenigen, welcher gewöhnlich in Europa verkauft wird. Bey angestellter Untersuchung hat eine Unze von diesem Körper 4 Drachmen gummigtes Extrakt, 1 Drachme 48 Grane wahres Harz und 14 Grane ätherisches Del geliefert; von welchem letztern eigentlich nur der ganze Geruch des Asands herrührt.

BALSAMUM TOLUTANUM f. BALSAMUM
de TOLU. Balsam von Tolu. Ein dicker Bal-
sam, welcher aus Einschnitten, die man zu diesem

Ende an dem Stamme eines Baumes, Tolnifera Balsamum L. macht, ausschwißt. Dieser Baum wächst in der Provinz Tolu, in dem spanischen Westindien, daher wir auch den Balsam in kleinen Kürbisschaalen erhalten. Er ist von gelblichbrauner etwas in das Rothe fallender Farbe; an Consistenz insgemein dick und zähe. Der Geruch davon ist stark, und kommt dem von Benzoe und Citronen am nächsten, der Geschmack ist angenehm, wärmend, süßlich, sehr wenig beissend, und nicht ekelhaft. Mit der Zeit wird er hart und brüchig, wie wir ihn dann gemeintlich erhalten. Der gute giebt dem Drucke des Fingers leicht nach, und sollte er ja hart geworden seyn, so darf er doch im Munde nicht spröde seyn, sondern leicht gleich dem Mastix erweichen. Dieser Balsam kann auch gar süßlich die Stelle des Balsams von Mecca vertreten, der vielleicht gar nicht, oder doch wenigstens sehr verfälscht, in unsern Apotheken vorhanden ist. Ueberhaupt sind auch beyde vollkommen entbehrlich.

BDELLIUM. Gummi Bdelium. Ein gummiharziger Saft von einem noch nicht beschriebenen Baume in Arabien und Ostindien. Wird in Stücken von unterschiedlicher Größe zu uns gebracht; ist äußerlich von einer dunkeln, rothbraunen Farbe. Kommt, dem Geschmacke und Geruche nach, der Myrrhe nahe; man findet daher auch oft das Bdelium in Risten mit Myrrhen vermischt. Man wähle das, welches, wenn man ein Stück zerschneidet, etwas durchsichtig und zähe wird, an die Zähne anklebt, einen bitterigten Geschmack und einen hitzigen widrigen Geruch hat. Könnte auch für entbehrlich geachtet werden.

BENZOE. Benzoe. Ein hartes Harz, von einem in Ostindien einheimischen Baume. Einige nannten ihn *Laurus Benzoin L.* Linnee erklärte *Croton Benzoe* dafür; hernach hielte man *Terminalia Benzoin L.* für das wahre Benzoegewächs. Seitdem aber Murray Gelegenheit gehabt, von letzterm Holz und Rinde auf Kohlen zu versuchen, und dabey keinen Benzoeeruch bemerkt hat, ist man wieder davon abgegangen. Endlich weis man aus neuer Nachricht von M. Dryander, daß der das Benzoe liefernde Baum eine Species des *Styrax* sey, welchen er folgendermaßen beschrieben hat: *Styrax Benzoin, foliis oblongis, acuminatis, subtus tomentosis, racemis compositis longitudine foliorum.* Er wächst auf Sumatra. Das Benzoe wird erhalten, indem man an dem obern Theile des Stammes, ohngefähr da, wo die ersten Aeste auswachsen, tiefe Einschnitte macht. Der Saft, so wie er eben vom Baume heraus kommt, ist weiß, und wird erst während dem Erhärten gelblich, röthlich oder bräunlich, und je länger er der Luft ausgesetzt bleibt, desto dunkler. Zu uns wird er in großen, brüchigen Massen gebracht, welche theils aus weißen, theils aus gelblichen oder lichterbraunen, und öfter aus noch dunkler gefärbten Körnern zusammengesetzt sind; die aber, welche am hellsten sind, und am meisten von der weißen Materie, die Benzoe amygdaloides genennt wird, enthalten, werden vor die besten geschätzt. Dieses Harz hat sehr wenig Geschmack, und verursacht nur eine leichte Süßigkeit auf der Zunge; der Geruch ist von Natur schwach, aber sehr angenehm, wenn es auf glühende Kohlen gestreuet wird.

CAMPORA. Kampher. Ist eine resinöse, krystallinische, feste, und sich etwas fettig anfühlende Substanz, welche aus dem Holze und Wurzeln eines Baums, aus dem Geschlechte des Lorbeerbaums, *Laurus Camphora L.* (Abbild *S. Blackwell Herbar. Tab. 347. Zorn. icon. plant. Tab. 524.*) der in Japan und Java einheimisch ist, durch einen Prozeß herausgezogen wird, der dem, wodurch die wesentlichen Oele erhalten werden, gleich ist. Es werden nämlich alle Theile des Kampherbaums, Stamm, Zweige und Wurzeln zerschnitten, in große eiserne oder kupferne Destillirgefäße gebracht, mit Wasser übergossen, ein großer thönerner geschnäbelter Helm aufgesetzt, der mit Stroh oder Binsen angefüllt ist, alle Fugen gut verschlossen, und dann bey gelindem Feuer eine Zeitlang im Sieden erhalten. Hierbey steigt der Kampher mit den Wasserdämpfen in die Höhe, und bleibt im Stroh hangen, von welchem er nach Erkalten der Gefäße abgenommen und als roher Kampher verkauft wird. Wie der Kampher zuerst in die Höhe getrieben wird, so erscheint er bräunlich, und ist aus halbdurchsichtigen Körnern, welche mit Unreinigkeiten vermischt sind, zusammengesetzt. In diesem Zustande wird er von den Holländern eingeführt: hernach aber durch eine zweyte Sublimation gereinigt, wodurch man ihn hell und weiß erhält. Von Holland aus wird er hernach in runden Kuchen oder sogenannten Bröden versendet. Der reine Kampher ist krystallinisch, sehr weiß, durchsichtig, beym Anfühlen etwas fettig, hat einen bitterlichen, gewürzhafsten, scharfen Geschmack, welcher doch mit einer kühlenden Empfindung begleitet ist; hat einen eigenthümlichen, der Rosmarin etwas ähnlichen, doch viel stärkern Geruch. Er ist ganz flüchtig, und brennt an.

angezündet auf dem Wasser; er löset sich im Wein-
geiste und Oelen auf. Weil er geschwinde ver-
fliehet, so muß er sorgfältig durch eine Blase vor dem
Zugange der Luft, und noch mehr vor Wärme ver-
wahrt werden. Ausser dem angeführten bey uns
gewöhnlichen Kampher soll noch eine andere Sorte
vorhanden seyn, die in Sumatra und Baros, nach
Houttuyn, aus dem *Laurus foliis ovatis acumi-
natis, lineatis, floribus magnis tulipaceis* erhalten
wird. Von diesem Sumatraischen oder Baros-
Kampher, führt Herr Dr. Dejean als Augenzeuge
folgendes an: daß es wirklich eine besondere Kampher-
art sey, die nur auf der Insel Sumatra angetroffen
und zunächst von den Einwohnern nach Baros den
Holländern zum Verkauf gebracht werde, welche sie
dann weiter an die Japaner in einem sehr hohen Prei-
se verhandelten. Darum bekämen wir diese Kam-
pherart niemals als eine Waare zu sehen. Ob die
Japaner diese Art, aus bloßem Vorurtheil, theurer als
die gewöhnliche andere Kampherart bezahlten, und
solche etwa zu heiligen Gebrauche anwendeten, oder sie
zu ihren Lackarbeiten benutzten, war ihm unbekannt.
Von der Sammlungsart hat er folgendes bemerkt:
wenn diese Bäume ein gewisses Alter erreicht hätten,
so bekämen die Aeste von freyen Stücken Risse, aus
welchen das Kampheröl abfließe, das in angehäng-
ten Gefäßen aufgefangen werde. Wenn dann die
Einwohner aus gewissen Erscheinungen urtheilten,
daß der Kampher zeitig sey, so würden die Bäume
gefällt und die Aeste zerspaltet, welche jetzt von vielem
Kampher stroften. Aus diesen suchten sie zuerst die
größern Klümpchen besonders, hernach die kleinern
auch besonders heraus, und endlich schabten sie noch
mit einem eisernen Instrument das Holz selbst ab, um

allen Kampher, der zwischen den Holzfasern steckt, heraus zu bekommen. Die erste Sorte wird im Malaiischen Copalla (Kopfkampher), die andere Sorte Poeryet (Bauchkampher) und die letztere unreinere Sorte Cacki (Fußkampher) von den Einwohnern genennet. Nach Anführen des Dr. Johann Crawford von Demarary soll diese Kampherart freidenweiß und undurchsichtig seyn, sich zwischen den Fingern zu einem Pulver zerreiben lassen, keinen unangenehmen Geschmack besitzen, anfänglich kühlend, hernach aber erhitend seyn. Ein kleiner Theil davon löse sich in Wasser auf, das übrige sey reines ätherisches Del.

CARANNA. Caranna. Ein gummigtes Harz. Man bringt es aus Neuspanien und Mexiko in kleinen Massen, in Schilfblättern eingewickelt; auswendig ist es von einer schwarzgrauen, inwendig von brauner, ins Rothe fallenden Farbe. Wenn es frisch ist, läßt es sich ziehen wie Pech, mit der Zeit aber wird es hart und zerreiblich. Der Geschmack ist ungemein bitter; der Geruch stark, besonders wenn es angebrannt wird. Es soll von einer noch nicht näher bestimmten Palmenart kommen, gehört aber unter die ganz entbehrlichen Materialien.

CATECHU f. TERRA JAPONICA. Katchu. Nach Fothergill's Behauptung ist es der aus dem farbigten Holze der Mimosa Catechu L., eines in Hindostan wachsenden Baumes, durch Auskochen und Abdunsten bereitere wässrige Extrakt. In Indien sollen mehrere Arten von Katchu im Gebrauche seyn, die wohl aus mehreren Arten der Mimosa, auch aus andern Hölzern, Rinden und Früchten bereitet werden

den mögen; wie denn auch De Jager behauptet hat, daß die Früchte von allen Arten der orientalischen *Acacia* darzu ausgekocht würden. Das in unsern Apotheken vorkommende ist hart, äußerlich schwarzbraun, inwendig aber von einer rothbraunen Farbe, schmeckt anfänglich etwas süßlich, hernach aber bitterlich zusammenziehend. Es ist größtentheils gummös, deswegen seine Güte darinne bestehet, wenn es sich bis auf wenigen Rückstand im Wasser auflöst. Alle übrige Sorten, die mit Sand, oder andern Unreinigkeiten vermischt, und weniger auflöslich sind, taugen nichts. Von der *Areca Catechu L.*, die auch darzu angenommen wird, S. Abbild. Zorn icon. plant. Tab. 287.

CAOUTCHOUC f. RESINA ELASTICA.
Elastisches Harz. Lederharz. Dieser ganz besondere harzigte Körper ist einem dunkelbraunen Leder ähnlich, auch wie Leder so weich und biegsam, läßt sich überaus stark ausdehnen, und nimmt doch immer seine erste Form wieder ein. Der Baum, von dem es erlanget wird, wächst in Gujana und Peru, auch auf andern amerkanischen Inseln mehr, und wird daselbst *Feye* (*Hevea Gujanensis*) genennet. Aus den Einschnitten in die Rinde desselben fließet anfänglich ein milchweißer Saft, mit dem die dasigen Landesbewohner allerhand Formen, von Erde gebildet, so oft bestreichen und abtrocknen lassen, bis der Ueberzug hinlänglich stark ist. Hernach weichen sie die innere Form mit Wasser auf, und erhalten auf solche Art Flaschen, Schalen und allerhand Gefäße, die von keinen Flüssigkeiten angegriffen werden, stets biegsam sind und nicht zerbrechen. Beym Abtrocknen bekommt das Harz eine dunkelbraune Farbe. Der Saft

Saft selbst ist in seinem natürlichen Zustande sehr schwer nach Europa zu bringen. Zu kleinen Stücken zerschnitten wird es vom Terpentindöl bey Kochhitze dergestalt aufgeweicht, daß es nach Belieben zur Ueberziehung anderer Körper angewendet werden kann. Die zu diesem Behuf nöthige Auflösung machen einige auch mit der Naphtha. Es wird jetzt mit andern Waaren aus Amerika gebracht, und in ziemlich billigem Preise verkauft.

COLOPHONIUM *l.* RESINA FLAVA. Röhrenharz. Ist dasjenige Harz, das nach der Destillation des Terpentindöls in der Blase überbleibt. Es erscheint solches anfänglich undurchsichtig in gelblicher Farbe, nachdem man es aber in einem kupfernen Kessel so lange kochen lassen, bis es alle noch enthaltende Bähigkeit verlohren hat, bekommt es eine vollkommen durchsichtige gelbe Farbe, die bey längerem Kochen braun wird. Aechtes muß hart und spröde seyn. Es wird oft mit gemeinem Pech verfälscht, und läßt alsdann mehr Klebrigkeit bemerken, sieht auch viel dunkler aus, und verräth sich durch den eigenen Pechgeruch. Der Name dieses Harzes rührt, nach Anführen des Dioscorides, daher, daß die Griechen solches ehemals aus Kolophon, einer ionischen Stadt, gezogen haben.

COPAL. Kopal. Ein festes Harz, das in Stücken von verschiedner Größe, bisweilen einer Faust stark, vorkommt. Auf dem Bruche ist es sehr stark glänzend, an Farbe bisweilen wasserklar, weißgelblich und vollkommen durchsichtig. Es ist ziemlich hart, und bleibt auch unter den Zähnen brüchig. Der Geruch ist dem von dem Kopaivabalsam ähnlich.

lich. Es kommt zwar über dem Feuer zum schmelzen, aber nicht anders als mit solcher Hitze, daß seine helle Farbe dabey zu Grunde gehet. Auch vom stärksten Weingeiste wird es für sich nicht aufgelöst; bey angewandter Kochhitze im verschlossnen Gefäße wird nur ein kleiner Theil davon ausgezogen, der größte Theil aber bleibt in weißlicher, trüber, zäher Form am Boden zurück. Die vollkommene Auflösung desselben kann vermitteltst Kamphers oder Rosmarinöls im Alcohol bewirkt werden. Oft findet man Ameisen im Innern der Stücke. Es ist sonst von vielen für ein Erdharz gehalten, nun aber auffer allem Streite gesetzt worden, daß es von einem Baume, wie andere Harze erhalten wird. Linnæe nennt ihn *Rhus copalinum*. Er ist in Mexiko einheimisch. Der Gebrauch dieses Harzes schränkt sich einzig auf die Bereitung des schönsten hellen Lackfirnisses ein, der sich nach vollkommener Austrocknung auch durch seine vorzügliche Härte empfiehlt.

ELEMI. *Elemi.* Delbaumharz. Ist das ausgeschwitzte Harz, von *Amyris Zeylanica*. Unter dem Namen *Elemi* werden verschiedene Harze verkauft. Das beste, aber auch seltenste, ist das Aethiopische, welches weißgelblich, etwas grünlich, auswendig hart, inwendig weich und zähe, auch halbdurchsichtig ist, stark und angenehm, fast wie Fenchel riechet, und in Schilfblätter eingewickelt ist. Es wird vom Weingeiste ganz aufgelöst, und ist also ein wahres Harz, hat auch einen nicht unangenehmen würzhaften Geschmack. Die andre gewöhnlich vorkommende Sorte wird aus Amerika gebracht, und aus *Amyris Elemifera*, einem in Neuspanien und Brasilien wachsenden Baume gezogen. Dieses ist ein durchscheinendes gelbliches,
bald

bald etwas grünlichtes, meist zähes Harz, von einem eigenthümlichen nicht unangenehmen Geruch, und scharfen bitterlichen Geschmack. Auch diese Sorte löset sich im Weingeiste und Oelen auf.

EUPHORBIVM. Euphorbium. Dieses Gummiharz kommt von einem in heißen Afrika, Aethiopi-
en und dem Vorgebürge der guten Hofnung wachsenden stachelichten Strauche, *Euphorbia officinalis L.*, (Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 340. Zorn icon. plant. Tab. 328.) Durch gemachte Einschnitte fließt es in milchweißer Farbe aus demselben, und wird hernach an der Luft getrocknet und körnigt gebildet. Wir erhalten es in kleinen rundlichen Stücken von verschiedener Größe, schmutziggelber Farbe. Man bemerkt gemeiniglich Löcher darinne, welche von den Stacheln herrühren, an welche sich der abgestoffene Milchsaft gelegt gehabt hat. Es ist leicht zerreiblich, schmeckt anfänglich ohne Geschmack zu seyn, verursacht aber bald hernach ein unerträgliches Brennen. Diese Wirkung äussert es auch in der Nase und den Augen, deswegen man sich beyhm pulverisiren sehr vor dessen Staube hüten muß.

GALBANUM. Galbanum. Ist ein gummigtes Harz von einer schirmtragenden Pflanze *Bubon Galbanum L.* (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 416.) die in Aethiopien, Mauritanien, Arabien, Syrien und Persien einheimisch ist. Das Gewächs wird etwas über der Wurzel abgeschnitten, darauf es seinen zähen Milchsaft ausfließen läßt, der von der Sonnenhitze vertrocknet. Das frische Galbanum ist gelblich oder röthlicht. Galbanum in Körnern oder Tropfen ist das reinste und beste. Weil es aber nicht

nicht allezeit zu haben ist; so muß man das in Klumpen oder größern Massen nehmen. Man suche aber dasjenige, welches glänzend und etwas trocken ist, auch viele weißgelbe kleine Stücke und einige Saamenhülsen in sich hat. Das schlechteste siehet schmutzig und sehr dunkelbraun aus, ist dabey sehr weich, auch mit Sand, Holz und andern Dingen vermischt. Das Galbanum hat einen starken eigenthümlichen Geruch, und einen wärmenden, bitterlichen, etwas beissenden Geschmack. Der starke Geruch, der unnachahmlich ist, machet, nächst der hellen Farbe, das beste Kennzeichen seiner Güte aus. Es bestehet ohngefähr aus zwey Theilen Harz und einem Theile Gummi; deswegen wird es vom Weingeiste am vollständigsten aufgelöst. Fette Oele greifen es nicht an, lassen sich also damit nicht vermischen. Oft ist es mit andern wohlfeilern Harzen, als Gummi Ammoniak, und einer andern Art Gummi, gleiches Namens, welches roth ist, und aus Sicilien kommt, verfälscht; das letztere hat auch einen schwächern Geruch, und ist nicht glänzend.

GLYCYRRHIZAE f. LIQUIRITIAE SUCCUS.

Liquiritiensaft. Dieses ist der ausgekochte und verdickte Saft aus der Süßholzwurzel, *Glycyrrhiza glabra L.* Er wird in Spanien, besonders in Catalonien, auch in Italien verfertigt, und in runden dicken Stangen, ohngefähr einer Spanne lang, mit Lorbeerblättern umwickelt verhandelt. Er sieht von Farbe schwarz aus, und muß einen glänzenden Bruch haben. Von Geschmack muß er süß, ja angenehm süßer als die Wurzel selbst seyn und von Geruch nicht brennzlich: auf der Zunge muß er ganz zerfließen, und wenn er in Wasser aufgelöst worden, dürfen nicht viel
Un-

Unreinigkeiten überbleiben. In Astrakan wird der Aquiritien oder Lakriensaft für das ganze Russische Reich von der Glycyrrhiza echinata L. bereitet, welche in großer Menge an der Wolga gebauet wird. Abbild. s. oben bey der Wurzel.

GUAJACI RESINA. Guajakharz. Dieses Harz, welches uneigentlich Gummi genennt wird, liefert das Guajacum officinale L. ein in Jamaika, Hispaniola und andern westindischen Inseln wachsender Baum, aus dem es wie andere Harze ausschwißet, und in großen unförmlichen Stücken zu uns gebracht wird. Es ist leicht zerbrechlich und hat einen scharfen stechenden Geschmack. Von Farbe ist es auswendig dunkelgrün, oder bräunlich, inwendig bläulichgrün. Ist oft mit kleinen Holzstücken vermischt, und wenn dieses ist, so muß es mit Weingeist gereiniget werden. Das ächte muß beym Zerreiben einen schwachen eigenthümlichen Wohlgeruch bemerken lassen; verfälschtes kann den Terpentingeruch nicht verstecken, besonders wenn es auf glühende Kohlen gestreuet wird. Abbild. s. oben bey dem Guajakholze.

GUTTA GAMBA s. CAMBOGIA s. GUMMI GUTTA. Gummigutt. Ist ein verhärteter, gummiartigter Körper, welcher in unförmlichen Massen oder cylindrischen Stücken aus China, Siam, und andern Orten mehr gebracht wird. Das Gummigutt ist undurchsichtig, auswendig bräunlich gelb, inwendig pomeranzensfarbig, und glänzend auf dem Bruche. Das unreine und schwärzliche taugt nichts. Es hat keinen Geruch, und bey nahe auch keinen Geschmack. Von der Herkunft desselben führt Hr. Hofr. Murray aus einer Handschrift an, die ihm Banks mitgetheilet

aus unförmlichen, harten, dunkelrothen oder beynahe schwarzen, undurchsichtigen Stücken, von verschiedener Größe, deren kleinste Stückchen roth und durchsichtig erscheinen. An den Stücken kleben oft Blätter von einer schilfartigen Pflanze, und haben auch oft Löcher. Die Masse ist so spröde, daß man sie leicht mit den Fingern zerreiben kann. Wenn sie gepulvert, so fällt die Farbe mehr ins dunkelrothe. Wenn man sie kauen, knirscht sie anfangs, hängt sich aber hernach an die Zähne an, und wird bald vom Speichel aufgelöst, der eine dunkelrothe Farbe davon bekommt. Einen Geruch hat sie nicht, aber einen stark zusammenziehenden Geschmack, und man bemerkt davon nachher eine leichte Süßigkeit. An der Flamme entzündet sie sich nicht leicht, schmelzt auch nicht, sondern wird blos glühend, und läßt eine graue Asche zurück. Sie löset sich sowohl in Wasser, wodurch sie sich vom Drachenblute kenntlich unterscheidet, als auch im Weingeiste auf, und beyde Auflösungen sind dunkelroth gefärbt; doch ist die geistige Auflösung dunkler: werden diese Auflösungen mit Eisenvitriol vermischt, so werden sie bald dunkelschwarz.

LACCA. Lack. Ein dunkelrothes, etwas ins gelbe fallende, Harz, das in Hindostan zu beyden Seiten des Ganges auf einigen Arten der Feigenbäume, als *Ficus religiosa* und *indica*, ingleichen auf dem *Rhamnus jujuba* L. durch eine besondere Schildlausart, *Coccus Lacca*, hervorgebracht und zur Erbauung ihrer Nester angewendet wird. Es findet sich dieses Harz an den Zweigen dieser Bäume, und scheint eigentlich nach vorhergegangenen Stichen dieser Insekten auszuschwizen. Das **LACCA IN GRANIS** der Apotheken ist blos das von den Zweigen abgeschabte Lack;

Lack; das LACCA IN TABULIS ist eben dasselbe, zusammen geschmolzen, heiß durch einen Beutel gepreßt und zu dünnen Tafeln ausgegossen. Beyde Arten können nur größtentheils vom Weingeiste aufgelöst werden, und scheinen noch einen guten Theil gummigter oder schleimigter Theile zu enthalten.

LADANUM s. LABDANUM. Ladanium. Ein gummiharziger fester Körper, welcher von den Blättern eines kleinen Strauchs *Cistus creticus L.* als Saft austrieffet. Man sammlet denselben, indem man während der Sommerhitze den Strauch sachte abbürstet, mit einer Art Krager, oder Rechen, an welchem anstatt der Zähne viele Riemen oder Streifen von Leder befestiget sind. Der fettige Saft bleibt an den Riemen kleben, und wird nachher mit Messern abgeschabet. Man hat zweyerley Sorten davon. Die eine, die aber sehr selten zu finden ist, besteht aus dunkelgefärbten oder schwarze Massen, von der Consistenz eines weichen Pflasters, welches durch das Betasten noch mehr erweicht wird. Die andere ist in langen, zusammengerossten Stücken, viel härter als die vorhergehende, aber nicht so dunkel. Die erste enthält gemeiniglich eine geringe, letztere aber eine starke, Vermischung von feinem Sande. Die letztere ist nur bey uns bekannt, und ganz entbehrlich.

MANNA. Manna. Ist ein süßer klebrigter Körper, welcher aus einer Art von Eschenbäumen, *Fraxinus rotundifolia* und *Fraxinus Ornus*, (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 574.) in den südlichen Theilen Europens, vornehmlich aber in Calabrien und Sicilien, gesammelt wird. Er schmilzt

aus den glatten Aesten dieser Bäume im Junius und Julius von selbst aus, und wird, nachdem er in der Nacht verhärtet ist, am frühen Morgen abgenommen und getrocknet. Nach MODÄR, in den schwedischen Abhandl. 1793. giebt *Fraxinus excelsior*, ein einheimischer Baum, auch Manna: derselbe bemerket, daß sie nicht aus dem Stamme, sondern aus den Blättern schwige, und man finde sie auf und unter denselben. Dies geschähe mit Hülfe einer Springfliege. Zwey hundert Eschen sollen jährlich 600 Pfund Manna geben. Der Unterschied bey der Manna gründet sich theils auf die Art der Sammlung, theils auf die Arten der Bäume, von welchen sie gesammelt wird. Die nach der vorher beschriebenen Art gesammelte, MANNA IN GRANIS oder IN LACRYMIS genennet, bestehet aus weißen trockenen kleinen und größern Körnern, und ist die gewöhnliche beste Sorte, nur unvermeidlich mit etwas holzigen Spänen vermischt. Die röhrenförmige Manna, MANNA CANNULATA, wird dadurch erlanget, daß man Stückchen Holz oder Stroh um die Bäume bindet, welche der Saft überziehet, und sich daran nach und nach verdicket, die hernach von der getrockneten Manna wieder abgesondert werden. Wenn endlich im August der freywillige Ausfluß aufhört, werden Einschnitte in die Stämme gemacht, und dadurch noch eine gewisse Menge gute körnigte Manna erhalten, wo bey aber zuletzt eine weichere mehr schmierige Art erscheint, die unförmlich zusammengetrocknet und unter dem Namen MANNA CRASSA verkauft wird. Dies ist die schlechteste Sorte die auch mehr Unreinigkeiten enthält. Nach den Provinzen wird die calabrische Manna der sicilianischen in der Güte, in Beziehung auf Reinigkeit, vorgezogen. Gute Manna ist weißlich

lich oder gelblich, körnigt, leicht, trocken, zerbrechlich, süß, angenehm von Geschmacke, und schmelzet leicht auf der Zunge. Die beste hat eine längliche Form, oder besteht auch aus hohlen Zapfen. Schlechte und alte Manna ist dunkelgelb, braun, oder wohl gar schwärzlich, schmutzig, unrein, fett, klebrig, säuerlich und ekelhaft süß. Die Manna muß allezeit an einem trockenen Orte aufbehalten werden.

MASTIX. Mastix. Ist ein Harz, welches aus den Einschnitten des Mastixbaums, Pistacia Lentiscus L. (Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 195. Zorn icon. plant. Tab. 580.) auf der Insel Chio vorzüglich ausschwißet. Es ist trocken, durchsichtig, blaßgelb, in abgerundeten Körnern oder Tropfen, von der Größe einer kleinen Erbse, zerbrechlich; zwischen den Zähnen giebt es merklich nach, und wird dadurch vom Sandrak unterschieden; durch die Wärme erweicht es sich, wie Wachs; auf glühende Kohlen geworfen entzündet es sich leicht, und giebt einen angenehmen Geruch: es hat einen eigenthümlichen, gelind aromatischen und ein wenig anziehenden Geschmack. Es wird vom Weingeiste ganz, aber nicht von ausgepreßten Oelen, aufgelöst. Man wähle den Mastix, welcher weiß, oder blaß, oder citronengelb, durchsichtig, trocken, zerbrechlich und wohlriechend ist. Der schwarze, grüne, bläuliche oder unreine taugt gar nichts. Von demjenigen, welcher in großen Stücken ist, suche man sorgfältig die besten kleinen Stückchen heraus.

MYRRHA. Myrrhen. Ist ein harzigtes Gummi, von einem niedrigen stachelichten Bäumchen, eine Art Mimosa, das im glücklichen Arabien, Abyssinien und

und Aegypten einheimisch ist. Es wird durch gemachte Einschnitte daraus abgeleitet. Gute Myrrhe ist röthlichbraun, trocken, brüchig, doch nicht spröde, sondern vielmehr zähe, durchscheinend, wenig glänzend, inwendig etwas fettig auf dem Bruche mit krümmlichten weißen Streifen; hat einen starken eigenen Geruch, der von dem ätherischen Oele herrühret, das durch die Destillation mit Wasser daraus erhalten werden kann. Sie kommt in unformlichen Stücken von verschiedener Größe vor, wovon aber die größern immer aus vielen kleinern zusammengebacken sind. Das Wasser löset kochend den größten Theil davon auf, woraus die überwiegende gummierte Natur erkannt werden kann. Die schlechte und verfälschte Sorte ist schwarzbraun, undurchsichtig, klebrig, unrein: der Geschmack davon ist entweder geringe, oder so bitter, daß er einen Ekel erwecket: es fehlt ihr auch der rechte Myrrhengeruch, und bestehet gemeinlich aus größern Stücken und läßt sich nicht so leicht, als die gute Myrrhen, vom Speichel im Munde durch das Kauen auflösen.

OLIBANUM s. THUS. Weihrauch. Ein Harz, das nach einigen von *Juniperus Lycia L.* nach andern aber von *Juniperus thurifera L.* einem in beyden Arabien und Aethiopien einheimischen Baume herrühret, und von da über Mecca und Cairo nach Marseille gebracht wird. Es besteht aus rundlichten und länglichen Körnern von verschiedener Größe, die weißlichgelb, durchscheinend, spröde, inwendig matt, äußerlich oft mehlig, zwischen den Zähnen anfänglich zerbrechlich, bald aber von der Wärme zähe sind. Es besitzt einen schwachen eigenthümlichen Geruch und Geschmack. Vom Weingeiste wird es ganz aufgelöst.

löset. Auf Kohlen giebt es einen angenehmen Geruch von sich, und macht deswegen ein Ingrediens der Räucherpulver aus. Es zeigt in der Hitze keine solche Schmelzbarkeit, als manche andere Harze.

OPIUM. Opium oder Mohnsaft. Ist ein aus den Mohnköpfen gezogener und erhärteter harziggummiert Körper, etwas weich und zähe, insonderheit, wenn er lange mit den Händen gedrückt, oder erwärmet worden ist. Er wird vom *Papaver somniferum* L. (Abbild. S. *Blackwell* Herbar. Tab. 482 und 483. *Zorn* icon. plant. Tab. 372.) in den wärmsten Theilen des Orients, vorzüglich in Natolien, Persien, Arabien und Aegypten, aus den gerigten, noch nicht völlig reifen, Mohnköpfen durch freywilliges Ausfließen und Austrocknung des Safts erlanget. Man erhält ihn in Form von platten Kuchen, oder unförmlichen Stücken, bis zu einem Pfunde, die mit Blättern eingewickelt sind, um das Zusammenpacken zu verhindern. Der gute muß dicke, schwer, äußerlich von rothbrauner Farbe, zerbrochen glänzend, von Geruche stark und unangenehm, von Geschmacke ekelhaft bitter, scharf, beissend und etwas brennend seyn. Er muß sich fast gänzlich mit Wasser auflösen lassen. Es rührt die Meynung, daß das thebaische Opium vor andern vorzuziehen sey, von bloßen altem Vorurtheile her, da eigentlich jetzt unter allen aus verschiedenen Ländern kommenden Opium kein wahrer Unterschied zu finden ist. Das unverfälschte muß durchaus gleichförmig seyn, und mit Wasser angefeuchtet auf weißem Papiere einen hellbraunen Strich machen.

OPOPANAX. Opopanax. Ein harziggummiater Körper, dem man aus dem eingedickten Saft der Wurzeln einer schlimmtragenden Pflanze, *Pastinaca Opopanax L.* erhält, und aus Syrien und Macedonien zu uns bringt. Das Opopanax bestehet aus Stückchen, welche wie die Erbsen oder kleinen Pferdebohnen groß, auswendig braunroth, und inwendig dunkelgelb oder weißlich, etwas klebrig und brüchig sind. Es hat einen starken widerlichen Geruch, fast wie der Saamen vom Liebstöckel, und bittern Geschmack. Es gehört unter die ganz entbehrlichen und dem Apotheker lästigen Materialien, die von grundlosen, alten Vorurtheilen durch die arabischen Aerzte eingeführt worden sind, und kommt nur noch in den alten von ihnen herrührenden Formularen als Ingredienz vor. Die Wirkungen desselben stehen mit dem hohen Preise (da das Pfund ohngefähr mit 4 Thalern bezahlt werden muß) im üblen Verhältnisse. Am allertadelhaftesten ist dessen Anwendung unterm Pflaster, da es gewiß nichts mehr als Kolophonien nützen kann.

RESINA ALBA f. FLAVA. Weißes oder gelbes Harz. Dies ist der aus der bis aufs Holz ausgerißten Rinde, oder von selbst aus der Rinde der gemeinen Fichte, *Pinus sylvestris L.*, und der Rothtanne, *Pinus Abies L.*, hervorquellende harzichte Saft, der an der Luft trocken wird und verhärtet, von Farbe weiß gelb und bräunlich wird. Man muß das reinste, weißgelbliche wählen, das zähe ist, in mäßiger Wärme erweicht, und leicht an der Flamme brennet. Dieses Harz muß vorher zur Reinigung in einem Kessel mit Wasser gekocht, und sobald es zu kochen anfängt,

fängt, durch einen groben leinenen Sack gegossen und ausgedrückt werden. Es wird zu Pflastern verbraucht, und vertritt die Stelle des burgundischen Pechs, PIX l. RESINA BURGUNDICA vollkommen: statt des schwarzen unreinen Pechs sollte dies allemal genommen werden.

SAGAPENUM. Sagapen. Es ist ein gumiharziger Körper, der aus dem eingedickten Saft einer noch unbekanntem schirmtragenden Pflanze erhalten, und aus Medien, Persien und andern orientalischen Ländern nach Europa gebracht wird. Das aus einzeln Tropfen bestehende Sagapen ist besser, als das in großen Stücken: es muß auch durchsichtig, auswendig roth, und inwendig weiß oder gelblich seyn, zwischen den Fingern zähe werden, und einen widrigen dem Knoblauch ähnlichen Geruch von sich geben. Von Geschmacke ist es scharf und beißend. Es wird mit Grunde unter die ganz entbehrlichen Materialien gerechnet. Die unreinen, und wie geschmolzene, Stücke vom Sagapen, die eine dunkle oder schmutzige Farbe haben, taugen nichts.

SAGO l. SAGR. Sago. Besteht aus einem künstlich geförnten Mehle, von einer noch nicht ganz bestimmten Palmenart. Am wahrscheinlichsten ist es Sagus Rumphii, welcher Baum auf den amböinischen Inseln wächst, oder Cycas circinalis L. Wenn die Einwohner seine Reife beurtheilen wollen, bohren sie ihn bis aufs Mark an, und prüfen etwas davon, ob letzteres Mehl giebt. Wenn sie solches bemerken, hauen sie den Baum um, spalten ihn von einander, und krasen das saftige häufige Mark heraus.

Dies stoßen sie hernach mit hölzernen Keulen in den ausgehöhlten Hälften des Stammes, und schlemmen daraus mit Wasser alles Mehl ab, wie es bey dem Stärkemachen zu geschehen pflegt. Dieses Mehl wird sowohl zum Brodbacken als auch zur Körnung des Sago angewendet. Zu letztern wird das Mehl mit kaltem Wasser zusammengeknetet und im halbtrockenen Zustande zwischen den Händen zerrieben, dadurch in körnigte abgerundete Form gebracht, zugleich durch ein Sieb geschlagen, und endlich an der Sonne getrocknet. In sieben Jahren erlangt der Sagu- baum seine rechte Reife. Das Mark eines einzigen Baums giebt 300 Pfunde, und wohl noch mehr von dergleichen Mehl.

SANDARACA [JUNIPERI RESINA. Wach-
olderharz. Sandrak. Dieses ist ein Harz, welches unter den wärmern Himmelsstrichen, insonderheit an den afrikanischen Küsten, von einer größern Art Wach-
olderbaum, *Juniperus vulgaris arborea Bauh.* aus-
schwisset. Es muß aus reinen, halb durchsichtigen, glänzenden und blaßgelblichen verhärteten Zähnen oder Tropfen bestehen, die dem Mastix gleichen, aber dadurch von selbigem deutlich unterschieden werden, daß die Körner weniger durchscheinend, mehr sprö-
de und härter sind, auch unter den Zähnen nicht nachgeben, sondern zerspringen. Auf Kohlen gestreu-
et giebt es einen dem von Mastix etwas ähnlichen Geruch zu bemerken. Abbild. siehe oben bey dem Holze.

SANGUIS DRACONIS. Drachenblut. Ist ein Harz von einem Baumförmigen Strauchgewächs
Cala-

Calamus Rotang *L.*, das in Ostindien und vorzüglich auf Malakka einheimisch ist. Es wird entweder in eysförmigen Stücken von der Größe einer Pfanne oder auch kleiner in Schilfblätter eingewickelt zu uns gebracht. Es ist das Harz der Früchte des vorerwähnten Gewächses, die damit überzogen sind, und schmilzt aus den Kernen der Früchte aus. Nach Reifung der Früchte werden sie in eine Reifmühle gebracht, und gelinde gestampft, damit das Harz abspringe, das hernach in der Wärme zusammenschmolzen und in die beschriebene Form gebracht wird. Die Güte desselben wird aus der blutrothen Farbe desselben beurtheilet. Das feine Drachenblut von jeder Art hat eine dunkelrothe Farbe, welche, wenn es zu Pulver gemacht worden, in ein schönes glänzendes Karmesin sich verändert. Es muß leicht zerreiblich, auf dem Bruche glatt und ohne alle sichtbare Unreinigkeit seyn. Verschiedene künstliche Zubereitungen, welche mit dem wahren Drachenblute oder Brasilienholze gefärbt werden, werden oft anstatt dieser Waare verkauft: einige davon verrathen sich durch einen pechigten Geruch; einige lösen sich im Wasser, gleich wie Gummi auf; andere prasseln im Feuer, ohne daß sie sich entzünden: dahingegen das wahre Drachenblut leicht schmelzet und in Flamme geräth, auch vom Wasser nicht angegriffen wird. Es löset sich in reinem Spiritus gänzlich auf, und färbt eine reichliche Menge desselben mit einer hochrothen Farbe. In Substanz hat es weder merklichen Geruch noch Geschmack; in der Auflösung aber entdecket man etwas Erwärmendes und Stechendes.

SARCOCOLLA. Sarcocolla. Fleischleim. Ist ein verhärtetes harzigtes Gummi, das von einem äthiopischen Strauche *Penaea mucronata L.* gesammelt wird. Es besteht aus kleinen löchrigten, bröcklichten und weißgelblichen Körnern, die mit einigen wenigen von einer röthlichen und hochrothen Farbe vermischt sind. Die noch ganze Tropfen sind ohngefähr von der Größe der Erbsen. Den weißesten Körnern oder Bruchstückchen giebt man, als den frischesten, den Vorzug. Es hat keinen Geruch, aber einen bittern und scharfen Geschmack, der mit etwas süßlichem begleitet ist. Es gehört unter die ganz entbehrlichen Waaren.

SCAMMONIUM. Scammonium. Ist der verhärtete gummiharzige Saft von den Wurzeln einer Gattung von Winde, *Convolvulus Scammonia L.* (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 214.), die in Syrien, Asien, Kappadozien, vornemlich auf dem Gebürge, das sich von Antiochien bis zum Berge Libanon erstreckt, wild wächst. Theils wird der Saft aus der oben abgeschnittenen Wurzel gesammelt, theils wird er vom ganzen Gewächse ausgepreßt und abgedunstet. Man hat eigentlich nur zwey Sorten vom Scammonium. Die erste und beste ist das Aleppische, welches bey Marasch vier Tagereisen von Aleppo bereitet wird, dunkelgrau, locker, löcherigt, brüchig, glänzend, ekelhaft und etwas scharf von Geschmacke, widerlich von Geruche ist, und milchigt wird, wenn es mit einem nassen Finger gerieben wird. Wirft man es in ein Glas Wasser, so löset es sich bald auf, und wenigens davon fällt zu Boden. Das Wasser wird davon milchigt

igt und etwas grünlich. Dies scheint aus der bloßen Eindickung des milchigten Saftes bereitet zu werden. Das Smyrnische ist schwärzlich oder bräunlich, fester und schwerer. Diese Sorte scheint aus dem ausgepressten Saft des ganzen Gewächses verfertigt zu werden. Der größte Theil des besten Scammoniums besteht aus Harz; bey der schlechtern Sorte mögen aber wohl die gummigten Theile stärker seyn. Ueberhaupt da man bey dieser theuren Waare, wovon die gute Sorte mit 8 — 10 Thaler das Pfund bezahlet werden muß, immer sehr wenig von Güte und Wirkung gesichert ist, so sollte es ganz aus der pharmaceutischen Materia verstoßen werden; zumal da man sich von der Jalappa und deren Harz sichere Wirkungen versprechen kann.

STORAX. Storax. Unter diesem Namen sind zweyerley Materialien bekannt, die man von einem Baume *Styrax officinalis* L. (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 304.), der in Syrien, Palästina, Aethiopien und Arabien, ingleichen auf den Inseln des Archipelagus wachsen soll, ableitet. Die erste Sorte davon, **STORAX in GRANIS**, Storax in Zähren oder Körnern, ist höchst selten und kommt im Handel gar nicht vor. Die Zähren sind niemals, oder nur äusserst selten, von einander absondert, sondern in ganze Massen zusammen gebacket, welche zuweilen aus weißlichen und blaß röthlichbraunen Stücken bestehen, bisweilen aber ein gleichförmiges, röthlichgelbes oder bräunliches Aussehen haben; sonst ist er schmierig und weich gleich dem Wachse, und von sichtbaren Unreinigkeiten frey. Die-

se

se Sorte wird für diejenige gehalten, welche die Alten in Röhren oder in Schilf verpackt erhielten, und daher durch den Beynamen CALAMITA, oder Kohrstorax, bezeichnet haben. Die zwerte Sorte, STORAX COMMUNIS, gemeiner Storax, besteht aus großen Massen, die wie Torf oder Lohballen aussehen. Ihre Farbe ist braun, sie lassen sich leicht zerbröckeln, und scheinen aus zerkleintem Holzspänen zu bestehen, die von einer harzigten Materie durchdrungen, und durch vorgegangener Zusammenpressung zusammengeballt seyn. Diese Beschaffenheit, und der mit dem peruvianischen Balsam völlig übereinstimmende Geruch, machen es wahrscheinlich, daß der gemeine Storax der holzigte Ueberrest von der Auspressung des durch Kochung ausgezogenen peruvianischen Balsams seyn könne. Seine Güte giebt sich aus der noch vorhandenen klebrigharzigten Beschaffenheit, und aus dem starken, dem vom peruvianischen Balsame gleichenden Geruche zu erkennen. Obnerachtet diese riechbare Masse im Preise theuer genug gehalten wird, so hat man leider doch bemerken müssen, daß sie seit verschiedenen Jahren immer schlechter vorkommt. Ob Mangel, oder Betrug am ersten Bereitungsorte ausgeübt, die Ursache davon sey, kann man nicht entscheiden. Dies ist der gewöhnlich in den Apotheken vorkommende Storax, der den Beynamen calamita ganz unrechtmäßig führet.

TACAMAHACA. Tacamahak. Von diesem Harze kommen zweyerley Sorten vor, wovon die eine beste Sorte von einem in Mexiko, Madagaskar und Kurassao wachsenden Baume Fagara octandra

dra L. (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 361.), die andere aber vom *Populus balsamifera* L. (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 303.) herkommen soll. Die beste Sorte, welche man wegen der gewöhnlichen Art, dieselbe in Kürbisschaalen aufzufangen, *Tacamahak* in Schaalen nennt, ist etwas schmierig und weich, von einer blaßgelblichen, röthlichen, oder grünlichen Farbe, einem bitterlichen, gewürzhaften Geschmacke, und einem stark dustenden, lieblichen Geruche, welcher dem vom Lavendel oder dem Ambra gleicht. Diese Sorte ist sehr selten. Die aber gemeiniglich vorkommt, besteht aus halbdurchsichtigen Körnern oder Klumpen, von einer weißlichen, gelblichen, bräunlichen oder grünlichen Farbe, und ist vom Geruche weniger angenehm, als die vorhergehende. Die erste und beste Sorte triest, wie man sagt, von der Frucht des Baumes; die andere aber aus Einschnitten, die man in den Stamm macht. Dies Harz wird nur unter Pflaster gebraucht, worzu es doch seines Preises wegen, und aus ermangelnder besondern Wirkung, ganz entbehrlich ist. Ueberall kann dessen Stelle durch Mastix ersetzt werden.

TRAGACANTHA. Tragant. Nach den Beobachtungen der neuern Botaniker kommt dieses Gummi von *Altragalus creticus* L., einem kleinen zwey bis drey Fuß hohen, stachlichten, kugelförmig wachsenden Strauche, welcher in Kleinasien und auf der Insel Candia, auf dem daselbst befindlichen Berge Ida wächst. Am Ende des Junius und in den folgenden Monaten schwißt aus dem Stamme und dicken Zweigen ein schleimigter Saft aus, der sich an
der

der Luft verdickt, und bald in gedrehter Faden- oder Bandsförmigen Gestalt, bald in dichten Klumpen am Stamme hangen bleibet. Die Schäfer, welche auf dem Berge Ida ihre Heerden hüten, sammeln dies Gummi, und verkaufen es an die dort handelnden Nationen, von denen wir es nachher erhalten. Siehe Willdenow im Berlin. Jahrb. für die Pharmacie etc. 1796. S. 141. Die beste Sorte ist weiß, halbdurchsichtig und trocken, zähe, ohne Geruch, von etwas sadem Geschmacke. Von zwölfmal so viel Wasser wird es zu einem dicken und durchscheinenden Schleime vollkommen aufgelöst. Die bräunlichte wohlfeilere Sorte kann nur zu solchem Behufe verbraucht werden, wobey die Farbe nicht nachtheilig ist, z. B. zur Bereitung der Räucherkerzchen.

9) Balsame, (Balsama); Oele, (Olea);
und
Brandwein, (Spiritus Frumenti).

BALSAMUM CANADENSE. Kanadischer Balsam. Es ist eine der feinsten Terpentinararten, und wird vom *Pinus balsamea* L. und *Pinus canadensis*, in Kanada einheimischen Bäumen, erlangt. Er ist flüchtig, sehr durchsichtig, und so lange er frisch ist, gelblichtweiß. Durch Länge der Zeit wird er gelblichter und zäher. Der Geruch ist balsamisch, angenehm, dem Meftabalsam ähnlich, der Geschmack gelinde, wenig bitterlich. Er bestehet, wie alle ähnliche Balsame, aus einem Harze und ätherischen Oele.

BAL-

BALSAMUM COPAHU l. **BALS. de COPAIVA**,
Copaiva-Balsam. Ist ein dünnflüssiger, ölicht re-
 sinöser Saft, welchen man von einem großen Bäu-
 me, *Copaifera officinalis* L. (Abbild. S. Zorn icon.
 plant. Tab. 323.), der in Brasilien, auf der Insel
 Marañon und den antillischen Inseln einheimisch ist,
 erhält. Um diesen Balsam zu erhalten werden in
 der heißesten Sommerzeit an den Stämmen der Bäu-
 me tiefe Einschnitte gemacht. Dieser Saft ist, wenn
 er von dem Baume fließt, hell und ungefärbt. So
 wie wir ihn aber erhalten, ist er gemeinlich von
 blaßgelblicher Farbe, und dicker als Olivenöl. Wird
 er lange aufbewahret, so wird er beynähe so dick
 wie Honig; daß er auch endlich ganz harzig und tro-
 cken werden könne, bemerkt man an den Gefäßen,
 worinn er aufbehalten wird, an denen die äußerlich
 abgelaufenen Tropfen an der Luft zäher und endlich
 fest werden. Unter allen verschiedenen Stufen seiner
 Dicke bleibt er helle und durchsichtig. Er hat einen
 mäßig angenehmen eigenthümlichen Geruch, und ei-
 nen bittern und beißenden Geschmack, der zwar nicht
 gar stark, aber im Munde von langer Dauer ist.
 Ist wird er mit Terpentin und ausgepreßten Oelen
 verfälscht. Der verfälschte aber ist nicht so hellgelb,
 so durchsichtig, und der Geruch geringer. Der ächte
 löst sich in Alcohol und Weinsalzalkalirinktur gänzlich
 auf, und bleibt helle; der mit Oelen verfälschte aber
 wird milchigt, und trübe.

BALSAMUM de MECHA f. **de MECCA**.
OPOBALSAMUM. Meßlabalsam. Ein harzig-
 ter Saft, welcher von einem immergrünenden Bäu-
 me oder Strauche erhalten wird, der im steinigsten
 Apoth. B. 1r Th. 11 Ara

Arabien wachsen soll. Die Araber verkaufen ihn nach Mekka, und von daher bringen ihn hernach die Caravanen nach der Turkey, und von da kommt er weiter nach Europa. Das ihn liefernde Gewächs wird von einigen Amyris Gileadensis oder Amyris Opobalsamum L., von andern Balsamea Meccanensis Gleditschii, mit mehrerm Grunde gehalten. Neuerlich hat Dr. Willdenow zu erweisen gesucht, daß diese drey verschieden scheinende Gattungen nur eine und dieselbe Art ausmachen. Die beste Sorte ist in Europa kaum bekannt, und in keiner Apotheke anzutreffen; Hæsselquist konnte in Kairo nur schwerlich ächten Balsam finden. Er muß dünne und flüßig seyn, von Farbe weiß, oder nur etwas gelblich, von Geruche stark, und dem von Citronen ähnlich, und von Geschmack scharf und aromatisch. Das rechte Kennzeichen desselben besteht darinnen, daß ein Tropfen davon, wenn man ihn aufs Wasser fallen läßt, sich augenblicklich in eine klar bleibende Haut ausbreite, die nach einer Viertelstunde so zähe werde, daß man sie mit einer Messerspiße davon aufheben könne. Er ist ganz entbehrlich.

BALSAMUM PERUVIANUM NIGRUM. Peruvianischer Balsam. Ein dickflüssiger ölicht harziger Saft, der von einem Baume Myroxylon Peruiferum L., welcher eigentlich nicht in Peru, sondern in Cayenna, Mexiko und Brasilien einheimisch seyn soll, erlanget wird. Er hat gemeinlich die Konsistenz des Zuckersyrups, eine dunkle röthlichbraune sich aufs Schwarze neigende Farbe. Der Geruch ist sehr angenehm, besonders in der Wärme, der Vanille am ähnlichsten; der Geschmack ist etwas scharf

scharf und bitterlich, dem vom Benzoesalze ähnlich. Nach den Berichten soll er durch das Kochen der Rinde und Spizen der Zweige mit Wasser ausgezogen werden: denn der weiße, der von sich selbst austriefet, kömmt wohl gar nicht zu uns. Läßt man einen Tropfen von diesem Balsam in kaltes Wasser fallen, so fällt er gleich zu Boden; thut man dieses aber in siedendheiſes Wasser, so sondert er sich in zwey Theile, nämlich in ein ölichtes Häutchen, von sehr scharfen Geschmacke, das sich auf der Oberfläche ausbreitet, und in eine gröbere Materie, deren an Quantität mehr ist, welche sich zu Boden setzt. Der ächte Balsam hat die besondere Eigenschaft, daß er nicht so harzig und austrocknend ist, wie alle andere, und immer eine ölichte Geschmeidigkeit behält; daher auch die Stöpsel der Gefäße, worinnen er verschlossen wird, nicht so anpacten, wie es bey andern Balsamen geschieht. Der stärkste Weingeist löst ihn, bis auf eine geringe Portion eines leichten flockigten bräunlichten Ueberrests, ganz auf. Von ätherischen Oelen wird er vollkommen aufgelöst; mit fetten Oelen geht er aber keine Vereinigung ein; und dies ist das vorzüglichste Kennzeichen des ächten Balsams. Er enthält wirklich ein der Benzoesäure ähnliches Salz, nebst einer etwas stärkern Portion eines ätherischen Oeles, von einem sehr angenehmen Geruche.

CERA. Wachs. Eine wahre vegetabilische Festigkeit, welche von den Bienen *Apis mellifica L.* aus dem Blumenstaube der Gewächse bereitet wird. Sie sammeln solchen in Kugelgen zusammen, welche sie auf das obere Gelenk der Hinterbeine kleben.

diesen, welches man Wachsmehl nennt, fliegen sie nach Hause und verzehren es, wovon ein Theil zu ihrer Nahrung dient, der andere aber zwischen den sechs Ringen des Hinterleibes als zarte Blättchen wieder ausschwißt. Diese wissen sie, so lange sie noch weich sind, mit unglaublicher Geschwindigkeit zum Bau ihrer Zellen anzuwenden. Wenn das Honig über dem Feuer zerlassen wird, begiebt sich das Wachs auf die Oberfläche, und wird davon, nach dem Erkalten, als eine feste Scheibe abgenommen, und noch einmal mit Wasser gereinigt. Auf diese Art erhält man das gelbe Wachs CERA FLAVA; wenn dieses aber noch mehr gereinigt und eine lange Zeit an der Sonne und freyen Luft gebleicht worden, so wird es weiß, und das ist das weiße Wachs, CERA ALBA. Das Wachs schmelzt leicht, ist leicht entzündbar, und brennt ganz weg. Es ist etwas zähe aber doch leicht zu zerbrechen.

OLEUM BERGAMOTTAE (CORTICUM AURANTIORUM. Bergamotten- oder Pomeranzzenöl. Dies ist das ätherische Del, das man aus den frischen Schaalen einer Art der Pomeranzen, die man eigentlich Bergamotten nennt, durchs Auspressen erhält, und welches in Italien auch Frankreich häufig bereitet wird. Es besitzt, wenn es rein und ächt ist, die Eigenschaften eines wahren ätherischen Oels, und enthält den Geruch, Geschmack und die Kräfte der getrockneten Schaalen in sich.

OLEUM CAJEPUT. Kajeputöl. Ist das ätherische Del, welches auf Banda von den Blättern des Melaleuca Lencadendron L. (Abbild. S. Zorn

Zorn icon. plant. Tab. 307.) eines auf den moluckischen Inseln wachsenden Baums, destillirt wird. Seine Farbe ist eigentlich weiß, oder gelblich. Die grünlichte Farbe, die es gemeinlich hat, rührt wahrscheinlich von den kupfernen Helmen und Kühlfaßröhren her, die bey der Destillation angegriffen werden. Der Geschmack ist ungemein stark kampherartig; und es kommt dies Del darinne sowohl als im Geruche mit dem von Rosmarin und Cardamom überein.

OLEUM DE CEDRO. Citronöl. Ist das ätherische Del der Früchte, vom *Citrus medica L.* eines in Persien und dem Orient, wie auch im südlichen Europa einheimischen Baumes. Es wird aus den frischen Citronenschaalen durch Auspressen erhalten, und kommt in kleinen Gläsern aus Italien. Es muß den vollkommenen Geruch und Geschmack der frischen Citronenschaalen haben. Ausser diesem kommt auch noch eine andere Sorte im Handel vor, die durch Destillation aus den Citronenschaalen erhalten wird. *OLEUM CITRI destillatum*, davon Geruch und Geschmack weniger annehmlich ist. Aus diesem wird noch eine dritte Sorte durch zugesetzten Alcohol bereitet, und in wohlfeilern Preiße verkauft, die man durch Vermischung mit Wasser leicht erkennen kann, weil die Menge des Oels dabey abnimmt, und das Wasser milchigt wird.

OLEUM JUNIPERI. Wacholderöl. Man destillirt dieses aus den Beeren von *Juniperus communis L.* Sehr oft wird es verfälscht. Es muß stark nach Wacholderbeeren riechen, und keinen Nebengeruch des Terpentinsöls bemerken lassen.

OLEUM LAURINUM. Lorbeeröl. Looröl.
Wird aus den Lorbeeren, den Früchten von *Laurus nobilis* L. ausgepreßt. Die Auspressung geschieht in Italien und Spanien, aus den reifen und frischen Früchten. Es ist butterartig, von grüner Farbe, und riecht stark nach Lorbeeren.

OLEUM LINI. Leinöl. Ein bekanntes Del aus den Leinsaamen von *Linum usitatissimum* L. Es muß jederzeit frisch seyn, und soll es innerlich genommen werden, muß es kalt ausgepreßt werden. Es gehört unter die austrocknenden Oele.

OLEUM NAPI. Rüböl. Ein in ganz Deutschland gebräuchliches Del, das vom Samen *Napi*, Rübssaamen oder Raps, den man in vielen Gegenden häufig bauet, durch Auspressung erhalten wird. Es riecht wenig und milde, hat keine austrocknende Eigenschaft, und verdient zum pharmaceutischen Gebrauche mehr Achtung, als man ihm bisher gegönnet hat.

OLEUM NUCIS MOSCHATAE. Muskatensöl. Die Muskatennüsse geben durch das Erwärmen und Auspressen ein flüßiges, gelbes Del, welches unter dem Erkalten eine talgartige Consistenz erlangt. Die Holländer besorgen die Auspressung selbst. Es ist weniger fest, als anderes Talg, gelb an Farbe, inwendig gemeiniglich röthlich marmorirt, von der Gerinnung. Es muß rein und stark nach den Muskatennüssen riechen. Der Geruch rühret von dem darinn vorhandenen ätherischen Oele her.

OLEUM NUCUM JUGLANDIUM. Nußöl. Wird aus den Kernen der Nüsse von *Juglans regia* L. gepreßt; muß frisch und nicht ranzig seyn. Da es vor dem Mandelöle nichts voraus hat, darinn aber noch schlechter ist, daß es eher zähe und ranzig wird; so ist es an allen Orten, wo der Nußbaum nicht in großer Menge wächst, auch wegen des unvermeidlichen theuern Preises, ganz entbehrlich.

OLEUM OLIVARUM. Baumöl. Dieses ist das aus den reifen Früchten des Olivenbaums, *Olea Europaea* L. (Abbild. S. Zorn icon. plant. Tab. 319. Blackwell Herbar. Tab. 199.), welcher in den mittäglichen Theilen von Frankreich, in Spanien, Italien und andern warmen Ländern wächst, gepreßte Del, welches etwas gelbgrünlich, ohne Unreinigkeiten, ohne salzigtem und ranzigtem Geschmacke und ohne Geruch seyn muß. Das meiste nach Deutschland kommende ist schon unangenehm im Geruche. Das feinere und reinere Del wird aus den besten, reifsten Früchten durch gelindes Auspressen erlangt; wenn man aber das Ueberbleibsel erwärmet, und mit größerer Gewalt auspresset, so erhält man noch ein Del, das mehr gelb ist, und, mit Unreinigkeiten, etwas Schleimigtes zu Boden fallen läßt, davon es leicht ranzig wird. Die beste Sorte davon ist das Provenceröl, das aus der Provence, von Languedok und Genua kommt. Es hat solches eine gelbliche Farbe, ist fast ohne Geruch, milde und angenehm am Geschmacke, fast wie Mandelöl, von dem es sich aber dadurch unterscheidet, daß es bey gelinder Kälte gerinnet, welches bey jenem nicht erfolgt.

OLEUM SPICAE. Spiköl. Ein ätherisches Del, das von den Blüthen einer breitblättrigen Spielart der *Lavendula Spica L.* von den Hirten und Schäfern in Languedoc und Provence auf freyem Felde, vorzüglich auf dem Berge St. Baume, in großer Menge destilliret wird. So lange es unverfälscht ist, riecht es, auf der Hand gerieben, bis zuletzt ganz lavendelartig. Ist es aber mit Terpentinöl verfälscht, wie es gemeiniglich erhalten wird, so verdunstet der Spikgeruch zuerst, zuletzt aber bleibt der Terpentingeruch übrig.

OLEUM TEREBINTHINAE. Terpentinöl. Dieses erhält man durch die Destillation mit Wasser. Reines Terpentinöl ist so klar und weiß wie Wasser, hat einen starken und durchdringenden eigenthümlichen Geruch, der nicht deutlich beschrieben werden kann. Das meiste wird aus einigen französischen Provinzen erhalten.

PIX LIQUIDA. Theer. Ist eine dicke, schwarze, sehr klebrige, salzig-ölicht-harzige, empyreumatische Flüssigkeit, welche durch das Feuer aus den harzigen Wurzeln der Kien- und Fichtenbäume ausgeschmolzen wird. Die in Stücke zerschnittene Bäume werden in einem großen Ofen eingeschlossen, und nachdem dieser durch ein auf der äußern Seite angelegtes Feuer erhitzt worden, fließt der Saft durch eine auf dem Boden gemachte Rinne ab. Es ist eigentlich das mit harzigen Theilen verbundene brandigte Del der angeführten Holzarten.

STORAX LIQUIDA. Flüssiger Storax. Ein flüßiges Harz, daß nach Pativers Nachricht von dem

dem Baume Liquidambar Syraciflua L., der auf der Insel Cabres im rothen Meere wächst, erlangt wird. Die Rinde desselben wird abgeschält und in Salzwasser so lange gekocht, bis es dick und zähe wird. Es hat eine graue oder grauröthliche Farbe, ist von starkem durchdringenden eigenthümlichen, dem vom Storax etwas ähnlichen Geruche, und scharfen würzhaften Geschmacke. Der am meisten vorkommende scheint von seiner ehemaligen Güte sehr abzunehmen.

SPIRITUS FRUMENTI et VINI AQUOSUS.
Brandwein. Seitdem diese künstlich bereitete brennbare Flüssigkeit allenthalben ein Bedürfnis des gemeinen Mannes geworden ist, so haben sich auch überall gewisse Personen ein eignes Geschäft daraus gemacht, solche in großer Menge zu verfertigen, die deswegen Brandweimbrenner genennet werden. In den meisten Ländern wird er aus Roggen bereitet, doch können auch andere Getreidearten, alle Obstarten, Kartoffeln und ähnliche Erdgewächse dazu angewendet werden: auch alle unreine sonst unnütze Abgänge in Zuckersiedereyen dienen dazu; alle diese Stücke müssen aber erst durch eine geschickt begrenzte Gährung dazu vorbereitet werden. Der Roggen wird mit einem Sechstheile Gerstenmalz geschrotet, mit heißem Wasser angebrühet und mit Hefe versetzt in Gährung gebracht, dann aus einer Blase damit so lange eine Destillation angestellet, als die übergehende Flüssigkeit noch nach Brandwein riecht und schmeckt. Dieses erste Destillat ist aber wegen überhäufster Wässrigkeit und unangenehmen Geschmacke noch nicht brauchbar, und muß deswegen nochmals aus einer kleinern

U 5 Bla.

Blase so lange überdestilliret werden, bis bloße Wässrigkeit überzugehen anfängt. Das Uebergezogene ist nun der verkäufliche Brandwein, der wenigstens aus der Hälfte reinen brennbaren Geiste bestehen muß. In den Weidländern wird von den Weinrebern und der Weinlese ebenfalls ein solcher Brandwein durch Destillation erhalten, welcher im eigentlichen Wortverstande, SPIRITUS VINI AQUOSUS, Weingeist genennet werden kann, und sich von jenem, aus den Getraidearten bereiteten, durch angenehmen Geruch und Geschmack unterscheidet. Aber auch unter diesen letztern ist noch, nach Verschiedenheit der Weidländer, ein gewisser Unterschied zu bemerken, indem derjenige von den Abgängen deutscher Weine erhaltene, von dem aus Frankreich kommenden sehr merklich zu unterscheiden ist, welcher letztere in Annehmlichkeit des Geruchs und Geschmacks den erstern übertrifft. Es sind auch deswegen ihre unterscheidende Benennungen SPIRITUS VINI GALLICUS, Franzbrandwein, und SPIRITUS VINI RHENANUS, Rheinischer Brandwein, nicht überflüssig.

TEREBINTHINA. Terpentiu. Man hat verschiedene Arten von diesem flüssigen Harze, wovon folgende die bekanntesten sind. 1) TEREBINTHINA CYPRIA s. CHIA, der Cypriische Terpentiu; entspringt von Pistacia Terebinthus L. (Abbild. S. Blackwell Herbar. Tab. 478.) einem auf Ohio, in Indien und Afrika einheimischen, in Frankreich, Spanien und Italien gezogenen Baume: dieser ist weißgelblich, durchsichtig, von Consistenz gemeinlich dicker und zäher als andere Sorten, von einem starken balsamischen und angenehmen Geruche,
und

und milden, weder bitterlichen noch scharfen Geschma-
cke. Wird aber selten bey uns angetroffen. 2) *TERE-*
REBINTHINA VENETA f. *LARIGNA*, Benedi-
scher Terpentin: Dieser ist dicker als Del und flüßi-
ger als Honig, hat eine weißlichte oder blaßgelbliche
Farbe, einen stechenden, bitterlichen unangenehmen
Geschmack, und einen starken Geruch. Er kommt
von dem Lerchenbaume *Pinus Larix L.* (Abbild. S.
Blackwell Herb. Tab. 477. *Zorn* icon. plant. Tab.
89.), der in Tyrol, Steyermark, der Schweiz und
den ungarischen Gebürgen einheimisch ist. Man nennt
ihn Benedischen Terpentin, weil er ehemals aus Be-
nedig gebracht wurde. 3) *TEREBINTHINA AR-*
GENTORATENSIS f. *ABIEGNA*, Straßburger
Terpentin, wird von der Weißtanne, *Pinus picea*
L., (Abbild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 528.) die
auf den Alpen des gemäßigten Europa wächst, ge-
zogen. Dieser ist zäher als der vorhergehende, von
Farbe gelblichbraun, durchsichtig und von starkem Ge-
ruche; an Geschmacks hat er die meiste Bitterkeit,
aber die wenigste Schärfe. Der Name dieser Ter-
pentinart rührt blos daher, daß sie, am häufigsten von
Straßburg aus versendet wird. Die vierte Sorte
ist der gemeine Terpentin, *TEREBINTHINA*
COMMUNIS, welcher vom *Pinus sylvestris L.* (Ab-
bild. S. *Zorn* icon. plant. Tab. 526.) erhalten wird.
Diese Art wird größtentheils bey Marseille, Toulon,
Bourdeaux, und um Boston in Neuengland gesam-
melt und in Handel gebracht. Zwischen beyden leg-
tern Sorten ist kein besonderer wesentlicher Unterschied
zu bemerken.

10) Vegetabilische Salze.
(Salia vegetabilia.)

ACETUM VINI. Weinessig. Eine künstlich bereitete saure Flüssigkeit, die auch mit einem sauren Geruche begabt ist, und aus Wein durch eine neue Gährung erlanget wird. Je geistreicher der Wein ist, desto säurer wird der Essig. Der vorzüglichste ist derjenige, welcher einen starken, angenehmen sauren Geschmack hat, und klar ist. Die Menge von feuerbeständigem Laugensalze, welche zur Sättigung einer gewissen Menge des Essigs nöthig ist, bestimmt am sichersten seine Stärke, wenn er rein und nicht mit Bitriolsäure verfälscht ist, welches am besten durch aufgelöste salzsaure Schwererde, aus der schnellen Niederschlagung erkannt werden kann.

CINERES CLAVELLATI s. ALKALI COMMUNE. Pottasche. Ist ein feuerbeständiges Laugensalz, welches aus Holzasche, vorzüglich von Buchenholz, gezogen wird. Die Asche wird mit Wasser ausgelaugt, und die durchgeseihete Lauge bis zur Trockne in einem eisernen Kessel eingekocht. Das hierbey zurückbleibende Salz, das noch von einer braunen Farbe ist, wird alsdann in einem eigenen Ofen unter öfterm Wenden so lange geglühet, bis es weiß ist. Zum medicinischen Gebrauche wird es auf folgende Art gereinigt: Man löst es mit kaltem Wasser auf, seihet es durch, und läßt diese Auflösung bis zur Trockne abdampfen. Es hat einen sehr stechenden Geschmack; läßt sich in eben so vielem kaltem Wasser auflösen; die meisten Farben von blauen Blumen der
Wege.

Vegetabilien verwandelt es in eine grüne; und zerstört die Säure saurer Flüssigkeiten, und vereinigt sich mit derselben in ein Mittelsalz. Die Pottasche wird oft mit Sande vermischt. Diesen Betrug entdeckt man, wenn man zu einer concentrirten klaren Auflösung der Pottasche eine Säure setzt, da sich dann die Kieselerde niederschlägt.

FULIGO. Ruß. Ist eine salzige ölichte Substanz, welche sich vom Rauche des brennenden Holzes in eine glänzende, schwarze Masse in dem Schorstein anzulegen pflegt. Er enthält brandigtes Del und flüchtiges Alkali mit Holzsäure verbunden.

MEL. Honig. Ein süßer Saft, welcher von den Bienen aus verschiedenen Theilen der Blumen verschiedener Pflanzen ausgezogen, und in den Zellen ihrer Waben aufbewahrt wird. Das beste und reinste Honig, MEL VIRGINEUM, Jungfern-Honig, erhält man, wenn man die Scheiben voneinander absondert und platt auf ein Sieb legt, durch welches das Honig von freyen Stücken durchläuft. Einige pflegen auch die Scheiben in Säcken auszupressen, dies dadurch gewonnene Honig ist schon geringer, weil auch etwas Wachs mit herausgepreßt wird. Die beste Art Honig ist dick, hat eine weiße oder gelbliche Farbe, einen angenehmen Geruch, und einen sehr lieblichen Geschmack; beyde aber, die Farbe und der Geruch, sind unterschieden, nach dem die Pflanzen sind, von welchen die Bienen selbiges gesammelt haben: von dem aus Narbonne in Frankreich, wo die Rosmarin im Ueberflusse ist, sagt man, daß es einen offenbaren Geruch von dieser Pflanze habe. Das Honig ist ein
wah-

wahrer zuckerartiger Saft, der nach seinem Ursprunge eigentlich von den Gewächsen abstammt.

SACCHARUM. ZUCKER. Ein süßes Salz, welches aus dem Saft des Zuckerrohrs, *Saccharum officinarum L.*, das in Ostindien und in einigen von den wärmern Theilen des westlichen Indiens von selbst wächst, und in verschiedenen von den amerikanischen Inseln in großen Pflanzstädten gezogen wird. Der ausgepreßte Saft wird in großen Kesseln gekocht und abgeschäumt, von da in einen andern Kessel gethan, auf starkes Feuer gesetzt, und vermöge Zusatzes einer Lauge aus Kalk, mit Rindsblut zur Krystallisation geschickt gemacht, anfänglich aber nur zur Trockne abgeraucht. In solchem Zustande wird es unter dem Namen, **Moßkovade** oder **Thomaszucker** nach Europa verschickt. Hier wird er von den Zuckerraffinirern aufs neue aufgelöst, mit erforderlicher Menge Kalkwasser versetzt, mit Eyweiß oder Rindsblut abgeklärt, und entweder zu Hutzucker oder zu Kandiszucker verarbeitet. Was beym Hutzucker unten aus der Forme abläuft, ist der gemeine schwarze Syrup, *Syrupus saccharinus*; das, was in andern ähnlichen Fällen Mutterlauge genennet wird. Letzterer ist ein besonderer süßer Zuckersaft, der keinen festen Zucker weiter abgiebt. Er sollte der Wohlfeilheit wegen, in solchen Fällen, wo man darauf zu sehen Ursache hat, zu ohnedem dunkelfarbigen Lattwergenc. mehr benuset werden, als es zu geschehen pflegt. Der gelbe und weiße Kandiszucker oder Zuckerland, **SACCHARUM CANDUM**, wird gemacht, indem der Zucker aufgelöst und gehörig eingekocht wird, der hernach an die darein gelegten Faden, wie Krystallen, sich ansetzet.

SACCHA-

SACCHARUM LACTIS. Milchzucker. Ist ein besonderes süßliches Salz, das aus süßer Molke von frischer Milch durch Abdunsten und Krystallisiren erhalten wird. Er erscheint in starken rindenartigen krystallisirten weißen Stücken, deren eigentliche Krystallenform aus einem regelmäßigen parallelepipedischen Prisma mit rechtwinklichten parallelogrammatischen Endspitzen besteht. Zur Auflösung werden etwas mehr, als sieben Theile Wasser, bey einer Temperatur von 56° Fahrenheit, erfordert. Das allermeiste wird auf den Schweizeralpen, und außer diesen auch etwas in Lothringen, verfertigt. Stammt ursprünglich von Gewächsen ab.

SAL ACETOSELLAE. Sauerfleesalz. Ist das wesentliche saure Salz vom Sauerlee *Oxalis Acetosella L.* Wenn es rein ist, so besteht es aus weißlichen oder bräunlichen kleinen blätterigten Krystallen. Der Geschmack ist sehr sauer. Es ist im kalten Wasser ziemlich schwer auflöslich. Das sicherste Zeichen seiner Aechtheit ist, wenn es gypshaltiges Brunnenwasser, oder andere vollkommen gesättigte Kalkerdensauflösungen niederschlägt. Es wird am häufigsten in Schwaben bey Tuttlingen, auch im Elsas und auf dem thüringer Walde, wie auch am Harze, aus dem Saft des Sauerflees bereitet. Unter den eigentlichen Arzneymitteln wird es durch die reine Weinstein-säure entbehrlich gemacht.

SAPU ALICANTINUS. Spanische Seife. Seife wird gemeinlich aus Oelen der Pflanzen, oder dem thierischen Fette und einem feuerbeständigen Laugen-salze verfertigt. Die Spanische wird aus Oliven-

öl und Soda gemacht. Man hat davon eine weiße und buntgesprengte. Beyde müssen trocken und nicht schmierig seyn. Zum innerlichen Gebrauche muß nur die weiße angewendet werden, weil die bunte mit allerhand fremdartigen farbigen Erden verunreiniget ist. Die letztere bleibt nur zum äußerlichen Gebrauche anwendbar.

SODA HISPANICA f. **SODA ALEXANDRINA.** Soda. Ist eine, aus verschiedenen am Ufer des Meeres wachsenden Pflanzen durch die bloße Verbrennung in Gruben erlangte, starksalzige Asche. Die Gewächse, welche hierzu angewendet werden, sind, *Salicornia europaea*, herbacea und fruticosa, *Salsola fativa*, *Salsola Soda*, *Salsola Kali*, *Salsola Tragus*, *Mesembryanthemum copticum*, *Chenopodium maritimum*, *Reaumuria vermiculata*, *Fucus vesiculosus* &c. Sie wird in Aegypten, Spanien und Frankreich bereitet. Sie unterscheidet sich von der Pottasche dadurch, daß das alkalische Salz, das sie enthält, Mineralalkali ist; doch findet man ausserdem auch oft noch etwas gemeines Alkali darinne. Gemeintlich riecht sie etwas stinkend schwefelartig, wenn sie mit Wasser angefeuchtet wird. Sie darf nicht so leicht Feuchtigkeit anziehen, wie Pottasche. Da sie noch viele kohlichte und erdigte Theile enthält, so kann sie vor der Reinigung nicht unmittelbar angewendet werden. Die beste ist die Alexandrinische, welche aber nicht zu uns gebracht wird. Hiernächst folget die Alicantische oder Spanische, welche trocken, bläulich, grau, löcherigt und klümpigt seyn soll.

SUCCUS CITRI. Citronensaft. Dieser wird aus frischen abgeschälten Citronen, nachdem solche zerdrückt,

drückt, und etliche Tage lang in einem unglasurten irdenen Geschirre gestanden haben, ausgepreßt. Diesen Saft läßt man alsdann wieder etliche Tage, bis zur Abklärung, in gläsernen Gefäßen ruhig stehen, alsdann wird er filtrirt, und in gläsernen Bouteillen mit etwas Mandelöl übergossen, um die Luft abzuhalten, verbunden im Keller aufbewahrt. Man kann ihn auch vor der Einfüllung in einem irdenen Gefäße einmal aufkochen lassen.

SYRUPUS SACCHARINUS COMMUNIS. Gemeiner Syrup. Es bestehet solcher aus demjenigen unkrystallisirbaren Zuckersafte, welcher in den Zuckersiedereyen von den amoch in den thönernen Formen befindlichen Zuckerrüben langsam abtröpfelt, und in untergesetzten Gefäßen aufgefangen wird. Er ist von schwarzbrauner Farbe, und kann, wegen seiner Wohlfeilheit, wenigstens in allen solchen Fällen zur Verüssung dienen, wo eine Ersparung der Unkosten nothwendig beobachtet werden soll.

TARTARUS. Weinsalz, sonst Weinstein. Ist das saure Salz, das sich von fertigen jungen sauren Weinen in den ersten Jahren an den Wänden der Fässer ansetzet. Ausser den salzigten Theilen enthält es noch unreinere, farbigte und erdigtschleimigte Theile, die sich zugleich mit aus dem Weine geschieden haben. Weiße Weine setzen das Weinsalz in weißeräuer, die rothen aber in dunkelbrauner Farbe ab, wovon das erstere weißes, **TARTARUS ALBUS**, das andere aber rothes, **TARTARUS RUBER**, Weinsalz genennet wird. Zu arzneylischen Gebrauche muß es gereiniget werden. Diese Arbeit wird in besondern Apoth. B. 17. Th. E. Sa

Fabriken bey Montpellier und Venedig im Großen angestellet. Das Weinsalz wird in kochendem Wasser aufgelöset, mit etner Thonerde oder Eyerweiß abgelfärt, filtriret und krystallisiret. Fehlerhaft ist es aber, daß an beyden Orten diese Arbeit in kúpfernen Kesseln angestellet wird, welche unvermeidlich angegriffen werden, und verursachen, daß das gereinigte Weinsalz kupferhaltig wird. Da irdene Geschirre hierzu, ohne übermäßige Unkosten, nicht dienen können, so sollten schlechterdings in diesen Fabriken große Kessel von reinem Zinn eingeführet werden. Es hat einen sauern Geschmack, und bestehet aus Weinsäure mit gemeinem Alkali nur zur Hälfte gesättigt.

VINUM. Wein. Daß er aus dem Saft der Trauben durch besondere künstliche Behandlung bereitet wird, ist bekannt genug. Er ist nach den Ländern, in Rücksicht ihrer Lage und der Bitterung, sehr verschieden. Von den vielerley Arten desselben kommen bey uns nur folgende zur arzneylischen Anwendung zu bemerken vor: 1) VINUM RHENANUM, Rheinwein, 2) VINUM GALLICUM ALBUM et RUBRUM, weißer und rother Franzwein. Beym Rhein- und weißen Franzweine macht das Alter und der annehmliche Geschmack den Vorzug aus. 3) VINUM HISPANICUM, spanischer Wein. Dieser muß sich durch seinen eigenthümlichen süßlichten und stärkenden Geschmack, wie auch angenehmen Geruch unterscheiden. Die Verfälschung der Weine mit Bleysalkalen wird durch die in der Folge anzuführende Probe entdeckt.