

S. 97.

IV. F i s c h e.

Die von diesen in vorigen Zeiten in den Arzeney-vorrath aufgenommnen Theile, sind jetzt außser Gebrauch gekommen.

S. 98.

V. I n s e k t e n.

Diese unterscheiden sich von den Thieren der folgenden Klasse durch die Fühlhörner, welche sie vor dem Kopf tragen, durch die garte, bisweilen knöcherne Haut, womit ihr Körper von außen bedeckt, und durch die Einschnitte, wodurch bey ihnen der Kopf, Vorder- und Hinterleib abgetheilt ist.

16. Siebenpunkter Marienkäfer, Siebenpunkt (*Coccinella septempunctata*) ist bey uns sehr häufig. Er hält sich vorzüglich auf Weiden und Kornfeldern auf, und ist neuerlichst gegen die Zahnschmerzen empfohlen worden. Seine Gestalt ist halbkugelförmig, die Flügeldecken sind roth, und jede mit drey schwarzen Punkten bezeichnet. Der siebente Punkt steht auf der Naht zwischen beyden Flügeldecken. Er wird theils lebend angewandt, theils lebendig mit Weingeist übergossen aufbewahrt.

17.

Die Auflösung wird durchgesetzt, und damit sie flüssig bleibe in einem Kessel mit warmen Wasser gestellt. Es wird hierauf schwarzer dünner, aber dichter Taffent auf einen hölzernen Rahmen angehängt, und jene Auflösung mit einem weichen breiten Pinsel dünn aufgetragen, um nachdem es trocken geworden, noch drey bis viermal wiederholt, bis die Oberfläche gleichsam den Glanz eines Spiegels hat. Jene Auflösung pflegt auf drey Ellen Taffent zureichend zu seyn.

17. *Maiwurm* (*Meloe Proscarabaeus*) hält sich bey uns häufig auf, und besonders auf Bergen und Wällen, die der Sonne ausgesetzt sind. Er findet sich schon im April ein, ist eines Fingers dick und einen bis anderthalb Zoll lang. Das Weibchen ist ungleich größer als das Männchen. Die Flügeldecken, welche den Hinterleib kaum bis zur Hälfte bedecken, sind lederartig, biegsam, und haben nur wenigen Glanz. Da er keine wirklichen Flügel und so sehr kurze Flügeldecken hat, so kann er nicht fliegen, sondern bloß langsam gehen. Kopf, Bruststück und Flügel sind fein punktiert, und der ganze Körper überhaupt sehr weich und dunkel violettfarbig, manchmal grünröthlich. Eine andere Art (*Meloe Maialis*) hat rotthe Ringe an dem Körper, die sich auf dem Rücken deutlich zeigen. Sie haben beyde den widrigen Geruch der spanischen Fliegen, und die besondere Eigenschaft, daß sie bey der Berührung aus den Gelenken der Füße einen dicken, gelblichen, öhlichten und scharfen Saft, der die Finger färbt, von sich lassen. Damit von diesem, der von einer scharfen Beschaffenheit ist, und von dem die Wirkungen dieser Insekten vorzüglich erwartet werden, nichts verlohren gehe, müssen sie mit ein Paar Hölzern oder einer Zange sanft aufgehoben, der Kopf ihnen abgeschnitten, und in Honig hineingeworfen werden (*Conditum Proscarabaeorum*). Die Schärfe dieses Insekts ist nicht so wohl in einem Gehalt an Säure, wovon nur schwache Spuren wahrgenommen werden, sondern nach Herrn Ebiemann vorzüglich in einem harzigen Bestandtheile zu suchen.

18. Blasenziehender Käfer (*Meloe vesicatorius*
L. Lytta vesicatoria Fabricii) hat einen längli-
 chen goldgrünen und glänzenden Körper mit grü-
 nen beugfamen gestreiften Flügeldecken, die den
 ganzen Hinterleib bedecken, und worunter die brau-
 nen häutigen Flügel liegen. Am Kopfe tragen
 sie zwey schwarze gegliederte Fühlhörner. Weil
 sie vormals aus Spanien gebracht wurden, so
 nennt man sie noch Spanische Fliegen (*Can-
 tharides*), ob sie gleich jetzt in vielen andern Län-
 dern und selbst bey uns in zahlreicher Menge
 angetroffen werden. Im Junius und Julius
 samlet man sie von dem Hartriegel, Weiden-
 und Aeschenbäumen, worauf sie sich vornehmlich
 aufhalten, indem man sie vor Sonnenaufgang
 oder bey trüber Witterung auf ein untergebrei-
 tetes Tuch hrabschüttelt. Sie werden dann mit
 Essigdampf, oder mit dem Dampfe des angezünd-
 eten Schwefels, oder indem man sie in eine
 Flasche, die nachher fest verstopft wird, schüttet,
 getödtet, und in einem Ofen gut getrocknet, wo-
 bey aber alle Vorsicht anzuwenden ist, damit sie
 nicht verbrannt werden. Hierdurch würden sie
 ihre reizende und blasenziehende Eigenschaft ver-
 lieren, so wie diese auch geschwächt wird, wenn
 sie zum Tödtten mit Essig übergossen werden.
 Durchs Alter scheinen sie nichts einzubüßen, weil
 solche, die schon dreyßig Jahre aufbehalten wa-
 ren, sich noch vollkommen wirksam zeigten. Eine
 einzelne getrocknete Spanische Fliege wiegt ohn-
 gefähr zwey bis drey Gran. Der Geruch ders-
 selben ist äufferst widerlich und betäubend, und
 der Geschmack ist höchst treffend. Das Wasser
 nimmi daraus weder bey der Destillation, noch
 beyhm Kochen den ägenden und reizenden Bestand-
 theil

theil ein: der Weingeist aber dagegen zieht eine kauftische und blasenziehende Tinktur aus. Bey einer trocknen angestellten Destillation erhält man daraus anfänglich einen unangenehm riechenden alkalischen Spiritus, dann ein dickes brenzliches Oehl und zuletzt eine ansehnliche Menge flüchtiges krystallisirtes Laugensalz. Der kohlichte Rückstand zeigt keine Spur von irgend einem Salze.

19. *Kermes (Coccus ilicis)*. Dieses Insekt findet sich auf der Stech- oder Grüneliche (*Quercus coccifera*), die als ein kleiner niedriger Baum in Italien, Spanien und Frankreich, und auf den Inseln des Archipelagus wächst. Die Männchen davon sind geflügelt, die Weibchen ungeflügelt. Die sogenannten Kermes- oder Scharlachbeeren (*Grana Chermes, Kermes tinctorum, Coccus baphicus*), sind glänzende, braunrothe und runde Bläschen, von der Größe einer Erbse, und mit vielem körnigtem Staube angefüllt. Sie haben einen bitterlichen, schwach zusammenziehenden Geschmack, und einen geringen nicht unangenehmen Geruch. Es sind die Häute des Weibchens dieses Thieres. Diese nämlich, nachdem sie eine Zeitlang am Baume herumgelaufen sind, wachsen im Monat März, da sie kaum die Größe eines Hirsekorns haben, an den Aesten des Baumes fest an, schwellen bis zur Größe einer Erbse allmählig auf, im May legen sie ihre Eyer, sterben dann, und vertrocknen. Ehe sie aber ihre Eyer noch gelegt haben, werden sie abgekratzet, mit Essig besprenget, wodurch ihre natürliche blauliche Farbe in eine braunrothe verändert wird, und an der Luft aufs vorsichtigste getrocknet. Ein Mensch kann täglich gegen zwey Pfunde sammeln. Die besten Kermesbeeren kommen

Eyer, und stirbt. Den Winter über heben die Indianer diese Insekten in ihren Häusern auf Nopalblättern auf, welche sich wegen ihrer Saftigkeit frisch erhalten, ob sie gleich von ihren Wurzeln getrennt sind. Im Frühjahr, wenn die Regenzeit vordrey ist, werden sie in besonderen Nesterchen, die aus feinem Heu oder Baummoos gemacht sind, wieder auf die Nopalpflanzen gebracht, da sie denn nach wenigen Tagen unzählig viele Eyer legen, aus denen, nach kurzer Zeit die Jungen auskriechen. Man macht drey verschiedene Sammlungen von der Kochenille. Zuerst sammet man die todten Mütter, die schon Junge geheckt haben, ein. Drey bis vier Monate darauf, wenn die Jungen groß geworden sind, werden diese mit Zurücklassung der kleinen fortgenommen, und abermals nach drey bis vier Monaten wird die zweyte Brut erndtet, indem man große und kleine durcheinander nimmt, welches daher auch die schlechteste Sammlung ist. Ein gut Theil Junge aber läßt man auf der Opuntia, und trägt sie, zur Herbstzeit, nebst den Blättern nach Hause, wo sie zur künftigen Fortpflanzung aufbehalten werden. Man tödtet die Kochenillinsekte, indem man sie in einem Korbe in siedend Wasser taucht, oder auf Blechen der Wärme des Feuers aussetzt. Von dieser Waare kommen jährlich wenigstens 800.000 Pfunde nach Europa, und zu jedem Pfunde gehören wenigstens 70.000 Insekten. Getrocknet, so wie sie im Handel vorkommen, sollte man sie kaum für Thiere erkennen. Außerlich sind sie schwärzlich, inwendig purpurroth. Der Geschmack ist scharf, bitterlich und zusammenziehend. Auch durchs Alter vergehet ihre Farbe

Farbe nicht, denn man hat gefunden, daß Koche-
nille, die 130 Jahr alt war, noch so gut als
frische zum Färben gebraucht werden konnte *).

21. Lackschildlaus (*Coccus Lacca*). Nach dem
neueren von Herrn Kerr gegebenen Berichte
zieht von diesem kleinen Insekt, welches sich in
den gebürgigten Gegenden von Bengalen, zu bey-
den Seiten des Ganges auf einigen Arten der
Feigenbäume, nehmlich dem Budughas (*Ficus re-
ligiosa*), und dem indianischen Feigenbaum (*Fi-
cus indica*), seltener auf dem Brustbeerenbaum
(*Rhamnus Juiuba*), befindet, das Gummilack
(*Lacca* s. *G. Laccae*) seinen Ursprung. Diese
Insekten finden auf den sogenannten Feigenarten,
welche bey der Verletzung einen Milchsaft geben,
der zu derselben Materie, als die Substanz
des Gummilacks befunden wird, von selbst er-
härtet, in so großer Menge statt, daß die Aeste
derselben als mit einem rothen Graube bedeckt
erscheinen, und wegen der Menge der Gäste,
die sie ernähren, die Blätter fallen lassen, und
ganz verdorren. Beym Einsammeln des Gum-
milacks ist auch weiter keine Mühwaltung, als
das Abbrechen dieser Aeste nöthig. Die jun-
gen

G 3

*) Von dieser ist die deutsche oder polnische Koche-
nille (*Coccionella Polonica*), die die Stelle der Westindis-
chen zum Färben vertreten kann, unterschieden. Man
findet dieselben in Preußen, Polen und ganz Deutschland,
in Gestalt purpurrother und violettrothlicher Bläschen, von
der Größe des Hanffamens, an den Stengeln und Wur-
zeln verschiedener Kräuter, und besonders des perennirens-
den Knauels (*Scleranthus perennis*), woran sie sich
vornehmlich um Johannis zeigen. Es ist ein dem vorer-
gen sehr ähnliches Insekt.

gen Lack Schildläuse kommen von der Größe einer
 kleinen Laus im November und December hervor,
 kriechen einige Zeit lang auf den Aesten der Bäu-
 me herum, und ziehen sich dann, wie die Blatt-
 läuse, an die äußersten saftigen Zweige der an-
 gezeigten Bäume, woraus schon im nächstfolgen-
 den Jänner das Gummilack quillt, womit die
 Thierchen allmählich bedeckt, und an die Zweige
 fest geklebt werden, und das schon im März zu
 kleinen länglichen Höhlen oder Zellen (die man,
 wenn man den Stocklack zerbricht, wahrnehmen
 kann) ausgebildet ist. In diesen Zellen schwellen
 die trächtigen Lack Schildläuse in den folgenden Mo-
 naten gleichsam zu einer ganz unförmlichen und
 fast unbeweglichen kleinen Blase von der Größe
 eines Kochenillwurms auf, und enthalten den
 vorzüglich schön rothfärbenden Saft. Im Ok-
 tober und November zeigen sich darin 20 bis
 30 Eyer oder Maden, die in dieser rothen Feuch-
 tigkeit herumschwimmen. Ist diese völlig verzehrt,
 so bohren sich die jungen Thiere durch den
 Rücken der Mutter durch, entfliehen, und las-
 sen die leere Haut der Blase in der Art zurück,
 als die weiße Häutchen in den Höhlen des Stock-
 lackes vorgesunden werden. Von jenem Durch-
 bohren sind auch die Oeffnungen abzuleiten, die
 man in demselben wahrnimmt. Aus dem ange-
 zeigten erzieht es sich, daß das Gummilack von
 den Pflanzgen selbst seinen Ursprung ziehe, und
 dem Insekt beynah nichts mehr als die rothe Far-
 be zu verdanken habe. Es ist weder ein Gummi
 noch Harz, sondern eher für ein Gummiharz zu
 halten, ob es gleich in manchen Rücksichten dem
 Wachs wieder nahe zu kommen scheint. Das
 beste Gummilack ist das, worin noch die trächtigen
 Thiere

Thiere mit der vortreflichen rothen Feuchtigkeit enthalten sind, die ihm eben die schöne Farbe giebt. Man hat in Rücksicht des äußerlichen Ansehens und der inneren Güte drey Sorten dieses Lacks im Handel. Der Stocklack, rohe Lack oder Stangenlack (*Lacca in baculis* s. *in ramulis*) ist der, welcher noch an den kleinen Zweigen hängt. Er ist mehr oder weniger roth, fast durchsichtig, hart, uneben, sehr durchlöchert, und umgiebt den Ast zum Theil oder ganz als mit einer Rinde. Je röther er ist, um desto besser ist er. Im Munde läßt er sich erweichen, färbt den Speichel roth, und hat einen schwachen bitterlichen zusammenziehenden Geschmack. An sich ist er geruchlos, wenn er aber auf Kohlen geworfen wird, riecht er, so lange seine öhlige Theile noch nicht brenzlich werden, angenehm. Das Wasser, womit er gekocht wird, nimmt die rothe Farbe und etwas Geschmack davon ein, ohne es aufzulösen; der Weingeist löst es nicht ganz auf, und die ausgepreßten und ätherischen Oehle greifen es gar nicht an. Aus diesem rohen Lack werden von den Indianern die anderen beyden Sorten bereitet. Nachdem sie ihn nehmlich, so wie Kerr versichert, blos von den Nesten abgesondert haben, oder so, wie andere versichern, ihm zugleich etwas von der rothen Farbe, welche sie zum Färben der Zeuge verwenden, bey sehr gelinder Wärme mit Wasser ausgezogen haben, wird er unter dem Namen Körnerlack, (*G. Laccae in Granis*) verschickt. Wird hingegen der abgesonderte Stocklack durch das Einweichen mit Wasser ganz seiner Farbe beraubt, hierauf, nachdem er getrocknet worden, in einem leinenen Beutel unter Umrühren über Kohlenfeuer so lange gehalten, bis er

geschmolzen, dann durchgepreßt, und zuletzt, so lange als er noch warm und weich ist, zu einer dünnen Tafel auseinander gezogen; oder wie andere wollen, mit dem Wasser gekocht, wovon er flüssig wird, und oben auf schwimmt, durchgehlet, und zwischen zwey platte Marmor zu Tafeln gepreßt, so entsteht hieraus der Schellack oder Tafellack (G. Laccae in tabulis s. in massis). Dieser ist weniger oder mehr dunkelbraun, schmilzt über dem Feuer, enthält nichts im Wasser auflösliches, löst sich dagegen ganz in Weingeist auf, und zeigt beynähe das Verhalten eines reinen Harzes.

22. Biene (*Apis mellifica*). Von diesem in der Oekonomie so nützlichen Insekt zieht die Apotheke nicht geringere Vortheile. Besonders ist der Honig und das Wachs ganz unentbehrlich. Den Honig (Mel) tragen die Bienen aus den Blumen der Pflanzen zusammen, und zwar aus einem besondern Theil derselben, welchen man das Honigbehältniß nennt, und worin dieser süße Saft aus der Blume abgesondert wird. Ob nun der Honig in dem Körper der Biene noch eine besondere Veränderung erleide, ist unangemacht. So viel ist gewiß, daß er nach den verschiedenen Pflanzen, von welchen die Bienen ihn einsammeln, verschieden ist. So wie für den besten Honig in Frankreich der Narbonne'sche gilt, so verdient bey uns der Lippitz-honig, der aus den Gegenden von Litthauen kömmt, wo viele Wälder von Lindenbäumen angetroffen werden, vor allen übrigen den Vorzug. Es hat dieser, ausser seiner so weißen Farbe, auch den Geruch der Lindenblüthen. Die Bienen füllen mit dem Honig die Wachsellen

zu ihrem künftigen Unterhalt an. Dieser wird, indem die Bienenstöcke gebrochen werden, ihnen entrißen. Der Honig, der von jungen Bienen eingetragen ist, und der, welcher aus den Wasben von selbst abfließt, wird Jungfernhonig (*Mel virgineum*) genannt, und ist der beste: der aber nachher vom Wachs durchs Pressen abgetrennt wird, ist schlechter. Man hat überhaupt weissen und gelben, der erstere ist der vorzüglichste, wenn er dabey hart, körnig und frisch ist. Die gewöhnlichste Verfälschung des Honigs geschieht mit Mehl. Dieses läßt sich aber theils schon durch das Gesicht entdecken, weil die Farbe desselben dann nicht gleichförmig zu seyn pflegt, theils durch die Auflösung in kaltem Wasser, wo bey das Mehl sich niedersinkt. Der Honig ist eine süße, zuckerhafte und klebrige Substanz, die sich im Wasser und Weingeist auflöst, einigermassen am Feuer brennt, und mit der Zeit in Gährung übergeht. Man hat daraus, indem man ihn dick einkochen und einige Monate stehen lassen, Krystallen erhalten, die ein wirklicher Zucker waren. Das Wachs (*Cera*) wird von den Bienen aus dem Blumenstaube der Pflanzen bereitet. Sie sammeln diesen nämlich in Kügelchen zusammen, welche sie auf das mittlere Gelenk der Hinterbeine kleben. Mit diesem, welches man das Wachsmehl nennt, fliegen sie nach Hause und verzehren es, da denn ein Theil zu ihrer Nahrung dient, der andere aber zwischen den sechs Ringen des Hinterleibes als zarte Blättchen hervorschwitzt. Diese wissen sie, so lange sie noch warm und weich sind, mit unglaublicher Geschwindigkeit hervorzuziehen, und zum Bau ihrer Zellen anzuwenden. Nachdem

bey dem Brechen der Bienenstöcke der Honig aus den Wachstafeln herausgenommen, werden diese in kochendes Wasser geworfen, da denn das reine Wachs, welches man, nachdem es erkaltet ist, abnimmt, oben schwimmt, die Unreinigkeiten aber im Wasser niedersinken. Dieses Wachs, wenn es nicht von ganz jungen Bienen herkömmt, ist allemal mehr oder weniger gelb (*Cera citrina*), und von besonderem Geruche. Wird dasselbe einigemal nach einander geschmolzen, und, um ihm eine große Oberfläche zu geben, jedesmal in dünne Spähne verwandelt, und der vereinigten Wirkung der Luft, des Wassers und der Sonnenstrahlen ausgesetzt oder gebleicht, so wird es weiß, und verliert den ihm eigenen Geruch. Dieses weiße Wachs (*Cera alba*) ist allemal härter, spröder und schwerflüssiger, als das gelbe. Die Öhle lösen sämmtlich das Wachs auf, der Weingeist zieht höchstens einige färbende Theile aus, das Wasser dagegen zeigt darauf keine Einwirkung. Durchs Kochen desselben in einer ätzenden Lauge erhält man eine Wachseife. Die Verfälschungen des Wachses sind mannichfaltig, und oft schwer zu errathen. Bey dem Zusatz des Talgs zeigt es sich weniger spröde und mehr weich und biegsam. Das Harz und Terpentin lassen sich durch den Geschmack, und durch den Weingeist bemerken, der jene auflöst. Unauflösliche Theile, als Erde, Erbsenmehl, die dem Wachs beygemischt werden, scheiden sich bey dem Schmelzen ab, und das Erbsenmehl giebt sich auch schon dadurch zu erkennen, daß das damit verfälschte Wachs krümelicher ist, und nicht in so große Stücke als das reine zerspringt.

23. Ameise (*Formica rufa*). Der Körper derselben ist röthlich oder braunroth, alle übrige Theile sind eisenfarbig. Die Brust ist an den Seiten platt und rostfarbig. Es sind dieses diejenigen Ameisen, die in den Wäldern von Blättern und Körnern so große Haufen aufführen. Obgleich eigentlich diese Art von Ameisen zur Destillation des Ameisenspiritus und andern Bereitungen angewandt werden soll; so macht es dennoch keinen Unterschied, wenn man auch andere Arten dazu nimmt. Die Ameisen enthalten eine offenbare Säure, welches theils der saure Geruch, der aus einem in Bewegung gesetzten Ameisenhaufen aufsteigt, theils der Schmerz, den man empfindet, wenn man die Hand hineinsticht, und überdem auch die Destillation derselben, woben man eine saure Flüssigkeit erhält, anzeigt *). Man kann von ihnen ein ätherisches und ausgepresstes Oehl erhalten.

24. Skorpion (*Scorpio europaeus*). Dieses Thier hat acht Füße und zu beyden Seiten der Stirne zwey Fühlhörner, die aus lauter Gliedern zusammengesetzt sind, und sich in eine kleine Scheere, die einer Krebscheere ähnlich sieht, endigen. Nach Verhältniß des Thieres ist der Schwanz lang, besteht ebenfalls aus Gliedern, und endiget

*) Die in den Ameisen enthaltene Säure wird Ameisensäure (*Acidum formicarum*) genannt. Man kann sie durch Pressen dieser in einem leinenen Beutel enthaltenen Insekten zwischen zinnernen Platten, oder durch die Destillation mit Wasser, und auch dadurch erhalten, wenn siedendes Wasser auf die Leinwand, worin sie eingeschlossen worden, so oft hinaufgegossen wird, bis sich keine Säure mehr auszieht. In dem Geschmack sowohl als in ihren Eigenschaften kommt sie mit dem Essig überein.

get sich in eine gebogene Spitze. Vermitteltst dieser fangen sie ihren Raub, der in verschiedenen Insekten besteht. Man hat zwar geglaubt, daß der Stich des Skorpions mit dieser Spitze giftig sey, es ist aber falsch. Ihre Länge beträgt höchstens einen Zoll, und sie sind braun von Farbe. Sie werden aus Italien gebracht, und in Baumöl aufbehalten. Ihr Gebrauch ist selten.

25. Flusskreb (Cancer *Astacus* Linn. f. *Astacus fluviatilis* Fabric.) Man hält davon in Apotheken die Krebsaugen oder Krebssteine (*Lapides Oculi* f. *Calculi Cancrorum*), die rund, weiß, auf einer Seite erhaben und glatt, auf der andern hohl sind, und eine blättrige Beschaffenheit haben. Es erzeugen sich diese bey den Krebsen im Magen, der unter den Kopfe liegt, zu der Zeit, wenn sie ihre alten Schalen abgeworfen, und zugleich die innere Haut ihres Magens abgelegt haben, welches im August zu geschehen pflegt. Sie verzehren sich nachher von selbst, daher man alsdenn, wenn die neuen Schalen des Krebses erhärtet sind, keine Krebssteine mehr wahrnimmt. Sie werden aus Polen und Rußland, vornehmlich aus Astrachan in großer Menge gebracht, wo man die Krebse mit hölzernen Keulen zerstoßt, oder in großen Haufen faulen läßt, und das Fleisch mit Wasser abspült; da denn die Steine zurück bleiben. Diese bestehen aus kohlensaurer Kalkerde, die durch gallertartige Theile verbunden ist. Man findet dieselben oft verfälscht, so daß sie oft aus bloßer reiner Kreide oder einer weissen Thonerde nachgemacht sind. Die fehlende blättrige Zusammensetzung verräth schon diese Nachkünstelung. Ausserdem aber werden die falschen allemal schwerer gefunden, etc.

kleben an der Zunge fest, und zerfallen im Wasser. Die aus Thonerde verfertigten brausen auch nur wenig mit Säure. Die beste Probe aber (wie wohl auch diese, nach einer Erfahrung, die ich gehabt, fehl schlagen kann) bestehet darin, daß man einen ganzen Krebsstein in schwaches Scheidewasser wirft, und ohne das Glas zu bewegen oder zu schütteln ruhig stehen läßt. Ist er aufrichtig, so wird eine gallertartige Haut in Gestalt desselben zurücke bleiben: ist dieses nicht, so ist er offenbar nachgefälscht.

26. Kellervurm (*Oniscus Asellus*), wird sonst auch Maueresel oder Kellersesel (Millepedes, Aselli) genannt. Sie haben eine eckförmige Gestalt, und sind ohngefähr einen halben Zoll lang. Der Körper ist geringelt, oben ist er blyfarben, unten ganz weiß. Auf jeder Seite stehen sieben Füße der Schwanz ist zweitheilig. Bey der Berührung haben sie die Gewohnheit, sich wie eine Erbse zusammen zu legen. Sie halten sich häufig in Kellern, alten Mauern, unter Brettern und Blumentöpfen auf. Sie werden mit übergossenen weissen Wein getödtet, und dann getrocknet. Der Geruch derselben ist zwar geringe aber unangenehm: der Geschmack ebenfalls ekelhaft süßlich. Durch Kochen mit Wasser geben sie eine ekelhaft schmeckende Gallerte; und bey der trocknen Destillation einen ansehnlichen Theil flüchtiges Laugensalz. Die Aerzte bedienen sich ihrer jetzt vornehmlich lebendig, indem entweder der Saft ausgepreßt wird, wovon man aus einem Loth Kellervürmer kaum ein Quentchen bekommt, oder nachdem sie zerquetscht worden, mit Wein übergossen werden. Der ausgepreßte Saft enthalt salzsaures Kali und salzsaure Kalkerde.