

## Pflanzen.

## I. Mit kenntlichen Staubgefäßen und Stempeln.

## A. Mit lauter Zwitterblumen (§. 124.).

a. Mit freyen unverbundenen Staubgefäßen  
(§. 121. n. 5.).

aa. Mit Staubgefäßen von unbestimmter Länge.

1. Mit einem Staubgefäße. *Monandria*.  
(§. 121. n. 1.)

2. Mit zwey Staubgefäßen. *Diandria*.

3. Mit drey Staubgefäßen. *Triandria*.

4. Mit vier Staubgefäßen. *Tetrandria*.

5. Mit fünf Staubgefäßen. *Pentandria*.

6. Mit sechs Staubgefäßen. *Hexandria*.

7. Mit sieben Staubgefäßen. *Heptandria*.

8. Mit acht Staubgefäßen. *Octandria*.

9. Mit neun Staubgefäßen. *Enneandria*.

10. Mit zehn Staubgefäßen. *Decandria*.

11. Mit zwölf bis neunzehn Staubgefäßen.  
*Dodecandria*.

12. Mit zwanzig und mehreren Staubgefäßen,  
die an der inneren Seite des Kelches sitzen.  
*Icosandria*.

13. Mit zwanzig bis tausend Staubgefäßen,  
die an dem Fruchtboden (§. 121. n. 1.) sitzen.  
*Polyandria*.

bb. Mit Staubgefäßen von bestimmter Länge.

14. Mit vier Staubgefäßen, wovon zwey kürzer  
und zwey länger sind. *Didynamia*  
(§. 121. n. 4.)

15. Mit sechs Staubgefäßen, wovon zwey  
kürzer und vier länger sind. *Tetradynamia*  
(§. 121. n. 4.)

b. Mit

A. Mit verbundenen Stempeln oder Staubbeutel.

16. Mit Staubgefäßen, die unten in ein Stück zusammengewachsen sind. *Monadelphia* (§. 121. n. 5.)

17. Mit Staubgefäßen, die in zwey Partheyen zusammengewachsen sind. *Diadelphia* (§. 121. n. 5.)

18. Mit Staubgefäßen, die in drey und mehrere Partheyen zusammengewachsen sind. *Polyadelphia* (§. 121. n. 5.)

19. Mit Staubgefäßen, deren Staubbeutel zusammengewachsen sind. *Syngenesia* (§. 121. n. 5.)

20. Mit Staubgefäßen, die an den Stempeln angewachsen sind. *Gynandria* (§. 121. n. 3.)

B. Mit getrennten männlichen und weiblichen Blumen (§. 124.)

21. Mit halbgetrenntem Geschlechte. *Monoecea*.

22. Mit ganz getrenntem Geschlechte. *Diocoea*.

23. Mit vermengtem Geschlechte. *Polygamia*.

II. Mit unkennlichen Blumen.

24. *Cryptogamia*. (§. 123.)

§. 145.

I. Mit einem Staubgefäße in einer Zwitterblume.

I. Mit einem Stempel.

1. Ingber, Ingwer, Imber (*Anomum Zingiber*).

ber, Zorn. t. 401.) wächst nicht nur auf der Insel Java und andern Inseln in Ostindien, sondern ist auch durch die Spanier nach den Amerikanischen Inseln gebracht worden, so daß in Jamaika jetzt davon der stärkste Anbau ist, und von hier der meiste Ingber verschickt wird. Besser ist dennoch der erstere, der auf Java und andern Ostindischen Inseln wächst, und für den besten wird der von der festen Küste von Assien, Malabar und Bengalen gehalten. Die Pflanze, von welcher diese Wurzel abstammt, kömmt in Sümpfen und andern feuchten Orten sehr gut fort, und wird mit Fleiß gebauet, wiewohl nur wenige sich damit abgeben, da sie den Erdboden sehr ausmergelt, und viel Mühe verursacht. Weil die frischen Wurzeln so sehr weich sind, und unter dem Trocknen leicht auswachsen, so wird die größte Menge davon vorher mit kochendem Wasser abgebrühet, und an der Sonne oder einem warmen Ofen getrocknet. Wegen des Abbrühens hat der braune, schwarze oder gemeine Ingber (Zingiber s. Zinziber commune, s. vulgare s. nigrum,) inwendig ein hornartiges braunes Aussehen, und ist weniger gewürzhast, und unterscheidet sich dadurch von dem weißen (Z. album), der nicht gebrühet, sondern, nachdem er von seiner äufferen grauen Rinde gereinigt worden, vorsichtig getrocknet wird. Dieser ist daher von aussen weißlich oder gelblich: jener dunkelgrau \*). Beyde sind knatig, bisweilen fast handförmig.

\*) Nach den von Wright gegebenen Nachrichten wird sowohl der weiße als schwarze Ingber gebrühet, und die Pflanzen von beyden scheinen sich als Abarten zu unterscheiden.

förmig und flach gedrückt. Der Geruch dieser Wurzeln ist angenehm: der Geschmack gewürzhaft, scharf und gleichsam brennend. Die trocknen, schweren, stark riechenden und recht brennend schmeckenden Wurzeln verdienen den Vorzug: die weichen, saftigen, wurmfischigen u. d. dagegen müssen nicht eingekauft werden. Ein Pfund Ingber pflegt ein Quentchen ätherisches Oehl zu geben. Der mit Zucker eingemachte Ingber (*Conditum Zingiberis*) wird schon aus Indien zu uns gebracht. Derjenige, der in Europa aus den trocknen Wurzeln bereitet wird, ist schlecht.

2. Wilder Ingber (*Amomum Zerumbet*), wächst in Ostindien. Die Wurzel, die den Nahmen Blockzwitter (*Rad. Callumuninar, Calmonar, Risagon* s. Bengale) führt, und von Java an bis zu den Moluckischen Inseln als Arzeneymittel gebraucht wird, soll nach Herrn D. Willdenow von obiger Pflanze gesammelt werden. Man bekömmet sie in Scheiben, die meistens in die Quere zerschnitten, dick, knollig und zähe sind. Von aussen sind sie geringelt und gelbgrau, inwendig gelblich. Sie hat den starken Geruch des Ingbers, und einen bittern gewürzhaften Geschmack, der beynähe dem Zitwer gleich kömmt.

3. Kardamom (*Amomum Cardamomum* Zorn. t. 836.). Diese perennirende Pflanze, deren Wurzel jährlich Stängel treibt, und dreyblättrige Blumen und traubenförmige Früchte trägt, scheint nach der Gegend, in welcher sie wächst, in Absicht der Größe des Fruchtbalges und der größeren und geringeren Schärfe der darin enthaltenen Körner, welche in Apotheken aufgenommen sind, verschieden zu seyn. Man hält davon vorzüglich drey verschiedene Arten, nemlich den  
gro

großen, runden und kleinen. Die Samenkapseln des großen Kardamoms (*Cardamomum maius* l. *longum*) sind beynahe anderthalb Zoll lang, dünn, dreyeckigt, gestreift, zwischen den Fingern schwer zu zerdrücken, und von einer blasen grauen Farbe. Die Körner haben die Größe des Korianders, sind eckigt und von einem schwachen gewürzhafteu Geschmack und Geruch, daher sie auch höchst wenig Oehl geben. Dieser wird aus Syrien, Malabar und Aegypten zu uns gebracht. Der Fruchtbalg des runden Kardamoms (*Cardamomum rotundum* l. *medium*) hat fast die Größe und Gestalt der Haselnüsse, nur daß er drey wenig hervorstehende Ecken hat. Er läßt sich leicht zerbrechen, und seine Farbe fällt mehr oder weniger ins Gelbe. Die Körner sind größer, auf einer Seite eckigt, auf der andern rund. Sie haben einen stärkeren Geruch und Geschmack als die vorigen, und ein Pfund dieses Kardamoms giebt ohngefähr drey Quentchen ätherisches Oehl. Man bekommt ihn aus Java und Malacka. Der kleine Kardamom (*Cardamomum minus*) wird eigentlich allein zum arzeneyischen Gebrauche erfordert, und von diesem ist es sicher, daß er von der vorhergenannten Pflanze herrühret. Die Frucht ist dreyeckigt, von ein halb Zoll Länge, sehr leicht gestreift und ganz bleichgelb. Die Körner sind eckigt, rauh, dunkelbraun, haben einen sehr angenehmen Geruch und penetranten Geschmack. Ein Pfund davon giebt fünf bis sechs Drachmen gelbes wesentliches Oehl. Er wird aus Malabar und Zeylon geschickt. So lange die Körner der Kardamomarten noch in den Schlauben eingeschlossen sind, haben sie einen stärkeren Geruch und dunk-

lere Farbe. Beydes büßen sie ein, wenn sie eine kurze Zeit durch ausgeschlaubt liegen.

4. Paradiespflanze (*Amomum, Granum Paradisi*). Es wächst diese noch nicht gehörig bestimmte Pflanze, wovon in Apotheken der Samen unter dem Namen Paradieskörner (*Grana Paradisi, Maniguetta* s. *Meleguetta*) gebräuchlich ist, in Madagaskar, Gulnea und Zeylon. Die Körner sind eckigt, von aussen gelbbraun, inwendig weiß, und größer als die vom kleinen Kardamom, haben einen sehr schwachen gewürzhaften Geruch und scharfen pfefferartigen Geschmack. Da man nun vorgiebt, daß der Fruchtbalg, worin sie enthalten sind, die Größe und Gestalt einer kleinen Feige haben soll, so hat man ihnen auch den Namen *Cardamomum maximum* gegeben.

5. Kurkume (*Amomum Curcuma* Zorn. t. 421. \*) wird in den wäßrigen Gegenden von Ostindien angebauet, und nicht nur nach Europa, sondern auch nach Asien und Amerika verschickt. Die Wurzel, die Surkumey oder gelber Ingber, Gelbsüchtwurzel, Gilbwurz (*Rad. Curcumas, Curcuma longa*), und von den Franzosen *Terra merita* genannt wird, ist länglich und knottig, von aussen gelb, innerhalb aber mit safran gelben Streifen durchzogen. Sie hat einen scharfen gewürzhaften Geschmack, aber einen sehr geringen oder keinen Geruch. Man unterscheidet davon die runde Kurkume (*Curcuma rotunda*, Pl. med. t. 254), die rund und knollig ist, übrigen

\*) So nennt Herr Jacquin die Pflanze. Linnæe giebt ihr den Namen *Curcuma longa*.

gens aber, da sie von derselben Pflanze gesammelt wird, indem den Wurzelfasern theils längliche theils runde Knollen anhangen, mit jener übereinkömmen. Das Wasser sowohl als der Weingeist werden davon gelb gefärbt. Erstere Ausziehung wird durch zugesetztes Alkali braun, und giebt daher eine sicherere Probe für letzteres an, als der Violensyrup. Ein Pfund giebt ein halbes Quentchen ätherisches Oehl.

6. Zittwer (*Anomum Zedoaria.* \*) Diese Pflanze wächst in Ostindien, Cochinchina und China. Es wird davon in Apotheken die Wurzel unter dem Namen langer Zittwer oder Zittwerwurzel (*Zedoaria longa*) gehalten. Sie ist einige Zolle lang, uneben, etwas knotig, rünglich, und hat die Dicke eines kleinen Fingers. Von aussen ist sie weißgrau, innerlich aber bräunlich, hat einen besondern kampherartigen Geruch, und einen scharfen, gewürzhaften und bitterlichen Geschmack. Man unterscheidet davon den runden Zittwer (*Zedoaria rotunda*), der ohngefähr einen Zoll lang, auf der Oberfläche etwas rauch ist, und sich oft in eine Spitze endigt. Er soll schwächer und unwirksamer als der lange seyn, und kömmt deshalb selten im Gebrauche vor. Beyde kömmen von einer und derselben Pflanze, wovon die runde der obere, die lange aber der untere Theil der Wurzel ist. Beym Einkauf muß vorzüglich Acht gegeben werden, daß die Wurzel frisch, nicht zertrümmert, schwer, fast, wenig fasericht und innerhalb recht dunkel gefärbt sey. Sie giebt den

\*) Linnee nennt die Pflanze, die den Zittwer giebt, *Kaempferia rotunda*. Herr Bergius aber, der die Pflanze selbst gesehen hat, zählt sie zum Geschlechte des *Anomum*.

dritten Theil ihres Gewichts an wäſſrigem Extract, und bey der Deſtillation mit Waſſer ein theils auf dem Waſſer ſchwimmendes, theils darin niedersinkendes Oehl, welches aus einem Pfunde der Wurzel ein bis anderthalb Quentchen beträgt.

7. Koſtuspflanze (*Costus speciosus*), wächst in Oſtindien, und gehört zu den ſchönſten Pflanzen. Es rührt davon die Rinde der Wurzel, die Koſtenwurzel oder Arabiſcher Koſtus (*Costus Arabicus* ſ. *corticofus*), manchmal, wiewohl fälfchlich, weiſſer Banell (*Canella alba*) genannt wird, her. Sie iſt, wie die Kaſſienrinde zuſammengeſtolet, aber ungleich dicker als dieſe. Der Geruch iſt violenartig. Der ſüſſe (*Costus dulcis*) und der bittere Koſtus (*C. amarus*) ſind wahrſcheinlich nur in Abſicht des Geburtsortes und des Alters verſchieden. So lange er friſch iſt, iſt er weiß; wenn er aber eine Zeitlang gelegen hat, bekommt er eine dunklere Farbe und wird bitter. Er muß feſt, ſchwer wohlriechend, und nicht von Würmern durchtreſſen ſeyn.

8. Galgand (*Maranta Galanga*), wird in den Gärten in Oſtindien der Wurzel wegen gebauet. Von dieſer ſind zweyerley Sorten im Handel bekannt, nehmlich der große und der kleine Galgand; erſterer wächst wilde in Java und Malabar, letzterer in China. Der große Galgand (*Galanga maior*) iſt meißtentheils ſtärker als ein Daumen, innerhalb bläſſer von Farbe als von außen, weniger feſt, und im Geruch und Geſchmack unangenehmer und auch unwirkſamer als der kleine (*G. minor*), der in Apotheken allein gebräuchlich iſt. Dieſer hat kaum die Dicke eines kleinen Fingers, iſt durch und durch gleich und dunkler braun, und hat einen ſchärferen gewürzhaften

haften und angenehmem Geschmack, und sehr starken Geruch. Aus einem Pfunde erhält man ein Quentchen ätherisches Oehl, welches wohlriechend, aber milder im Geschmack als die Wurzel selbst ist. Das Wasser zieht mehr als der Weingeist daraus.

§. 146.

## II. Mit zwey Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

### 1. Mit einem Stempel.

9. Jasmin (*Jasminum officinale*, Zorn t. 153.) Dies ist der bekannte Jasmin mit weißen Blumen, der bey uns des schönen Geruchs wegen in Töpfen gezogen wird. Ursprünglich gehört er in Ostindien zu Hause. Aus den Blumen wird das wohlriechende Jasminöhl (*Oleum Jasmini*) verfertigt, welches in hohen, sehr dünnen und mit Papier verklebten Gläsern verschickt wird. Die Bereitung desselben geschieht auf folgende Art. Es werden in einem Gefäße die frischen Blumen des Jasmins und Baumwolle, die mit Beenoöl getränkt worden, schichtweise eingelegt, gut vermachet und an die Sonne gesetzt. Nach vier und zwanzig Stunden werden die alten Blumen weggenommen, und zwischen dieselbe Baumwolle frische Blumen gelegt, wiederum der Sonne ausgestellt, und dieses so oft wiederholt, bis die Baumwolle einen starken Geruch angenommen, da denn das Oehl daraus ausgepreßt wird. Oft gießt man aber auch das Beenoöl über die Blumen, und setzt es in die Wärme; oder mischt diese

diese mit gestoßenen Mandeln und preßt das Oehl aus.

10. Oehlbaum (*Olea Europaea*, Zorn. t. 319.) wächst in den südlichen und warmen Gegenden Europens, vorzüglich in Spanien, Italien und Frankreich. Es ist ein hoher ansehnlicher Baum, der Winter und Sommer durch grün bleibt. Die reifen Früchte davon geben durchs Auspressen das sogenannte Baum- oder Olivenöhl (*Oleum Olivarum*), welches in dem fleischigen Theile derselben enthalten ist \*). Dieses Oehl ist nach den verschiedenen Abarten der Oehlbäume, nach dem Boden, wo sie wachsen, und nach der verschiedenen Behandlung bey dem Auspressen verschiedenen. So geben die Bäume, welche in der Provence, Languedoc und in Genua, (am letzteren Orte vorzüglich bey der Stadt St. Remo) wachsen, das feinste und schönste Oehl, welches Provenzeröhl genannt wird. Um das Oehl zu pressen, werden die Oliven vollkommen reif eingesamlet, in einem runden Troge durch einen wagerecht sich bewegenden Mühlstein zu einem Teige zerquetscht, dann in kleine aus Binsen geflochtene Säcke geschüttet, und das Oehl ausgepreßt. Dieses zuerst erhaltene Oehl wird Jungfernöhl genannt, und ist weißer, heller und besser als alles übrige. Das abgepreßte Rückbleibsel wird hierauf mit heißem Wasser übergossen, und das hier
- 1 2
- durch

\*) Die Früchte, welche noch unreif und grün abgenommen werden, werden mit Aschlauge oder reinem Wasser, welches oft frisch übergegossen wird, eingeweicht, damit sie ihre Bitterkeit verlieren, und nachher mit Salz und Gewürzen eingemacht, unter dem Namen der Oliven verschickt.

durch flüssiger gemachte oben auf schwimmende Oehl mit einem großen Löffel von verzinnem Eisenbleche abgeschöpft. Aus dem jetzt zurückbleibenden Rückstand wird das schlechteste Oehl gezogen, welches trübe, von unangenehmen Geruch und widrigem Geschmack ist. Ein gutes Baumöhl muß weißgelblich (und nur sehr wenig ins Grüne spielen) helle, flüssig seyn, süßlich schmecken, fast gar keinen Geruch haben, und schon bey geringer Kälte gerinnen. Der Mangel der letzteren Eigenschaft zeigt an, daß das Oehl alt und ranzig sey. Dem ganz weissen Baumöhl wird oft die weisse Farbe und der süße Geschmack durch aufgelöstes Bley ertheilt, und da dieser Zusatz beym innerlichen Gebrauche das Oehl schädlich macht, so muß es, ehe man es dazu anwendet, auf die nachher anzuzeigende Weise geprüft werden.

11. Ehrenpreis (*Veronica officinalis*, Zorn. t. 189). Von dieser in ganz Europa überall bekannten Pflanze, die niederliegende Stängel und eiförmige, an den Seiten gekerbte, wenig haarige Blätter von zusammenziehendem bitterlichem Geschmack und eine irreguläre, vierfach zerschnittene, blaue Blumenkrone, in Gestalt einer Traubenblume, trägt, wird das Kraut (*Hb. Veronicæ*) in Apotheken aufbehalten. Sie wächst an trocknen Orten und blüht im Junius.

12. Bachbungen, Wasserbungen, Bachbolden (*Veronica Beccabunga*, Zorn. t. 202.) hat runde schwammige Stängel, die sich zur Erde beugen, ästig sind, und überall, wo sie die Erde berühren, seine Wurzeln schlagen. Die Blätter sind dick, saftig, eiförmig, platt, am Rande sägenförmig, und enthalten einen wäſſrichen, etwas

etwas bittern und wenig zusammenziehenden Saft. Sie trägt ebenfalls eine Traubenblume mit einblättriger getheilter Blumenkrone von blauer Farbe. Sie blühet das ganze Jahr durch, und wächst überall an Gräben und feuchten Orten. Das Kraut (*Hb. Beccabungae*) wird meistens frisch gebraucht.

13. Wilder Aurin, Gnadenkraut, Gottesgnade (*Gratiola officinalis*, Zorn. t. 449.), wächst in den südlichen feuchten Gegenden von Europa, besonders in Spanien und Frankreich. Bey uns ist es, ausgenommen an den Ufern der Weichsel, höchst selten. Es ist eine perennirende Pflanze, die aus der weissen, gegliederten, kriechenden, untenher mit vielen Fasern besetzten Wurzel viele aufrechte, viereckige, gegliederte, glatte Stängel, die einen bis anderthalb Fuß hoch werden, treibt. So wohl Zweige als Blätter stehen einander gegenüber. Diese letzteren sind ungefielt, länglich, glatt und sägenförmig gezähnt. In den Winkeln der oberen Blätter vornehmlich stehen die einblättrigen, weissen, fleischfarbigen oder auch blauen Blumen auf besonderen Blumenstielen. Das Kraut (*Hb. Gratiolae*) hat keinen Geruch, aber einen sehr durchdringend bittern Geschmack. Sechszehn Unzen haben mir sechs Unzen wäsriges Extract gegeben. Die Wurzel (*Rad. Gratiolae*) wird von einigen Aerzten dem Kraute vorgezogen.

14. Eisenkraut, Eisenhart (*Verbena officinalis*, Zorn. t. 38.) ist eine überall bekannte Pflanze, die an wüsten Stellen, Zäunen und Landstraßen häufig gefunden wird. Die Stängel sind bräunlich, viereckig und tragen auf ihren Spitzen ährenförmige Blumen. Die Blätter sind länglich, in

Lappen zertheilt und von sehr geringem bitterem Geschmacke. Die Blauenkronen sind blau, einblättrig irregulär und fünffach zerschnitten. Das Kraut (*Hb. Verbenae*) ist officinell.

15. Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*, Zorn. t. 318.), wächst in großer Menge in Spanien, Italien, Frankreich und der Schweiz. Bey uns wird er in Töpfen gezogen, und übersteht nicht die Kälte unseres Winters. In seinen vorgenannten Geburtsörter wird er fünf bis mehrere Schuhe hoch, und die Blätter bleiben das ganze Jahr hindurch grün. Diese haben einen scharfen kampherartigen Geschmack, und einen so angenehmen und starken Geruch, daß die Luft in den Gegenden, wo die Pflanze in Menge wild wächst, auf eine ziemliche Entfernung davon erfüllt ist. Dieser Geruch kömmt vom ätherischen Oehl her, welches vorzüglich in den Blättern und Kelchen enthalten ist. Aus einem Pfunde Blätter bekömmt man oft mehr als ein Quentchen desselben: die Blumen geben weniger. In Apotheken wird das Kraut und die Blumen nebst den Kelchen (*Hb. Flor. Rosmarini*, Anthos) aufbehalten.

16. Salbey (*Salvia officinalis*, Zorn. t. 165.) wird in zureichender Menge in unseren Gärten gebauet, und blühet im Junius und Julius. In Spanien, Italien, Frankreich und andern südlichen Ländern von Europa wächst er wild. Das Kraut (*Hb. Salviae*), ist jetzt nur noch gebräuchlich, vor Zeiten sammelte man auch die Blumen und den Samen. Ein Pfund des Krautes giebt kaum eine halbe Drachme Oehl, aber auf acht Unzen wäsriges Extrakt.

17. Scharley, Scharlachkraut, Muskatellerkraut (*Salvia Sclarea*, Zorn. t. 484.), ist eine zweyjährige Pflanze, die mit dem Salbey viele Aehnlichkeit hat, sich dadurch aber unterscheidet, daß sie größer wird, lange herzförmige und sägenartige Blätter von einem starken und widrigen Geruche, und überdem noch besondere gefärbte Blätter unter jeglicher Blume hat, die länger als der Kelch der Blume, spitz und hohl sind. Sie wird in Gärten erzogen. Das Kraut (*Hb. Hormini, Sclareae, Gallitrichi*), ist wenig mehr im Gebrauche.

## 2. Mit drey Stempeln.

18. Gemeiner Pfeffer (*Piper nigrum*) ist in Ostindien zu Hause, und wird vornehmlich in Malabar, Sumatra, Java und auf den Inseln der Straße von Sunda der Früchte wegen mit Fleiß gebauet. Die Pflanze wird sehr hoch, und windet sich ihres schlanken Stängels wegen um Bäume und Pfähle als um Stützen herum. Allemal einem Blatt gegenüber entspringt ein langer Blumenstiel, welcher die Blumen ährenförmig trägt, und nach vergangener Blüthe mit zwanzig bis funfzig Beeren besetzt ist, die, wenn sie reif sind, saftig und roth werden, und die eigentlichen Pfefferkörner sind. Von eben derselben Pflanze kömmt sowohl der schwarze als weiße Pfeffer her, die sich theils durch die Farbe, theils dadurch unterscheiden, daß der schwarze allezeit runzlicht und von sehr scharfem Geschmack; der weiße hingegen ganz glatt und gelinder ist. Den schwarzen Pfeffer (*Piper nigrum*) geben die unreife grüne Beeren, deren Farbe durchs Trocknen schwarz

wird, und die in ihrem unreifen Zustande ungleich schärfer und hitziger als die reifen sind. Zum weißen Pfeffer (*Piper album*) läßt man sie auf dem Baume vollkommen reif werden, weicht sie dann so lange im Wasser ein, bis sie aufschwellen und plagen, und nachdem man sie durchs Reiben von der äusseren Haut befreiet hat, werden sie getrocknet. Die Schärfe des Pfeffers ist nicht im gummichten, sondern allein im harzigen Theile desselben zu suchen, denn der Weingist ziehet daraus alle Schärfe aus, und die Extraktion ist auf der Zunge beynähe brennend. Die mit Wasser bereitete hingegen hat einen sehr geringen oder fast gar keinen Geruch und Geschmack, und es sind, um einem Pfunde Pfeffer den Geschmack zu entziehen, 550 Pfunde Wasser erforderlich. Ein Pfund schwarzer Pfeffer giebt eine Drachme bis vier Skrupel wesentliches Oehl, welches auf dem Wasser schwimmt, bey weitem aber nicht so scharf als der Pfeffer, sondern fast milde ist.

19. Langer Pfeffer (*Piper longum*) ist eine der vorigen ähnliche Pflanze, die ebenfalls in Ostindien gebauet wird, und sich, gleich unserem Hopfen, um die Bäume hinaufwindet. In Apotheken sind davon die noch unreif getrockneten und mit vielen kleinen Körnern ganz dicht besetzten Fruchtzapfen unter dem Namen langer Pfeffer (*Piper longum*) aufgenommen. Man befindet ihn oft noch hitziger als den schwarzen, und dennoch, welches angemerkt zu werden verdient, wird er leicht wurmfichig.
20. Kubebe (*Piper Cubeba*) ist ein Strauch, dessen gegliederter Stamm sich um andere Bäume und Sträucher umwickelt. Er wächst in den Wäldern von

von Java, und auf Guinea. Die Kubeben oder Schwindelkörner (*Cubebae*, *Piper caudatum*) sind Früchte, welche die Gestalt und Größe des Pfeffers und einen langen und dünnen Stiel haben. Sie sind von grauer Farbe, runzlicht, und enthalten einen schwärzlichen und innerhalb weissen Kern, der einen scharfen gewürzhaften Geschmack hat. Herr Apotheker Schönwald in Elbing bekam, der mir gegebenen Nachricht zufolge, aus zehn Pfunden Kubeben zwey und zwanzig und ein halbes Loth ätherisches Oehl, und also aus jedem Pfunde neun Quentchen. Er hatte dieselben dazu drey male nach einander, und jedes mahl mit vierzig Pfund Wasser destillirt. Das Oehl kam in der Dicks dem Mandelöhl nahe, war von dunkelgelber Farbe und mildem Geschmacke. Obgleich das wärrige Decoct ziemlich strekend und erwärmend ist, so ist dennoch die Extraction mit Weingeist schärfer.

§. 147.

### III. Mit drey Staubgefäßen.

#### I. Mit einem Stempel.

21. Kleiner Baldrian (*Valeriana officinalis*, Zorn. t. 117.). Dieses bey uns einheimische Gewächs hat lauter stark zerschnittene Blätter und weisse oder röthliche Blumen, die von weitem das Ansehen einer Schirmblume haben, sich aber von dieser dadurch unterscheiden, daß die Blumenstängel nicht alle aus einem Punkte kommen. Man hat von dieser Pflanze zwey Abarten, wovon die eine breitere und glänzendere Blätter hat,

größer ist, und an feuchten Orten und Gräben wächst: die andere hat kleinere Blätter, ist überhaupt kleiner, und wächst an trocknen bergigten Gegenden. Von dieser allein muß nur die Wurzel, die auch Katzenwurzel oder Augenwurzel (*Rad. Valerianae minoris* s. *lylvestris*) genannt wird, ehe noch der Stamm der Pflanze herauskömmt, gesammelt, und wegen ihrer flüchtigen Bestandtheile ungestoßen in verschlossenen Gefäßen wohl verwahrt werden. Sie ist im trocknen Zustande von aussen bräunlich, inwendig weißlich, besteht aus einer kurzen Hauptwurzel, aus der von allen Seiten dünne Fasern herausgehen, die von einem penetranten, dem frischen Leder ähnlichen Geruch, und unangenehmen, bitterlichen und scharfen Geschmack sind \*). Aus sechs Pfunden erhielt ich siebzehn bis zwanzig Unzen wäsriges Extrakt, und aus dreyzehn Pfunden, die frisch gesammelt und getrocknet waren, drey Loth und anderthalb Quentchen grünliches und auf dem Wasser schwimmendes Oehl, welches von starkem Geruche ist. Mein Freund Herr Gehlen gewann aus 45 Pfunden neun Unzen und sieben Scrupel Oehl.

22. Großer Baldrian (*Valeriana Phu*). Diese Pflanze ist größer als die vorige, die Blätter, welche aus dem Stamm hervorkommen, sind sehr zertheilt, die aber aus der Wurzel entspringen, unzertheilt. Die Wurzel, welche in Apotheken aufbehalten wird, und auch Theriakwurzel (*Rad. Vale-*

\*) Es pflegt die Wurzel des Sumpfbaldrians (*Valeriana dioica*) damit bisweilen verwechselt zu werden, deren Fasern dünner sind, einen viel schwächeren Geruch hat, und der obigen an Kräften weit nachsteht.

Valerianæ maioris, Phu pontici) genannt wird, ist größer als die vorige, hat eine längliche Hauptwurzel, die von aussen bräunlich und innerhalb weißlich oder grünlich ist. Sie hat einen bitterern Geschmack und unangenehmeren Geruch als die vorige. Sie wächst in Elfaß wild.

23. Alpenbaldrian (*Valeriana Celtica*) wird auf den Alpen von Italien, Schweiz und Steyermark wild gefunden. Dasjenige, was davon zum arzeneyischen Gebrauche angewandt und Zeltischer Narden oder Spitz (*Spica s. Nardus celtica*) genannt wird, sind keinesweges, so wie man fälschlich zu glauben pflegt, die Blumen, sondern die Wurzeln dieses Gewächses, die aus lauter Fasern bestehen, welche durch kleine Blätter als mit Schuppen bedeckt werden, nebst dem daran hängenden aus knotigen Fortsätzen bestehenden unteren Theile des Stängels. Sie müssen einen starken doch angenehmen Baldriangeruch, und einen scharfen, bitteren und gewürzhafsten Geschmack haben. Die größte Menge davon wird in Afrika verbraucht.

24. Tamarindenbaum (*Tamarindus Indica*), Zorn. t. 291.) ist ein sich weit ausbreitender hoher Baum, der seines starken Laubes wegen einen sehr angenehmen Schatten giebt. Die Früchte sind kurze und dicke Hülsen, die gleich den Bohnen an den Orten, worunter die Samen sitzen, knotigt oder erhabener sind. Die Hülse besteht aus einer doppelten Rinde, wovon die äussere aschfarb, dünn und zerbrechlich, die innere häutig ist, zwischen welchen die große, glänzende, gelbbraune, harte Samen in den Fächern in einer weichen, mit verschiedenen holzigen Fibern durchwebten Substanz oder Mark (welches der eigentliche

liche officinelle Theil ist) eingehület sitzen. Es wächst dieser Baum sowohl in Ost, als Westindien, und beyde unterscheiden sich in Abicht des Markes, obgleich der westindische aus Ostindien ursprünglich herkommt. Das Mark der ostindischen Tamarindenbäume ist häufiger, schwärzer, trockener und saurer, und erhält sich ohne Zucker; dagegen der westindische weniger Mark hat, welches süßer ist, und durch Zucker erhalten werden muß. Ersteren bekommen wir unter dem Namen Tamarinden oder Sauerdatteln (*Tamarindi*, *Fructus Tamarindorum*) nach Europa. Es ist eine schwarze Pulpe, die einen angenehmen sauren Geschmack hat, und mit Fäden und dunkelgelben glatten Samen vermischt ist. Diejenige, die schimmlicht, wenig saftig, oder wohl gar mit Pflaumenpulpe verfälscht ist, wird mit Recht verworfen. Ehe die Tamarinden verschickt werden, werden sie noch vorher in einem kupfernen Kessel mit kaltem Wasser oder gar mit Weinessig so lange durchgearbeitet, bis eine Art von Brei daraus geworden, die dann erst in Tonnen zum Verschicken eingeschlagen wird. Diese Zubereitungsart kam Herrn Baume verdächtig vor, weil die Tamarinden schon an sich wegen ihrer wesentlichen Säure, und die dazu gesetzte Essigsäure noch um desto eher, die kupfernen Gefäße angreifen, und einen Grünspan erzeugen müssen. Er befand auch wirklich, daß alle Tamarinden, die im Handel sind, mehr oder weniger davon enthalten: welchem Vorgeben ich aber, da ich einige Sorten ganz frey vom Grünspan befunden, widersprechen muß. Da eine so schädliche Substanz den innerlichen Gebrauch dieses heilsamen Arzneymittels unsicher macht; so ist es jedem

jedem Apotheker Pflicht, seine Tamarinden, ehe er sie zum Gebrauche anwendet, zu untersuchen. Dieses geschieht am sichersten auf folgende Weise. In einem Glase oder zinnernen Gefäße wird ein Theil Tamarinden mit Wasser gekocht, und eine reine polirte Messerklinge hineingelegt. Findet man diese nach einer Viertelstunde, nachdem sie mit Wasser bloß abgespült, nicht aber mit einem Lappen abgewischt worden, mit einer kupfrigen Haut überzogen, und erhält der Salnitralgeist, den man hinauftröpfelt, eine blaue Farbe davon; so enthalten die Tamarinden Kupfer: gegentheils aber sind sie rein. Um jene vom Kupfer zu befreien, ist das beste Mittel, sie in einem zinnernen Kessel mit Wasser zu kochen, und mit einem eisernen Spatel, der binnen dem Kochen oft abgeschruert wird, fleißig so lange umzurühren, bis er nicht mehr verkupfert wird. Am besten wäre es, wenn man die Tamarinden noch in ihren Hülsen eingeschlossen, nach Europa bekommen könnte. Die Säure der Tamarinden ist die Weinsäure.

25. Safran (*Crocus sativus officinalis*, Zorn. t. 151.) ist ein Zwiebelgewächs, welches schmale gracartige Blätter hat, die in der Mitte der ganzen Länge nach einen weissen Strich haben. Die Blume, die unmittelbar aus der Wurzel kömmt, entspringt aus einer Blumenscheide, und hat eine einblättrige Blumenkrone, die in sechs Lappen getheilt ist. Bey uns siehet man sie zur Zierde in den Gärten stehen, wo sie im Frühlinge blüht. Den eigentlichen Safran (*Crocus*) geben die Narben des Stempels, welche in drey an der Spitze abgestumpfte Fäden zertheilt sind, und in der frischen Blume blutroth aussehen. Die Blus  
men

men dieses Zwiebelgewächses werden zur Sam-  
 lung des Safrans im Herbst, eben da sie auf-  
 brechen, oder auch kurz vorher, am frühen Mor-  
 gen abgepflückt, in Säcken nach Hause gebracht,  
 und die Fäserchen oder Narben mit einem ziem-  
 lichen Theil des Griffels selbst ausgezogen: der  
 Rest der Blumen aber als unnütz weggeworfen.  
 Hierauf wird in einem besonders dazu eingerich-  
 teten Ofen das Trocknen mit der größesten Vor-  
 sicht vorgenommen, wobey anfänglich eine größere,  
 nachher aber sehr gelinde Hitze angewendet wird.  
 Durch dieses Trocknen erhält man von fünf Pfund  
 frischen Safran nur vier Pfund trocken. Zu  
 einem Grane von diesem werden 14 bis 15, und  
 zu sechszehn Unzen 107520 Blumen erfordert.  
 Er hat seinen eigenen besonderen Geruch, einen  
 einigermaßen gewürzhaften bitterlichen Geschmack,  
 und färbt das Wasser goldgelb. Zum arzeneyis-  
 schen Gebrauche muß er von dunkeler, fast ro-  
 ther, glänzender Farbe, ohne viele weiße oder  
 gelbe Enden, etwas fettig im Anfühlen, biegs-  
 sam und schwer zu pulverisiren, von starkem Ge-  
 ruch und Geschmack, leicht am Gewicht seyn,  
 den Händen, wenn man ihn reibt, eine dunkel-  
 rothe Farbe geben, und eine geringe Menge da-  
 von eine große Quantität Wasser färben. Da-  
 gegen kann derjenige, der feucht ist, unter dem  
 Reiben zwischen den Fingern dieselben nicht färbt,  
 einen schwachen oder gar fremden Geruch hat,  
 und mit weißen und hellgelben Fasern vermischt  
 ist, zum Gebrauch in Apotheken nicht angewen-  
 det werden. Man pflegt sie mit den Blumen-  
 blättern des Saflors, Ringelblumen und andern  
 ähnlichen zu verfälschen. Dieser Betrug aber  
 ist aus der Gestalt der Fasern, die sich durch Eins  
 wei

welchen in heißem Wasser leicht erkennen läßt, indem sich dieselben beim ächten Safran mit stumpfen Spitzen endigen, dem schwächeren Geruch und Farbe, und der helleren und wenig gefärbteren Extraktion mit Wasser leicht zu erkennen. Das weißliche Ende, worin sich die Safranfäden endigen, findet überdem beim Saflor nicht statt. Die getrockneten Fasern von gekochtem Rindfleisch, die bisweilen beygemischt werden, lassen sich theils durch die braunrothe Farbe, theils durch den Geruch auf Kohlen unterscheiden. Schwerer ist der Betrug zu erkennen, wenn Safran, aus dem man die Farbe und Kräfte schon zum Theil ausgezogen, mit gutem vermischet wird. Vor Zeiten zog man ihn ganz allein aus Aegypten, Natolien und andern Gegenden des Orients, und er bekam daher den Namen des Orientalischen Safrans (*Crocus orientalis*). Diesen wollen einige noch für den besten halten. Nachher aber hat man ihn in Europa, vornehmlich in Engelland, Sicilien, Frankreich, Spanien, Italien, Portugall, Oesterreich, Böhmen und Schlesien zu bauen angefangen. Unter den vorgenannten sind der Oesterreichsche und Französische, besonders der, welcher Safran de Gascinois genannt wird, und in der Landschaft Gascinois gebauet wird, die besten. Diesen folgt der Englische und Italienische, welcher letzterer aber eine bleichere Farbe hat, dessen Pulver dennoch stärker als die übrigen färbt. Der Spanische, den man, damit er sich besser halte, mit Oehl befeuchtet, taugt nicht. Mit dem Alter wird der Safran schwächer. Man erhält ihn am besten in einer Blase, die in einem zinnernen gut vermachten Gefäße verwahrt wird. Er läßt sich

sich sowohl vom Wasser als Weingeist gänzlich ausziehen, so daß nichts als die Fäserchen ganz weiß ohne Geruch und Geschmack zurückbleiben. Bey der Destillation mit Wasser erhält man aus fünf Pfunden kaum zwey Loth Oehl, das von einem starken Safrangeruch ist, zu Boden sinkt, und eine goldgelbe Farbe hat.

26. Schwerdtlilie (*Gladiolis communis*) ist in unsern Gärten sehr bekannt, und wächst sowohl an einigen Orten in Preußen an buschigten Hügelgelen, als auch vornehmlich in den südlichen Gegenden von Europa ganz wild. Sie hat schwerdtförmige Blätter, und die purpurrothen, irregulären, sechsblättrigen Blumen sind sämmtlich nach einer Seite des Stängels gebogen. Die Wurzel, die unter dem Namen runder Allermannsharnisch, oder runde Siegmarswurzel (*Rad. Vallis Victorialis rotundae*) aus Apotheken noch manchmal gefordert wird, ist rund, und als mit einer netzförmigen Haut umgeben, worin meistens zwey Knollen enthalten sind.

27. Violentlilie (*Iris Florentina*, Zorn. t. 186.) kömmt seltener in unsern Gärten vor. Der Stängel ist höher als die Blätter, und es sitzen daran meistens nur zwey ganz weiße wohlriechende Blumen mit gelben Wärten ohne Stiel fest. Die Wurzel, die unter dem Namen Florentinische Violentwurzel (*Rad. Iridis s. Ireos Florentinae*) officinell ist, hat, wenn sie aus der Erde genommen wird, eine gelbrothe Rinde, die abgeschält wird. Getrocknet sind sie oft dicker als ein Finger, wenig platt, hin und wieder knotig, von aussen ganz weiß, innerhalb gelblich. Sie hat einen etwas scharfen, wenig bitterlichen Geschmack, und den Geruch der blauen Viole.

Die

Die Pflanze wird der Wurzel wegen in Florenz gebauet, und kömmt an Orten fort, wo andere Pflanzen wegen Mangel der Nahrung aussterben. Bloß dreijährige Wurzeln werden zum Trocknen aus der Erde gehoben. Frisch sind sie sehr scharf und ägend: büßen aber diese Beschaffenheit im Trocknen größtentheils ein. Das Wasser führt bey der Destillation den angenehmen Geruch der Wurzel über: ist von diesen ein ansehnlicher Theil dazu angewandt worden; so pflegen auch wohl wenige Tropfen ätherisches Oehl oder ein Oehlhäutchen über dem abgezogenen Wasser zu schwimmen.

28. Blaue Lilie oder blaue Schwerdlilie (*Iris germanica*, Zorn. t. 188.), wächst häufig in unsern Gärten. Die Blätter sind schwerdtförmig, platt und breit, der Stamm ist länger als die Blätter, und trägt viele Blumen, deren Blumenblätter theils blau und mit purpursfarbigen Adern durchzogen: theils niedergebeugt, etwas bleicher und mit einem gelben Varte bezeichnet sind. Man braucht davon die Wurzel (*Rad. Iridis* s. *Ireos nostratis*), oder vielmehr den ausgepreßten Saft derselben. Frisch hat sie einen unangenehmen Geruch und einen scharfen und ekelhaften Geschmack. Beydes verliert sich aber ebenfalls binnen dem Trocknen, und sie erhält, wenn dieses geschwinde geschieht, den Geruch der Florentinischen Violewurzel. Die dunkelblauen in Wasser eingeweichten und schon halb verfaulten Kronblätter geben mit Kalk die grüne Saftfarbe, welche man Liliengrün nennt.

29. Wasserlilie oder gelbe Lilie (*Iris Pseudacorus*, Zorn. t. 187.), wächst häufig in Gräben und auf sehr nassen Wiesen. Sie kömmt in der Ge-

M

stalt

stalt mit der vorigen Lilië sehr überein. Die Blümen stehen aber höher, und sind gelb. Die Wurzeln sind von aussen und innen roth, ohne Geruch, sehr herbe, und werden falscher oder rother Kalmus, Ankerwurzel, Drachenwurzel, gelbe Schwertelwurzel (*Rad. Acori palustris, Acori adulterini, Pseudacori, Ireos palustris, Gladioli lutei*) genannt.

30. Stinkende Lilië, Wandläuskraut, Wegläuskraut (*Iris foetidissima*), wird in stehenden Wässern, wiewohl sehr selten, bey uns wahrgenommen. In Frankreich, Engelland und Italien wächst sie häufig. Die Kronblätter, die kleiner als bey den vorigen Arten und von braunbläulicher Farbe mit purpurfarbigen Adern durchzogen sind, sind ohne Bart, und die inneren stehen weit auseinander: der Stamm hat die Länge herunter eine hervorragende Ecke, und die schwerdförmigen Blätter sind von sehr übletem Geruch. Die Wurzel davon (*Rad. Xyridis s. Spathulae foetidae*) hat ebenfalls einen widerlichen scharfen Geruch, und ist jetzt ausser allem Gebrauch.

31. Europäisches Zypergras (*Cyperus longus*) ist eine Grasart, die in Sümpfen und niedrigen feuchten Gegenden von Frankreich, Italien und Sicilien wächst. Die Wurzel, die man lange Zyperwurzel oder wilden Galgand (*Rad. Cyperi longi*) nennt, ist lang, dicker als ein Gänsefuß, knosig, gegliedert und gekrümmt. Von aussen ist sie dunkelbraun, innerhalb weißlich. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack bitterlich und gewürzhafte.

32. Asiatisches Zypergras (*Cyperus rotundus*) ist eine der vorigen ähnliche Pflanze, die aus Java,

Java, Aegypten und Syrien kömmt. Die Wurzel oder runde Zyperwurzel (*Rad. Cyperi rotundi*) unterscheidet sich von der vorigen dadurch, daß sie rund und knollig, ohngefähr von der Größe einer Olive und inwendig weißer ist, einen schwächeren Geruch und stärkeren Geschmack hat. Man muß sowohl diese als jene sorgfältig in vermachten Gefäßen verwahren, weil sie sonst leicht verrotten, und wurmfichig werden.

## 2. Mit zwey Stempeln.

33. Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*). Dieses ist die Pflanze, woraus der Zucker (*Saccharum*) (§. 141. n. 19.) bereitet wird. Sie wächst in beyden Indien an den feuchtesten und niedrigsten Orten, die lange unter Wasser stehen oder bequem gewässert werden können, und wird, ob sie gleich wild wächst, von den Einwohnern besonders gebauet. Sie ist ein Rohr oder Schilf, welches acht bis zwölf, selten sechszehn Schuh hoch und zwey Finger dick wird. Von aussen ist es grünlich mit Gelenken, aus welchen lange, schmale, gestreifte und schneidende Blätter, die alle drey Monate abgeschnitten werden, hervorkommen. Inwendig ist es weiß, und mit einem Marke gleich dem Holundermark gefüllt, der eine ungemeyne Süßigkeit enthält. Es blühet gleich unsern Schilfarten. Wenn das Rohr die Hälfte seiner Höhe erreicht hat, wird es abgeschnitten, und der Saft daraus in besonderen Mühlen ausgepreßt. Da dieser leicht sauer wird, besonders bey dem dortigen heißen Klima, so wird er noch an demselben Tage mit hinzugesetztem Kalkwasser und Aschlauge ganz gelinde gesotten, wobey sich
- M 2
- die

die groben Unreinigkeiten unten und oben abscheiden. Das oberste, welches als ein Schaum zum Vorschein kömmt, wird abgeschöpft und *Baggassa* genannt. Der auf diese Weise gereinigte Saft wird mehreremal in andern Kesseln mit Zusatz einer stärkeren, mit Kalk geschärften Lauge gesotten, und unter dem Sieden der Schaum abgenommen, bis er gleichsam zwischen den Fingern zusammenklebt. Er wird hierauf in hölzernen Gefäßen abgekühlt, wobey ein Theil gerinnt, der andere flüßig bleibt. Dieser wird *Melasse* genannt: jener bildet eine trockne Substanz, die allezeit braun und nicht zusammenhängend ist, und heißt *Moskovade* (*Moscovatum*, *Saccharum crudum*, *rubrum* s. *Thomaeum*). Aus dieser von neuem mit Kalkwasser gesottene und mit Rindsblut abgeschäumte *Moskovade* wird gelber *Sarin* oder weißer *Moskovade* gemacht. Je öfterer nun die Auflösungen und die Versetzungen mit Kalkwasser, Rindsblut und Eyweiß wiederholt werden, welches man das *Läutern* oder *Raffiniren* des Zuckers nennt: desto weißer und härter wird derselbe. Die vornehmsten Sortungen des Zuckers folgen sich, wenn man von den schlechteren Sorten anfängt, und zu den bessern übergeht, also: Weißer *Sarin* oder *Bassonade*, Lumpenzucker, *Melis*, klein *Melis*, *Refinade*, *Puderbrot*, *Kanarienzucker*. Durch die Raffinirung werden die vielen schleimigten und honigartigen Theile, welche den Zucker feucht und braun machen, davon abgeschieden. Wenn der Zucker hierdurch seine gehörige Weiße und Reingkeit erhalten hat; so läßt man ihn so lange kochen, bis er körnigt zu werden scheint. Nachdem er hierauf etwas abge-

geföhlt ist, wird er in irdene Gefäße, die eine kegelförmige Figur haben, deren Spitze, worin eine Oefnung ist, nach unten steht, gegossen, in welchen er binnen vier und zwanzig Stunden gerinnt. Damit er weiß werde, wird der untere breite Theil des Zuckerhutes, der nach oben gerichtet ist, mit einer mageren Thonerde, die mit Wasser angefeuchtet worden, bedeckt, da denn das sich langsam durch den Zucker hindurchziehende Wasser die honigartige und färbende Theilchen abspült, und zur geöffneten Spitze der Form mit sich hinausführt. Der Saft, der durch diese Spitze abläuft, ist der sogenannte Syrop, (*Saccharum liquidum*, *Syrupus saccharinus*), aus welchem und der vorgedachten Kagassa, wie auch aus dem Spühlwasser, womit die Formen und das sämtliche Geräthe ausgewaschen worden, durch eine Gährung der Rum, Tassia, Zuckerbrandwein oder Melassenbrandwein (*Spiritus sacchari*) erhalten wird. Der Zuckerkand oder Kandiszucker (*Saccharum candum* s. *cantum*) wird in kupfernen Kasten, die an den Seiten durchlöchert, und mit Fäden durchzogen sind, durch eine ordentliche Krystallisation erhalten. Je weißer und schöner der Zucker ist, woraus er bereitet wird, um desto besser und weißer ist er.

34. Banariengras (*Phalaris Canariensis*, Zorn. t. 118.), stammt aus den Kanarischen Inseln ab, und wird in Spanien, Deutschland, und selbst bey uns hin und wieder gebaut. Es reibt dreys bis vierknotige Halmen, die anderthalb Schuhe hoch werden, und trägt kurze, breite und beynahe runde Aehren. Diese sind voll weißlicher Schuppen, und bringen weiße Blüten, die aus lauter Fäserchen bestehen, worauf der glänzende läng-

liche Samen folgt, der unter dem Namen Canariensamen (*Semen canariense*) bekannt ist.

35. Gemeiner Haber (*Avena sativa*). Es wird die davon bereitete Habergrüze (*Avena excoctata* f. *Grutum*) unter den Species zu Tränken öfters verordnet.

36. Weizen (*Triticum hibernum et aestivum*). Aus dem Samen desselben wird vornehmlich die weiße Stärke oder das Kraftmehl (*Amylum*) auf eben die Weise bereitet, als nachher bey der Bereitungsart der Sezmehle wird gezeigt werden.

37. Queckgras, Quecken, Hundgras (*Triticum repens*, Zörn t. 460.). Dieses Gras läßt sich am leichtesten aus den Wurzelsprossen, die unter dem Namen Queck- oder Graswurzel (*Rad. Graminis* f. *Graminis canini*) bekannt sind, erkennen. Es sind dieselbe sehr lang, glatt, bestehen aus Gelenken, haben eine gelbliche Farbe, süßlichen zuckerartigen Geschmack und keinen Geruch. Sie werden theils trocken zu Decocten aufbewahrt: theils wird der frisch mit zugesetztem Wasser ausgepreßte Saft, sogleich nach dem Pressen, weil er sonst sehr leicht in Gährung übergeht, auf das gelindeste in gläsernen oder zinnernen Gefäßen bis zur Honigdick abgedampft, und in Flaschen, die mit Stöpfeln verstopft werden, in einem Keller aufbehalten. Man nennt ihn Queckenhonig (*Extractum graminis liquidum*, *Melligo* f. *Mellago graminis*). Uebrigens hat man bey dem ausgepreßten Saft auch gefunden, daß derselbe bey gehörig angestellter Gährung theils Weingeist, theils Essig ausgiebt.

38. Gemeine Gerste, (*Hordeum vulgare et distichon*). Hievon ist in Apotheken die Gerstens

Stengraupe (*Hordeum mundatum* f. *excordicatum*) im Gebrauche.

S. 148.

#### IV. Mit vier Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

##### I. Mit einem Stempel.

39. Teufelsabbiff (*Scabiosa succisa*, Zorn. t. 150.). Weil der untere Theil der Wurzel jährlich wegfällt, indem der obere sich zur Seite ausbreitet, so sieht sie hin und wieder wie abgebissen aus. Die Pflanze erreicht kaum die Höhe eines Fußes. Die Wurzelblätter sind gestielt, eiförmig, an den Rändern glatt und haarig. Am Stamme stehen nur wenige Blätter, die ganz schmal, und einander gegenüber gestellt sind. Die Blume ist zusammengesetzt, oder besteht aus vielen einzelnen einblättrigen Blumen, die in einem Kelche zusammen sitzen. Die Blumenkronen, oder einzelnen Blümchen sind vierfach eingeschnitten, sich einander ganz gleich, und schielen aus dem Blauen ins Rothe. In Apotheken wird davon die Wurzel, die einen schwachen bitteren Geschmack hat, und das Kraut (*Rad. Hb. Morfus diaboli, Succisae*) gesammelt.
40. Skabiose, Apostemkraut (*Scabiosa arvensis*, Zorn. t. 142.), wächst am Acker und auf Anhöhen häufig. Die Blume ist der vorigen völlig gleich, und unterscheidet sich bloß in den Blättern, die bey dieser Art in Lappen, welche wiederum zahnförmig ausgeschnitten sind, zertheilt sind.

sind. Das Kraut, welches wenig bitter und ohne Geruch, und die Blumen, die geruch- und geschmacklos sind (*Hb. Flor. Scabiosae*), sind officinell.

41. Waldmeister, Sternleberkraut, Mezerich, Meeste, (*Asperula odorata*, Zorn. t. 82.), wächst bey uns in schattigen Wäldern. Es ist eine niedrige kaum einen Fuß hohe Pflanze, die rauch und ohne Aeste ist, und bey der allemahl acht längliche, spitze, schmale Blätter rund um den Stamm als in einem Kreise stehen. Die Blumen stehen auf Stängeln in einem Bündel zusammen, haben einen vierzähligen Kelch, worauf eine weiße einblättrige Blumenkrone steht, deren Mündung vier Ausschnitte hat. Das Kraut (*Hb. Matrisylvae, Hepaticae stellatae*) hat, so lange es frisch ist, einen schwachen; wenn es aber trocken ist, einen starken, angenehmen, dem Meliloch ähnlichen Geruch, den es auch dem Wasser und Wein reichlich mittheilt.
42. Waldstrob, Unser lieben Frauen Bettstrob, Laabkraut, Megerkraut (*Galium verum*, Zorn. t. 338.), hat mit dem vorigen eine Aehnlichkeit, indem ebenfalls acht längliche Blätter allezeit den Stamm in einem Kreise umgeben. Die Blumen aber sind kleiner, haben keine Köhren an der Blumenkrone, und sind gelb. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. Gallii lutei*) ist officinell. Die Blumen haben einen angenehmen Geruch, das Kraut keinen. Es wächst an trocknen Orten, Bergen und an den Wegen.
43. Färberröthe (*Rubia tinctorum*, Zorn. t. 331.). Auch diese Pflanze kömmt der vorigen in ihrer Gestalt sehr nahe. Die kleinen weissen einblättrigen Blumen haben vier, bis fünf Ausschnitte.

Die

Die Blätter sind eiförmig, größer, als bey den vorigen, und sechs im Kreise gestellt. Die Wurzel (*Rad. Rubiae, Rubiae tinctorum*) hat die Dicke einer Schreibfeder, ist lang, fasericht, durch und durch roth, und von einem bitterlichen und etwas zusammenziehendem Geschmack. Sie wird zum arzeneyischen Gebrauch angewandt, größer aber ist ihr Nutzen bey der Färbekunst, da sie Garn, Wolle und Baumwolle schön und dauerhaft roth färbet \*). Aus dieser Ursache wird sie an sehr vielen Orten häufig gebauet, als in England, Frankreich, Holland, Schweiz, Schlesien, in der Mark und auch bey uns in Preußen. Sie färbt den Speichel, das Wasser, den Weingeist und die ätherischen Oehle roth. Ja selbst die Knochen derer Thiere, die man mit der Wurzel der Färberröthe oder des Waldstrohes (n. 42.) gefüttert hat, werden roth, aber in eben demselben Maasse auch mürber befunden.

44. Sarkokolle (*Penaea mucronata*) ist ein Strauchgewächs, welches in Aethiopien zu Hause ist.

M 5

ist.

\*) Zum Gebrauche der Färber wird diese Wurzel, nachdem sie geschält und getrocknet worden, zermahlen oder gestossen, und bekömmt dann den Namen Krapp, Grapp oder Röthe. Man bewahrt sie, ehe man noch Gebrauch davon macht, zwey bis drey Jahre in Tonnen gepackt auf, weil man glaubt, daß sie dann reicher an Farbe werde. An der Luft läßt sie vieles von ihrer färbenden Kraft ein. Nachdem der äussere Theil dieser Wurzel vor dem innern abgesondert worden oder nicht, und nach der Verschiedenheit des Ortes, wo die Wurzel gewachsen, wird der Krapp besser oder schlechter befunden. Diejenigen Wurzeln, die durch und durch von einer gleich starken Röthe sind, haben vor den übrigen den Vorzug. Für die beste schätzt man die Seeländische Röthe.

ist. Es soll daraus das Gummiharz fließen, welches in trockenen und bröcklichen Stücken unter dem Namen Fleischleim oder Fleischleimgummi (*Gummi Sarcocollae*) aus Persien und Arabien über Marseille und anderen Häfen nach Europa gebracht wird. Es kommt in Stücken von verschiedener Größe, die aber doch nicht größer, als höchstens die Größe einer Walnuß beträgt, fallen, sondern meistens ungleich kleiner sind. Sie sind von weißgelblicher, mehr und weniger rother, auch wohl von ganz weißer Farbe, unter den Zähnen leicht zerreiblich, an sich ohne Geruch, und von einem ekelhaften süßlich bitterem Geschmack, der eine geringe Schärfe auf der Zunge zurück läßt. Nahe an der Flamme eines Lichts gehalten, bläst es sich auf, und indem es sich entzündet, giebt es einen angenehmen Geruch. Im Wasser wird es beynahe gänzlich, im Weingeist aber nur zum Theil aufgelöst. Die Körner, welche am wenigsten gefärbt und am reinsten sind, sind die besten.

45. Großer Wegebreit oder breiter Wegerich (*Plantago maior*, Zorn. t. 230.), eine überall bekannte Pflanze, deren Blätter eiförmig, glatt, ziemlich breit und gestielt sind, einen zusammenziehenden bitterlichen Geschmack haben, und deren ausgepreßter und eingequickter Saft, so wie des folgenden, offenbar salzichte ist. Man sammlet davon die Blätter und Wurzeln (*Hb. Rad. Plantaginis latifoliae*).

46. Kleiner Wegebreit, schmaler Wegerich oder Radöhl (*Plantago lanceolata*, Zorn. t. 88.), unterscheidet sich vom vorigen darin, daß die Blätter viel schmaler, zugespitzter und gleichsam lanzettförmig sind, und der Blumenstiel eckigt ist. Die

Die Blätter (*Hb. Plantaginis minoris*) werden gesammelt.

47. Flöhsamenkraut (*Plantago Psyllium*, Zorn. t. 113.), wird bey uns nicht gefunden, und wächst in mehr südlichen Gegenden auf sandigem Boden. Es unterscheidet sich von den vorigen beyden vornehmlich dadurch, daß sich der Stamm in Aeste zertheilt, mehrere Blätter treibt, und diese ein wenig gezähnt sind. Der Samen, der seiner Farbe und Gestalt wegen Flöhsamen (*Semen Psyllii*) genannt wird, ist officinell \*). Er ist dunkelbraun, länglich, glänzend, auf einer Seite platt und der andern halbrund, ohne Geschmack und Geruch. Eine Drachme davon macht sechszehn Unzen Wasser schleimig, und eine Unze giebt eine Drachme trockenen Schleim.
48. Schwarzer Bibernell, Wiesenknopf (*Sanguisorba officinalis*, Zorn. t. 184.), wächst bey uns auf Wiesen. Diese Pflanze, die mit dem Nagelkraut (n. 482.) nicht verwechselt werden muß, erreicht eine Höhe von zwey bis drey Schuhen. Die Blätter sind aus paarweise stehenden, einzelnen, glatten, länglichrunden, stark gezähnten Blättchen, die sich mit einem ungleichen endigen, zusammengesetzt. Die Blumen stehen an den Spitzen der Aeste in eyrunden rothbraunen Aehren, deren einzelne Blümchen sehr zusammengedrängt sitzen. Die Wurzel (*Rad. Pimpinellae italicae*) wird davon gesammelt, und ist zusammenziehend.

49. Was-

\*) Nach der Meinung des Herrn Prof. Bergius soll dieser Samen von dem in der Provence, Italien und bey Genf wachsenden staudigen Wegerich (*Plantago Cy-nops*) gesammelt werden.

49. Wassernuß (*Trapa natans*), wird bey uns, wiewohl selten, in Teichen hin und wieder gefunden. Sie kömmt aus dem Wasser mit eckigten Blättern hervor, aus deren Mitte eine Achse mit weissen Blumen entspringt, wovon jeztliche rosenförmig, vierblättrig und mit einem viertheiligen Kelche versehen ist, auf welche eine Frucht, die kleiner als eine Kastanie ist, folget. Diese sind von brauner Farbe und mit vier spitzigen Flügeln oder Stacheln versehen, daher man sie auch Stachelnüsse (*Tribuli aquatici*, *Nuces aquaticae*) nennet. Sie enthalten unter einer schwarzen Schale einen süßen, öhlichten, weissen und herzförmigen Kern.

50. Bezoarwurzel (*Dorstenia Drakena* et *Houflossom*). Vorzüglich von diesen beyden Pflanzen soll die Wurzel genommen werden, die aus Peru kömmt, und auch unter dem Namen Bezoar- oder Giftwurzel (*Rad. Contrajervae*, *Contrayervae*) bekannt ist \*). Sie ist ein bis zwey Zoll lang, einen halben Zoll dick, knotig, von aussen runzlicht, rothgelb, innerhalb weiß oder gelblich, und ist unten und an den Seiten mit einer Menge langer, dünner, zäher und knotiger Fasern umgeben. Sie hat einen schwachen aromatischen Ger.

\*) Man pflegt auch wohl diese bey uns gebräuchliche mit dem Namen Peruanische Bezoarwurzel (*Rad. Contrayervae offic.*) zum Unterschiede der mexicanischen (*Rad. Contrayervae novae l' albae*) zu belegen, welche letztere von den Aerzten in Spanien für die ächte gehalten wird, und von einer andern in Mexiko und Malabar wachsenden Pflanze (*Pforalea pentaphylla*) gesammelt werden soll. Die Wurzel unterscheidet sich von jener dadurch, daß sie dicker und mit einem hohlichten Kerne durchzogen ist. Uebrigens kömmt sie mit voriger überein.

Geruch, und einen etwas zusammenziehenden bitterlichen und erwärmenden Geschmack. Geruch und Geschmack ist in den Fasern schwächer. Das wässrige Dekokt davon wird schleimigt.

51. Sandelbaum (*Santalum album*), der von Kofburgh *Sirian myrsifolium* genannt wird, wird in Ostindien, besonders auf der Insel Timor gefunden. Auf der Küste von Malabar werden die größten und vorzüglichsten Bäume gefällt. Es kommt davon sowohl das weiße als gelbe Sandelholz, welche in großen dicken Stücken herüber gebracht werden, her. Dieses scheint der Kern des Stammes, jenes aber der Splint (§ 106.), der ihn umgiebt, zu seyn \*). Das weiße Sandelholz oder Sandel (*Lignum Santali album*) ist von bläulichweißer Farbe, schwer und hat weder Geschmack noch Geruch. Das gelbe (*Lign. Sant. citrini*) unterscheidet sich durch die Farbe, die bleichgelb, manchmal dunkelgelb, und zuweilen sogar roth geädert zu seyn pflegt, durch den starken, angenehmen, den Rosen ähnlichen Geruch, den man spürt, wenn es gerieben wird, und den bitteren Geschmack. Das beste Holz ist an der Wurzel und an den Stellen des Stammes, wo die Aeste herausgehen. So lange der Baum aber steht, und kurz nachdem er ausgegriffen ist, hat er noch keinen merklichen Geruch, sonst

\*) Einige Schriftsteller dagegen geben vor, daß an einigen Orten, als auf der Insel Java, alles Sandelholz weiß, an anderen aber, als auf der nördlichen Seite von der Insel Timor das meiste gelb sey. Andere behaupten, daß das weiße Sandelholz von jungen, und das gelbe von alten Bäumen gelammt werde. Die wahrscheinlichste Meinung ist die oben angezeigte.

sondern erhält denselben erst, wenn er trocken wird. Damit derselbe nicht verfliege, läßt man etwas vom weißen Splint daran. Bey der Destillation mit Wasser erhält man aus dem gelben Sandel ein nach Umbra riechendes Oehl, welches in der Kälte gerinnt. Durch den Weingeist erhält man daraus ein wohlriechendes Harz.

52. Sinnau, Frauenmantel, Seltz, Löwenfuß, (*Alchemilla vulgaris*, Zorn. t. 85.) Die Wurzel dieser bekannten Pflanze ist aus dicken Fasern zusammengesetzt, die auswendig schwärzlich, inwendig gelb sind. Der Geschmack ist herbe und bitter. Der Stängel erhebt sich nicht viel von der Erde. Die Blätter sind rund, lappenförmig ausgeschnitten, am Rande gezackt, auf der unteren Seite weißlicher, und als mit feiner Wolle gedeckt und sanft anzufühlen. Sie riechen nicht, und haben einen weniger zusammenziehenden Geschmack, als das Kraut. Der Stängel theilt sich in verschiedene Äste, aus deren Spitzen bleichgrüne oder weiße Blumen hervorkommen, die wie Dolden neben einander stehen. Die Wurzel und Blätter (*Rad. Hb. Alchimillae*) sind officinell.

## 2. Mit zwey Stempeln.

53. Glachsseide, Saite, Sitzkraut (*Cuscuta Europaea*, Zorn. t. 238.) ist eine sogenannte Schmarogerpflanze, welche die benachbarten Gewächse vermittelst ihrer der Länge nach stehenden Saugwarzen ausfaugt. Sie entsteht zwar aus einem Samen, aber sobald sie nur zu der Höhe gekommen, daß sie eine nebenstehende Pflanze erreichen kann, umschlingt sie dieselbe sogleich, zieht sie in ganz verwirrte und unordentliche Klumpen

zusammen, und lebt von den Säften der umschlungenen Pflanze, woben sie ihre eigene Wurzel fahren läßt, die gänzlich vertrocknet. Daher hat sie auch den Geruch, Geschmäck und die Bestandtheile dieser Gewächse. Sie besteht fast aus lauter zarten, fadenförmigen, unter sich selbst verwickelten, weissen oder röthlichen Stängeln, woran man kein Blatt, sondern hin und wieder eine kleine Schuppe gewahr wird. Die Blumen, die sehr klein sind, und eine fünfscheilige fleischfarbene Blumenkrone haben, sitzen ohne Stiel in ungleichen Zwischenräumen auf dem Stängel, und allemal viele dicht bey einander in Gestalt eines Knospes. Das Kraut (*Hb. Cuscutae*) wird gesammelt.

54. Thymseide (*Cuscuta Epithymum*, Zorn. t. 239.) wurde vor kurzer Zeit noch für eine Abart der vorigen Pflanze gehalten, und unterscheidet sich dadurch, daß sie ungleich zarter und die Stängel dünner sind. Da sie vornehmlich den Thymian umwindet, so hat sie auch den Geruch davon. Sie wird aus Kleinasien und Kreta gebracht, und daher auch Kretische Thymseide oder Thymdotter (*Hb. Epithymi Cretici*) genannt. Gemeinhin ist sie mit Stängeln vom Thymian vermischt.

### 3. Mit vier Stempeln.

55. Stechpalme, Stechlaub, Sulst, Sülse (*Nex Aquifolium*) wächst wilde in Nordamerika, im südlichen Europa, Deutschland, Holland, Engelland, Schweiz, und zeigt sich bald in Gestalt eines ansehnlichen Baumes, bald als ein niedriges Strauchgewächse. In unsern Gärten bleibe

er niedrig. Die Blätter (*Folia, Aquifolii* s. *Agrifolii*), die jetzt als Arzneymittel gebraucht werden, sind kurz gestielt, eckrund, von einer dicken, steifen, pergamentartigen Beschaffenheit, ringsum am Rande bogenförmig ausgeschnitten, und zwischen den Aushöhlungen meistens mit langen, steifen und spizen Stacheln bewaffnet, die nur selten vermischt werden. Die Oberfläche derselben ist so glänzend, als wenn sie mit einem Firniß bezogen worden, und gewöhnlich dunkelgrün: bisweilen aber weiß oder gelb gefleckt, oder auch wohl mit einem silberfarbigen Rande geziert. Sie sind ohne Geruch, und haben einen schleimigen, bitterlichen zusammenziehenden Geschmack. Die Bitterkeit scheint im harzigen Bestandtheil zu liegen, da der Weingeist dieselbe auszieht.

S. 149.

## V. Mit fünf Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

### 1. Mit einem Stempel.

56. Steinhirse, Meerhirse, Perlkraut (*Lithospermum officinale*, Zorn. t. 3/41.) wächst vorzüglich in den südlichen Gegenden von Europa bey uns selten. Es ist eine perennirende Pflanze mit lanzenförmigen, ungestielten, etwas runzlichen, ohne Ordnung stehenden Blättern, deren Stamm aufrecht, sehr ästig und bis zwey Schuhe hoch ist, und die überhaupt ein wenig rauh anzufühlen ist. Die Blumen sind weiß, trichterförmig, ragen wenig vor dem Kelche vor, und blü-

Blühen an einem dünnen Stiele, der Reihe nach auf. Der Samen, der auch Steinsamen (*Sem. Lithospermi*, *Mili folis*) genannt wird, ist klein, sehr hart und mit einer weißgraulichen harten und glänzenden Schale bedeckt, die einen öplichten und süßen Kern einschließt.

57. Ochsenzunge, (*Anchusa officinalis*, Hayne t. 25.) wächst an Aeckern, Wegen und andern ungebauten Stellen. Die Blätter sind lang, schmal, zugespitzt, stehen wechselweise, haben eine weißgrüne Farbe und weder Geschmack noch Geruch. Zwischen den Blättern kommen lange Stiele hervor, die sich wieder abtheilen, und an welchen die ährenförmigen Blumen nach einer Seite stehen. Diese sind einblättrig, trichterförmig, gemeiniglich dunkelblau, und von der Länge des Kelches, der in fünf tiefe Einschnitte getheilt ist. Wurzel Kraut und Blumen (*Rad. Hb. Flor. Buglosii* s. *Anchusae*) sind officinell.

58. Rother Ochsenzunge (*Anchusa tinctoria*, Zorn. t. 446.) wächst in Spanien und den südlichen Theilen von Frankreich, vornehmlich in Languedok. Die Wurzel, die Alkanne, rother Zunge oder Orkanerwurzel (*Rad. Alkannaes*, *Alcannae spuriae*) genannt wird, ist fasericht, lang, von der Dicke eines Federkiels, und enthält unter der blutrothen Rinde eine weiße holzige Substanz. Der Geschmack ist zusammenziehend. Man bedient sich ihrer in Apotheken, um einigen öplichten Präparaten eine rother Farbe zu geben. Das Farbwesen steckt bloß in der Rinde. Weingeist, Oehl, Fett, Wachs ziehen dieselbe aus, und erhalten eine sehr angenehme Röthe: das Wasser wird davon braun gefärbt. Diese Alkanne wird  
N in

in unsern Apotheken nur allein gehalten \*). Statt derselben wird manchmal die gemeine Ochsenzungenwurzel (n. 57.), der man mit dem Fernbockdofst eine rothe Farbe gegeben hat, verschickt. Dieser Betrug läßt sich durch die Gestalt der Wurzel, und auch dadurch, daß die ausgepreßten Oehle davon nicht roth werden, leicht ausmitteln.

59. Hundszunge (*Cynoglossum officinale*, Hayne t. 26.), wächst an Zäunen und ungebaueten Orten. Die Wurzel ist lang, stark, aussen braun, von unangenehmen Geruch, der im Trocknen verschwindet, und geringem Geschmack. Die Blätter sind lang, lanzenförmig, und da sie wollicht sind, haben sie eine grau-grüne Farbe. Die Blumen stehen an der Spitze des Stängels und der Aeste, haben einen in fünf längliche Theile zerschnittenen Kelch und eine einblättrige Krone, die trichterförmig, fünftheilig und von rother Farbe ist, welche aber bald ins Blaue übergeht. Die Wurzel und das Kraut, (*Rad. Hb. Cynoglossi*) wird gesammelt.

60. Lungenkraut (*Pulmonaria officinalis*, Zorn t. 1.), wächst zwar wild, wird aber meistens in Gärten gezogen. Es ist eine niedrige Pflanze, deren Wurzelblätter eysförmig, zugespitzt, bald

\*) Die wahre oder Orientalische Alkanna (*Alkanna vera l. orientalis*), die man auch Mundholz nennt, kömmt von einem Strauche (*Lawsonia inermis*), welches in Ostindien, Syrien, Aegypten und andern Morgenländern wächst. Die Wurzel ist stärker und färbt dunkel röther. Sie wird selten in Apotheken gefunden, und kann, da ihr Gebrauch sich bloß auf die Farbe einschränket, auch ohne Schaden entbehret werden.

bald breiter, bald schmaler, haarig, meistens weislich gefleckt, und ohne Geruch und Geschmack sind. Die Blätter am haarigen Stängel sind kleiner, länglicher und ohne Stiel. Der Kelch, der an den Spitzen der Aeste steht, hat fünf Zähne, und enthält eine trichterförmige fünfzählige Blume, deren hellrothe Farbe bald blaulicht wird. In Apotheken ist das Kraut (*Hb. Pulmonariae maculosae*) gebräuchlich. Die Pflanze läßt nach dem Verbrennen den siebenten Theil ihres Gewichts in Gestalt einer weissen Asche zurück, welche eine scharfe Lauge giebt, die aber mehr mittelaltzig als alkalisch zu seyn scheint.

61. Beinwurz (*Symphytum officinale*, Zorn. t. 137.), wächst an feuchten Orten und Gräben. Die Wurzel ist ästig, lang, einige Finger dick, auswendig schwarz, innerhalb weiß, unschmackhaft und ohne Geruch. Der Stängel ist stark, hoch und ästig. Die lanzenförmigen etwas breiten Blätter stehen wechselweise, haben keine Stiele und laufen längst dem Stängel herunter. An den Enden der Aeste und des Stammes hängen die ährenförmigen Blumen auf einer Seite herab. Diese stellen Röhren vor, die unten gerade, in der Mitte weiter, und oben wieder etwas enger sind, und fünf kleine Einschnitte haben. Gemeinlich sind sie von purpurrother, manchmal weißer Farbe. Die Wurzel, die auch Schwarzwurzel oder Wallwurzel (*Rad. Symphyti, Consolidae maioris*) genannt wird, ist, wenn sie nicht sehr stark getrocknet, oder sehr lange aufbewahrt worden, noch ungleich schleimiger als die Altheewurzel, so daß vier Unzen davon mit Wasser gekocht, an drey Unzen eines zähen unschmackhaften Schleims geben. Dieser

wird, obgleich die Wurzel inwendig weiß ist, durch  
Kochen und Eindicken roth.

62. Borag, Boretzsch, Wohlgemuth (*Borago  
officinalis*, Zorn. t. 147.) stammt aus Aleppo  
her, und wächst in unsern Gärten und außer-  
halb den Zäunen derselben schon wild. Die gan-  
ze Pflanze ist sehr saftig. Der Stamm ist rauh  
hohl und ästig, die Blätter sind eyrund, dunkel-  
grün, etwas kraus, und ebenfalls wegen der  
vielen Haare rauh. Die Blumen kommen aus  
den Spitzen der Aeste hervor. Sie sind him-  
melblau, radförmig, haben fünf ausstehende  
Ecken, und in der Mitte bemerkt man, daß die  
schwarzen Staubbeutel als eine Pyramide her-  
vortragen. Die Pflanze mit allen ihren Theilen  
hat weder einen sonderlichen Geschmack noch Ge-  
ruch. Blätter (S. 130.) und Blumen (*Hb.  
Flor. Boraginis*) sind officinell. Aus dem aus-  
gepreßten Saft hat man Salpeter erhalten,  
und wenn man sie getrocknet in das Feuer wirft,  
macht sie gleich dem Salpeter einiges Ver-  
puffen.

63. Stimmelschlüssel oder Bathengen (*Primula  
veris*, Zorn. t. 7.). Von dieser bekannten  
Pflanze, deren Wurzel einen Anisgeruch hat,  
samlet man die wohlriechenden Blumen, die  
Schlüsselblumen (*Flor. Primulae veris*) heißen.  
Auswärts werden auch von einer Abart dieses  
Gewächses, die in allen ihren Theilen größer ist,  
eine bleichgelbere Krone mit platterer Mündung  
und engerem Kelche hat, die Blumen, das Kraut  
und die Wurzel (*Flor. Hb. Rad. Paralyseos*),  
wovon letztere ohne Geruch ist, aufbehalten.

64. Saubrod, Schweinbrod, Erdscheibe,  
*Cyclamen Europaeum*, Zorn. t. 72.), wächst an  
schün

schattigen und trocknen Orten in Oesterreich, Kärnten, Schweiz und andern südlichen Gegenden. Die Blätter kommen einzeln auf langen Stielen aus der Wurzel und sind herzförmig. Auf einem andern Stiel stehet die weiße einblättrige mit fünf rückwärts gebogenen Einschnitten versehene und am Ende violettblaue Blume, die eine runde Beere zurück läßt. Die Wurzel (*Rad. Cyclaminis, Arthanitae*) ist rund, wenig platt, von aussen schwarz, inwendig weiß, wenig fasericht und ohne Geruch. So lange sie frisch ist, hat sie einen scharfen Geschmack, der im Trocknen vergeht.

65. Sieberklee, Forenblume (*Menyanthes trifoliata*, Zorn. t. 13.) wächst häufig in Gräbern und andern stillstehenden Wassern. Die Wurzel treibt lange dicke Stiele, welche unterwärts sich umfassen, und oben, wo sie allmählich dünner werden, drey eiförmige, feste, saftige Blätter nach Art des Klees tragen. Der Blumenstängel kömmt ebenfalls gerade aus der Wurzel hervor, und die zierlichen Blumen stehen in einer Aehre. Diese haben einen fünftheiligen Kelch und eine einblättrige, weißlich purpurfarbige Blumenkrone, die fünf rückwärts gebogene und mit vielen Haaren besetzte Lappen hat. Die Blätter, die auch unter dem Namen Sieberklee, Wasserklee, Scharbocksklee, (*Hb. Trifolii fibrini, aquatici l. paludosi*) bekannt sind, haben keinen Geruch, aber einen sehr bitteren Geschmack. Die getrockneten Blätter geben den achten Theil ihres Gewichts an wästringem Extract.

66. Gelber Weiderich, *Lyfimachia vulgaris*, Zorn. t. 235.). Diese hohe Pflanze wächst häufig an feuchten Orten, und zertheilt sich in viele

Aeste. Die Stängel sind etwas haarig und gerade. Die lanzenförmigen Blätter stehen zu zwey, drey bis vier gegen einander über. Die Blumen bestehen aus einem fünffach eingeschnittenen gelben Blumenblatte, und sitzen an den Enden der Stängel in ziemlich großen Blumensträußen. Kraut und Blumen (*Hb. Flor. Ly. simachiae*) sind officinell.

67. Pfenningkraut (*Lyfimachia Nummularia*, Zorn. t. 20.). Die Stängel desselben liegen ausgebreitet, und erheben sich gar nicht. Die fast runden Blätter stehen auf sehr kurzen Stielen einander gegenüber. Zu beyden Seiten derselben kommen auf längern Stielen einzelne große, gelbe, den vorigen ähnliche Blumen hervor. Das unwirksame Kraut, das auch Egel- oder Nagelkraut (*Hb. Nummulariae*) heißt, und einen wenig zusammenziehenden Geschmack hat, ist fast nicht mehr gebräuchlich.

68. Rother Gauchheil, rother Zühnerdarm, rother Wirt (*Anagallis arvensis*, Zorn. t. 145.). Dieses auf unsern Aeckern so sehr gemeine Pflänzchen ist klein und niedrig, und wird besonders, nachdem das Getraide geärndtet worden, unter den Stoppeln bemerkt. Die Stängel sind viereckig, liegen auf der Erde, und haben eiförmige ungestielte und entgegengesetzte Blätter, die einen scharfen und bitteren Geschmack haben. Zwischen denselben kommen einzelne Blümchen auf langen Stängeln hervor. Diese haben einen fünftheiligen grünen Kelch und ein reguläres Kronblatt, welches ebenfalls fünftheilig, und von einer besondern hellrothen Farbe ist. Das Kraut (*Hb. Anagallidis*) wird in Apotheken aufbehalten, und billig, ehe noch die

die Blumen hervorbrechen, gesammelt, weil alsdenn die Pflanze am wirksamsten ist. An einigen Orten sammler man statt dessen den weissen Hünerdarm, welches aber ganz falsch ist.

69. *Spigelia* (*Spigelia Marilandica*). wächst im südlichen Theil von Karolina. Es ist eine perennirende Pflanze, die eine faseriche Wurzel, einen einfachen, geraden, beynabe runden, wenig viereckigen Stamm hat, an dem die spitze, glatte, ungestielte und länglichrunde Blätter paarweise einander gegenüber stehen. Diese sind auf der unteren Seite bläßgrün, mit erhabenen Rippen bezogen, die sämtlich aus der Hauptrippe der Länge nach ausgehen. Das Kraut, welches einen widerlichen dumpfigen Geruch und etwas bitteren Geschmack hat, ist nebst der Wurzel (*Hb. Spigeliae*) in den Arzeneyschatz aufgenommen \*). Da die Blätter des nachher zu erwähnenden Seifenkrauts den Spigeliablättern ähnlich sind, so sollen diese bisweilen mit jenen vermischt vorkommen. Die vorher bemerkte Entstehung der Rippen auf der Unterseite der Blätter aber geben ein sehr richtiges Unterscheidungszeichen ab, weil auf der Unterseite der Blätter des Seifenkrauts nur

N 4 des

\*) Man giebt in Apotheken dem Kraut den dieser Gattung uneigentlichen Namen *Spigelia anthelmia*, Zorn. t. 469). Ich habe viele Sorten von der bey uns gebräuchlichen *Spigelia* untersucht, aber jederzeit befunden, daß es nicht diese, welches nur eine einjährige Pflanze ist, die oben vier im Kreuz stehende Blätter hat und in Brasilien wächst, sondern die eben beschriebene sey, die sich in Absicht ihrer wurmtreibenden Kraft auch noch berühmter als jene gemacht hat. Eben dieses hat auch Herr Professor Bergius bey der in den Schwedischen Apotheken befindlichen *Spigelle* wahrgenommen.

allemal drei Rippen statt finden, die aus der Mittelrippe nicht entspringen, sondern abgesondert aus der Basis des Blattes hervorkommen.

70. Indische Schlangenzwurz (Ophiorrhiza Mungos), ist eine perennirende Pflanze in Japan, Java, Sumatra, Amboina und andern ostindischen Inseln. Die Wurzel (Rad. Mungos, Serpentina) ist, wenn sie groß ist sechs Zoll lang, und Finger dick, hin und wieder stark gebogen, weißlich und mit einer braunen runzligen und schwammigen Rinde, die fest angewachsen ist, bedeckt. Inwendig ist sie weiß und holzicht. Sie hat keinen Geruch, aber einen höchst bitteren Geschmack. Zwei Lothe davon geben ein Quentchen wässriges, und ein halbes Quentchen harziges sehr bitteres Extract. Man bezahlte vor einiger Zeit die Unze dieser Wurzel in Holland mit fünf bis sechs Thaler.

71. Bleywurz (Plumbago Europaea), wächst in Spanien, Italien und den südlichen Theilen von Frankreich wild. Es ist eine ausdauernde Pflanze, deren Wurzel tief in die Erde geht, und sich nach allen Seiten ausbreitet. Sie treibt viele aufrechte, hohe Stängel, die mit ungestielten lanzetförmigen Blättern besetzt sind. Die Blumen stehen am Ende des Stängels und der Zweige, deren Krone purpurroth oder weiß ist, und deren Kelche flebricht und sehr rauh sind. Die ganze Pflanze hat einen brennenden Geschmack und ist ägend. Die Wurzel ist unter dem Namen Zahnwurz (Rad. Dentariae s. Dentellariae) an einigen Orten officinell.

72. Scammoneumwurz (Convolvulus Scammonea, Zorn. t. 214.), wächst auf dem Gebürge, welches sich von Antiochia bis zum Berge Libanon erstreckt, und auch in Syrien. Aus der

Wur-

Wurzel derselben, die drey bis vier Fuß lang, und eben so viele Zolle dick ist, und in der Mitte lauter Gefäße, die einen Milchsaft führen, enthält, wird dieser, nachdem er eingetrocknet worden, in ansehnlichen Stücken von grauer oder schwärzlicher Farbe unter dem Namen Scammonium (Scammonium) verschickt. Man verfährt, um ihn zu erhalten, auf folgende Weise. Nachdem der obere Theil der Wurzel von der Erde entblößt worden, schneidet man den Kopf derselben in einer schiefen Richtung ab, und gräbt ein Gefäß unter dem niedrigen Theil des Schnittes in die Erde ein, worauf denn der milchige Saft innerhalb zwölf Stunden auströpfelt, der aus jeder Wurzel nur wenige Quentchen beträgt, und nachher zum Trocknen an die Sonne gestellt wird. Dieses unverfälschte Scammonium ist leicht, im Bruche glänzend und zerbrechlich. Wenn man es mit einem feuchten Finger angreift, wird die Stelle weißlichgelb, und mit Wasser giebt es eine milchigte ins Grüne fallende Auflösung und wenig Bodensatz. So rein aber wird es höchst selten verschickt, sondern der auströpfelte Milchsaft wird entweder mit dem aus der Wurzel, Stängeln und Blättern durchs Auspressen erhaltenen Säfte, oder meistens mit Mehl, Asche, Sand, Krafmehl u. d. vermischt und dann getrocknet. Von diesem muß dasjenige zum arzeneyischen Gebrauche gewählt werden, welches den vorher angezeigten Eigenschaften am nächsten kömmt. Das beste ist das Aleppische (Scammon. Halepense s. de Aleppo), welches bey Marasch, vier Tagereisen von Aleppo, gesammelt wird. Es kömmt in großen, leichten, festzusammenhängenden, schwammigen Stücken

zu uns, ist von aussen etwas aschgrau und gelblich, läßt sich zwischen den Händen leicht zu einem weißgraulichen Pulver zerreiben, hinterläßt bey'm Anfassen mit nassen Fingern einen weissen Fleck, und löst sich leicht in Wasser auf. Es ist ungleich theurer als das Smyrnische (Sc. de Smyrna), welches wahrscheinlich von vielen ganz verschiedenen Pflanzen unter einander gesamlet wird, und aus Cappadocien kömmt. Es ist unreiner, mehr schwarz, schwerer und weniger leicht zerreiblich. Das Antiochische ist noch schlechter, und hat einen brenzlichen Geruch. Das Scammonium überhaupt hat einen sehr ekelhaften Geruch und Geschmack, der zugleich scharf und bitter ist \*). Alle jene Sorten, selbst das Aleppische, findet

\*) Man hatte vor Zeiten sehr viele Verbesserungsarten dieses Scammoniums, um seine zu stark purgirende Kraft zu mildern. Es wurde dasselbe in einem Mörsel entweder in Quittenbirnensaft, oder in einem Dekoct von Rosenblättern oder von Süßholz aufgelöst, die miltchigte Auflösung von dem Bodensatz abgefandert, und bey sehr gelinder Wärme bis zu seiner eigentlichen Härte wiederum abgedampft. Diese Korrekturen bekamen nach Verschiedenheit des Auflösungsmittels verschiedene Namen. Im ersten Falle hieß es Diagyridium oder Diagyridium cydoniatum, im zweyten, rosatum, im dritten, glycirrhizatum oder liquiritia edulcoratum. Weil aber diese Bereitungen wegen des wäßrigen Extracts, das darin nicht so genay mehr mit dem harzigen Theile als in der rohen Substanz vereinigt ist, die Feuchtigkeit der Luft stark anziehen, so erkann man eine andere Methode. Es wird nach dieser das fein gestößene Scammonium über einen Bogen weißes mit einer Nadel durchstochenes oder graues Lischpapier dünn ausgebreitet, und auf ein Haarsieb gelegt. Man hält dieses ohngefähr eine viertel Stunde lang über brennendem Schwefel, mittlerweile man das Pul

findet man häufig von Würmern durchlöchert und zerfressen, welches wahrscheinlich vom Zusatze des Mehls herrührt. Aber da die Würmer wohl kaum den harzigen Theil angreifen möchten: so muß auch dadurch die Wirkung eines solchen Scammoniums stärker ausfallen. Sechszehn Unzen gutes Aleppisches Scammonium geben bis eüf Unzen Harz und drittehalb Unzen wäßriges Extrakt.

73. Turbithpflanze (*Convolvulus Turpethum*), ist eine Windepflanze, die zu Malabar und Zeylon häufig wächst. Die Wurzel giebt, wenn sie frisch ist, einen Milchsaft. Man nennt sie Turbithwurzel oder weißen Turbith (Turbith, Rad. Turpetihi), und man bekommt davon in Apotheken bald die ganze Wurzel, bald nur die Rinde zu sehen. Erstere ist einige Zolle lang, an dem oberen Ende vier Zolle dick, auswendig braun und runzlicht, inwendig weißlich. Letztere sind von der Länge und Breite eines Fingers, und im Bruch mit harzigen Streifen versehen. Sie ist ohne Geruch. Der Geschmack ist anfänglich süß, nachher scharf und ekelhaft. Sechszehn Unzen davon geben zwey Unzen Harz.

74. Jalappe (*Convolvulus Jalappa*). Es ist jetzt durch Menonville und Paiva, die an Ort und Stelle es untersuchten, entschieden, daß die Jalappenwurzel (Rad. Jalappae, Jalapi, Jalappae,

Pulver fleißig mit einem Spatel bewegt, damit der aufsteigende Schwefeldampf überall daran anhänge. Diese Korrektion bekömmt den Namen geschwefeltes Scammonium (*Diagrydium* l. *Diacyrdium sulphuratum*). Auch dieses ist nicht mehr gebräuchlich, und man hält das Scammonium meistens bloß an sich gepulvert unter diesen Namen vorrätzig.

lappae, Mechoacannae nigrae,) von dieser Pflanze abstamme. Man erhält sie aus Amerika, besonders von der Insel Madera, Vera-cruy und andern, in runden Scheiben von der Größe eines Thalers, oder in zwey Stücke der Länge nach durchschnitten, welche letztere die Gestalt einer getheilten Birne haben. Sie ist fest und schwer, von aussen schwärzlich und runzlicht, inwendig dunkelgrau mit dunkeln, braunen oder schwärzlichen Streifen durchzogen. Der Geruch ist ekelhaft und eben so auch der Geschmack. Das Pulver davon ist gelblich grau. Man hält mit Recht die Wurzeln für die besten, die dicker, schwerer und schwärzlicher sind, im Bruch die meisten schwarzen und glänzenden Streifen zeigen, sich in der Hand nicht zerbrechen lassen, unter dem Hammer dagegen leicht zerspringen, und beym Lichte sich lebhaft entzünden. Dieses alles zeigt an, daß sie sehr harzig sind. Die Stücke dagegen die leicht, von aussen hellbraun, innerlich glanzlos und weißlich, schwammig und leicht zerbrechlich sind, werden verworfen. Durch diese Kennzeichen lassen sich auch die betrügerisch beygemischten Zaurrübenwurzeln erkennen, die überdem auch an ihren Ringen kenntlich sind. Aus zehn Pfunden Jalappenwurzel erhalte ich gewöhnlich funfzehn, bis siebzehn Unzen Harz.

75. Mechoakanne (*Convolvulus Mechoacanna*), wächst häufig in Amerika, besonders in Brasilien. Das ganze Gewächs enthält einen Milchsaft, vornehmlich die Wurzel. Diese, die auch weiße Jalappe (*Rad. Mechoacannae albae*) genannt wird, kömmt in dergleichen auch wohl größeren Stücken als die Jalappe zu uns. Auswendig ist sie grau, mit Ringen versehen, in-

wene

wendig aber weißlich oder weißlich und fest. Sie hat keinen Geruch, aber einen süßlichen Geschmack. Die ganz weißen, leichten und wurmfürigen taugen nicht. Von der Zaurrübenwurzel, mit welcher sie ebenfalls aus Betrug vermischt wird, kann sie durch den Geschmack, da die Zaurrübenwurzel bitter ist, leicht unterschieden werden \*).

76. Meerbohl (*Convolvulus Soldanella*), wächst an den Gestaden der See bey England, Friesland, Frankreich und Italien. Das Kraut, welches aus nierenförmigen Blättern mit langen Stielen, die keinen Geruch, aber einen gesalzenen und bitteren Geschmack haben, besteht, ist in einigen Apotheken unter der Benennung Meer- oder Bohlkraut (*Hb. Soldanellae, Bracticae marinae*) gebräuchlich.

77. Besemwinde (*Convolvulus scoparius*) wächst auf Teneriffa bey St. Cruz, und soll eher das Ansehen einer Geniste oder des Psriemenkrautes, als einer Winde haben. Von diesem Strauche leitet man jetzt das in Apotheken gebräuchliche Rosenholz (*Lignum Rhodium*) ab \*\*), welches aus den Kanarischen und Antillischen Inseln in Stücken von verschiedener Größe und Dicke uns zugeführt wird. Es sind dieselben hart, gemeinlich knotig und krumm gebogen. Die äussere Rinde ist weißgrau und meistens

\*) Die Rad. Metalistae f. Metalistae hält man für eine Art der Mchookanne. Sie kommt in Scheiben zerschnitten vor. Von aussen ist sie aschgrau und runzlich, inner halb weißlicher, und durchlöcher. Die Pflanze davon soll in Amerika wachsen.

\*\*) Nach andern soll es von der *Genista canariensis* seinen Ursprung ziehen.

theils runzlicht. Der eingeschlossene holzichte Theil hat eine gelbröthliche, manchmal auch weisse mit röthlichen oder gelben Streifen durchmischte Farbe, einen harzigen und bitterlichen Geschmack, und einen sehr angenehmen Rosengeruch, besonders wenn es gerieben oder geraspelt wird. Wenn man es der Flamme nähert, faßt es leicht Feuer. Je schwerer, wohlriechender und dunkler von Farbe dieses Holz ist, um desto besser ist es. Bey der Destillation mit Wasser wird daraus das Rosenöhl (*Oleum L. Rhodii*) erhalten. Bisweilen bekommt man aus einem Pfunde ein Quentchen, oft aus einer ungleich größeten Menge nicht eine Spühe eines Oehles. Dasjenige, was aus Hamburg kömmt, ist gemeinhin mit ausgepresstem Oehl verfälscht.

78. Sieberrindenbaum (*Cinchona officinalis*, Zorn. t. 292.), wächst in der Gegend von der Stadt Loja oder Loja in der Provinz Quito des Königreiches Peru jederzeit auf Bergen, nie auf Ebenen. Er wächst sehr hoch, und wird so stark, daß er öfters die Dicke des menschlichen Körpers übersteigt. Seit der Zeit aber, daß man die Rinde abzuschälen angefangen hat, findet man selten Bäume von solcher Dicke, und die stärksten sind kaum Arm dick. Diese seit anderthalbhundert Jahren so sehr berühmte Rinde wird Chinarinde, Sieberrinde oder Peruvianische Rinde (*Cortex Chinae, Chinae Chinae, Chinchinae, Kinkinae, Quinquinae, Peruvianus*) genannt. Sie wird bey trockenem Wetter abgeschält, und nachher in der Sonne getrocknet. Durch dieses Abschälen sterben die Bäume aus, und da man um die Anbauung derselben nicht eben sehr besorgt seyn soll, so kann dieses heilsame

same Arzneymittel einstens sehr selten werden. Die Spanier verschicken die Chinarinde in Thierhäute eingepackt, und nennen einen solchen Balsen, der 100, 120 bis 150 Pfunde enthält, eine Peronne. Hierin ist grobe, mittlere und feine Rinde durcheinander gemischt, die durch Auslesen nachher erst sortirt werden. Um die gute und feine Rinde von der groben und verfälschten (indem man oft andern Rinden einen bitteren Geschmack mit Aloesast zu geben pflegt) zu unterscheiden; ist es höchst nothwendig die Kennzeichen der Güte und Aufrichtigkeit derselben festzusetzen \*). Man wählet daher zum inneren arzeneylischen Gebrauche diejenige aus, die aus dünnen, feingerollten Stücken besteht, von aussen runzlich, braun oder schwärzlich, etwas weißgrau besprenget, und hin und wieder mit etwas weißlichem Moose besetzt ist: inwendig aber die Farbe des Kamells hat, und fest und glatt ist. Im Bruche muß sie nicht fasericht oder

pul-

\*) Bey dem jetzigen hohen Preise der China, kömmt eine wohlfeilere Rinde unter dem Nahmen China nova im Handel vor, mit der die erstere auch verfälscht werden soll. Das äußere Ansehen der China nova stimmt mit einer schlechten Mittelsorte der achten Rinde so vollkommen überein, daß nur der Geschmack zureicht, sie zu unterscheiden. Anfänglich nehmlich zeigt sie sich auf der Zunge bloß stark zusammenziehend, und erst nach einiger Zeit empfindet man seine starke der Aloes ähnliche Bitterkeit, die fast keine Spuhr von einigen Geruchstoffen zeigt. Die Abkochung fällt stark rothbraun gefärbt aus, wird trübe und läßt eine ungleich größere Menge harziger Theile fallen, als die eigentliche China. Den Gerbestoff schlägt sie, wie noch bemerkt werden soll, aus seiner Auflösung nicht nieder.

pulverhaft, sondern eben seyn und glänzen. Dieses ist das sicherste Kennzeichen einer wirksamen Rinde, weil sich daraus ergibt, daß sie nichts von dem unter der Rinde sitzenden Splint enthalte, und wenn dicke Stücke daher einen gleichen Bruch machen, so sind sie den dünnschwammigen an Güte nicht nachzusetzen. Der Geschmack muß bitterlich, etwas zusammenziehend und gewürzhast, und der Geruch einigermaßen balsamisch und beynahе dumpfsicht seyn. Daß das wäßrige Dekokt davon, so lange es warm ist, röthlich, und wenn es kalt geworden, und ein harziger Bodensatz niedergefallen ist, eine bleiche Farbe haben soll, giebt man gemeinhin auch als ein Kennzeichen der Güte an: doch zeigt sich dieses eben sowohl bey der gröberen als feinen Rinde. Seguin giebt als das beste Mittel die ächte China zu unterscheiden, an, daß sie die Auflösung des Gerbestoffes (§. 141. n. 8.) niederschlägt, nicht aber die Auflösung des thierischen Leims und schwefelsauren Eisens. Ich habe mehrere Abkochungen der Rinde durch ersteres Mittel untersucht, indem ich die Auflösung des Gerbestoffes in die Abkochung tröpfelte, und gefunden, daß sie sämmtlich, auffer der gedachten China nova davon auf der Stelle geändert wurden. Es sammelten sich eine Menge Flocken, die bald zu Boden sanken, und die Abkochung stand darüber, hellgelb und durchsichtig. Die Abkochungen der Lorbeerweiden und Eichenrinde wurden gar nicht gefällt. Das schwefelsaure Eisen wird durch die Chinarinde nicht schwarz, sondern grasgrün niedergeschlagen. Die sehr bittere, nicht zusammengerollte, dicke, innerhalb weiße oder graue, zerfressene, modrige, beym Kauegeschmack,

schmacklose oder schleimige Rinden sind schlecht. Man giebt gemeinlich der China, die über England kömmt, vor der Holländischen den Vorzug. Sie giebt durchs Auskochen den vierten Theil ihres Gewichts an wäſſrigem Extrakt, welches, wenn es, wie billig, ohne Zusatz von Laugensalz verfertigt worden, eine braune Farbe hat, bey der Auflösung im Wasser klar und röthlich ist, und den vollkommenen Geschmack der China hat. Durch die kalte Extraktion habe ich aus sechs Pfunden an Garanischen Extrakt fünf Unzen erhalten \*). Vermittelt des Ausziehens mit Wein erhält man die Hälfte an Extrakt: dagegen der Weingeist nur ohngefähr den sechsten Theil des Gewichtes der angewandten Rinde ausgiebt. Indem das Wasser damit aufkocht, wird man bey dem Einschütten eines feuerbeständigen Laugensalzes ein Aufbrausen gewahr, und Herr Moench erhielt aus einem solchen Absud nach sechs Monaten, binnen welcher Zeit er ihn ruhig hatte stehen lassen, Krystallen eines vollkommenen Mittelsalzes, welches eine in der China enthaltene Säure zum voraus setzt.

79. Jamaikanischer Chinabaum (*Cinchona caribaea*) wächst auf den Karibäischen Inseln, vor-

\*) Aus Engelland verschiekt man ein in Südamerika verfertigtes Chinaeextract, welches seiner Vortreflichkeit wegen sehr gerühmt wird. Es ist von dicklicher Consistenz, dunkler Farbe, durchsichtig, nicht im mindesten brenzlich, im Munde leicht auflöslich, und von Geschmack und Geruch der besten Chinarinde gleich. Die Verfertigungsart ist noch unbekannt. Saunders vermuthet, daß es aus der frischen Rinde gezogen, und durch Luft und Sonnenwärme abgedampft werde.

vornehmlich auf Jamaika. Er erreicht eine Höhe von 20 bis 40 Fuß und eine verhältnißmäßige Dicke. Es kömmt davon die Rinde her, die unter dem Namen Karibische oder Jamaikanische Rinde (*Cort. Caribaeus, Jamaicensis, Chinae caribaeae*) in neueren Zeiten bekannt geworden. Je nachdem dieselbe von dem Stamme, den dickeren oder dünneren Aesten abgeschält worden, ist sie in der Breite, Dicke, selbst in der Farbe verschieden. Die vorzüglichste Sorte davon ist mehr oder weniger und nicht selten ganz zusammengerollt, von der Dicke eines Nagels, von aussen ungleich, dunkelgrün, mit Flechten besetzt, und auf der innern Seite braunröthlich. Sie hat einen widerlichen bitteren Geschmack, und einen gewürzhaften dem Zimmt ähnlichen Geruch. Schlechter ist diejenige, die äußerlich röthlich weiß, inwendig braunschwarz ist, und keine Bitterkeit, sondern den Geschmack des Ingwers hat. Eine dritte Sorte, welche von der Dicke einer Schreibfeder, von der Farbe der gewöhnlichen Chinarinde, und äußerst ekelhaft bitterem Geschmack ist, muß ebenfalls der ersteren nachstehn. So wohl kaltes als warmes Wasser nimmt die Kräfte derselben ein. Das Decoct davon ist dunkler, als wenn dreymahl so viel gewöhnliche Chinarinde genommen worden.

80. Martinischer Chinabaum (*Cinchona martiniana*) findet auf den Inseln Guadeloupe und Martinique statt. Es ist ein vortreflicher Baum, der mehr als vierzig Fuß hoch wird, und wovon die ältern Stämme so dick sind, daß sie von einem Menschen kaum umklammert werden können. Hier von kömmt die seit 1777 in Europa bekannte und von den Franzosen so sehr gerühmte Berg-China.

**Chinarinde** oder *Chinchina-Piton*, *Quinquina-Piton* (*Cort. Chinae montanae* s. *Martinicensis*) her. Die Stücke, in denen sie gebracht wird, sind ohngefähr einen Zoll lang, und haben die Dicke eines Gänsekiels. Sie sind zusammengerollt, und von der unnützen Oberhaut entblößt. Die Farbe ist nicht so roth als bey der gewöhnlichen Chinarinde, sondern graulich, bald mehr bald weniger ins Braune fallend. Sie hat einen geringen bitterlich gewürzhaften Geruch, und schmeckt anfänglich angenehm und gewürzhaft, nachher ekelhaft bitter. Im Bruche ist sie kurzfasericht.

81. **St. Lucienbaum** (*Cinchona floribunda*) wächst auf der Insel St. Lucia. Er erreicht die Höhe eines Kirschbaums. Die Blätter und Blumen haben den bitteren Geschmack der Rinde, nur das Holz nicht. Von diesem Baume kömmt diejenige Sorte Chinarinde, die St. Lucia Rinde (*Cort. Sanctae Luciae*, *China* s. *Cinchona Sanctae Luciae*) genannt wird, und die mit der *Chinshina Piton*. (n. 80.) und Karaischen Rinde (n. 79.) oft verwechselt worden. Murray vereinigt nach den Bestimmungen des Vahl diese mit der vorigen Rinde (n. 80.). Ich werde, ohne mich auf die Bestimmungen anderer einzulassen, diejenige beschreiben, die ich vor mir liegen habe, und von der ich überzeugt bin, daß sie die wahre Rinde sey. Dem äusseren Ansehen nach ist sie dem Nelkenzimmet sehr ähnlich. Die längsten Stücke sind über zehn Zoll lang, von der Dicke der Mittelforte der gewöhnlichen China gleich, mehrentheils aber noch dünner. Nur wenige sind als eine Röhre ganz zusammengerollt, die meisten haben eine rinnenförmige Gestalt. Die Farbe ist

D 2

auf

außen auf der äusseren Seite rostbraun, auf der inneren (dem Kern) schwarzbraun. Im Bruche ist sie langfasrig und gerichtet. Der Geschmack ist anfänglich wenig gewürzhaft, nachher äusserst bitter, so daß man ihn von der Zunge kaum los werden kann. Sie enthält wenige harzige Theile, aber dagegen geben vier Unzen an zehn Quentchen wäſſriges Extrakt \*).

83. Chinabaum mit großen Früchten (*Cinchona macrocarpa*). Von diesem leitet Vahl die Rinde von St. Jea (*Cortex de Santa Fè de Chinae de St. Fè*) ab. Man unterscheidet davon 2 Sorten. Die *Cinchona Peruviana* soll hauptsächlich in Peru gesammelt werden. Diese Rinde ist dünne, in Stücken von der Länge einer Hand, ziemlich flach, von Farbe gelber als die andere.

\*) Außer den bis hieher beschriebenen Arten der Chinarinde, wird noch einiger andern bey den Schriftstellern gedacht, von denen die Bäume theils bestimmt, theils unbekannt sind. Diese verschiebe ich zum Schlusse der vegetabilischen Arzeneyen: zu jenen gehören folgende:

1. *Cortex Chinae corymbiferae* soll von sehr bitterem etwas zusammenziehendem Geschmacke der gewöhnlichen Chinarinde seyn. Den Baum *Cinchona corymbifera* fand Herr Professor Forster auf den Inseln Tongatabu und Saowe des stillen Meers.

2. *Cortex Chinae spinosae* wird in kleinen Stücken gesammelt. Sie ist von grauer Farbe und bitterem, der gewöhnlichen China ebenfalls ähnlichem Geschmacke. Der Baum, der sie giebt (*Cinchona spinosa*) wächst auf Domingo.

3. *Cortex Chinae angustifoliae* ist dick, rauh, ungleich, von grauer oder brauner Farbe. Der Geschmack ist sehr bitter, süßlich, und wenig gewürzhaft. Sie wird ebenfalls von einem auf St. Domingo wachsenden Baume (*Cinchona angustifolia*) gesammelt.

andere Sorte, und im Geschmack der gewöhnlichen Chinarinde gleich, doch nicht so wirksam. Man soll sie bisweilen mit der letzteren Rinde in einer Riste gemischt finden. Die andere Sorte wird *Cinchona Bogetensis* genannt, und kömmt von St. Jè in Carthagena. Sie ist dunkler von Farbe, nicht sehr bitter im Geschmacke, aber desto schärfer.

83. Mexikanische Brechpflanze (*Psychotria emetica*), ist ein niederliegendes Kraut, mit lanzettförmigen glatten Blättern und kleinen weißen in Blumenknöpfe versammelten Blumen. Sie wächst häufig im südlichen Amerika und vornehmlich in Mexiko. Es soll davon nach dem Zeugniß des berühmten Mutis die gewöhnliche oder graue Brechwurzel oder Ruhrwurzel (*Rad. Ipecacoanhae*, *Hypecaecuanhae vulgaris* l. *grylea* l. *cinerea*.) herkommen\*). Sie ist von aussen grau, oder aschfarbig, rund, zerbrechlich, ringsförmig und tief durchschnitten, einige Zolle lang, verschiedentlich gebogen, und beynahè dünner als ein Federkiel. Inwendig ist sie weiß und mit einem gelblichen oder aschfarbigen holzigen Streifen gleich einem Faden durchzogen. Hiedurch kann diese Wurzel von der falschen, die von einer Art des *Apocynum* gesammelt wird, und wo nicht giftig doch sehr drastisch ist, am besten unterschieden werden, weil bey dieser der inwendige Streifen dunkelroth gefärbt ist. Der Geruch der wahren

D 3

ren

\*) Da nach den Nachrichten des Arthur Phillip die graue Brechwurzel in Brasilien einheimisch und in der Nähe der Stadt Rio Janeiro gesammelt werden soll, so ist es noch zweifelhaft, ob obige mexikanische Pflanze als die wahre *Ipecacoanha* angenommen werden kann.

ren Brechwurzel ist schwach, und der Geschmack wenig bitter und schleimig \*). Das Pulver davon muß nicht auf lange vorräthig gehalten werden weil es mit der Zeit seine brechenerregende Kräfte verliert. Man kann dazu die ganze Wurzel mit sammt dem inneren holzigen Theile anwenden, da neuere Versuche bewiesen haben, daß dieser eben so starkes Brechen erzeuge, als der äussere rindige Theil. Binnen dem Stossen und Eräuben verursacht sie heftiges Schmerzen der Augen, Niesen, auch wohl Erbrechen. Sechszehn Unzen davon geben an sechs Loth Harz und neun bis zehnehalb Loth wäsriges Extrakt. Die von diesen Ausziehungen rückständige Wurzel erregt nichts desto weniger nach den Erfahrungen des Laffone und Cornette Erbrechen, zum Beweise, daß sich dieser wirksame Bestandtheil weder durch Weingeist noch Wasser vollkommen abtrennen lasse.

84. Kaffeebaum (*Coffea Arabica*, Zorn. t. 375.)  
wird zwanzig bis dreißig Fuß hoch, hat Blätter,  
die

\*) Man erwähnt auffer dieser und der nachher anzujeygenden weissen noch der braunen Brechwurzel (*Rad. Brasilensis*, *Ipecacoanha fulcae*), die aus Brasilien über Lissabon kommen soll. Sie ist gekrümmter, runzlicher und dünner als obige graue, äusserlich braun oder schwärzlich, von ähnlichem Geschmack, aber ungleich heftigerer Wirkung als jene. In der Bestimmung der Pflanze von der sie herkömmt, ist man nicht einig. Vielleicht wird sie von mehreren gesammelt. Folgende Pflanzen werden dafür ausgegeben: *Euphorbia Ipecacoanha*, eine Art der *Lonicera*, *Boerhaavia diandra*, *Asclepias curassavica*, *Pforalea glandulosa*, *Triosteum perfoliatum*, *Spiraea trifoliata* u. a.

die den gemeinen Lorbeerblättern, und weiße wohlriechende Blumen, die dem Jasmin ähnlich sehen. Auf diese folgen Beeren, welche die Größe der Kirschcn erreichen, und anfänglich grün, dann roth und zuletzt violer sind. In Arabien tragen die Bäume das ganze Jahr durch Blumen, unreife und reife Früchte zu gleicher Zeit, daher man letztere auch dreymahl des Jahrs erndtet. In den Früchten, die ein weiches und süßes Fleisch haben, liegen allezeit zwey Samen mit der platten Seite zusammengefügt. Die äussere fleischige Haut der Beere trocknet zuletzt ganz aus, und wird so spröde, daß, indem hölzerne oder steinerne Walzen darüber hergerollt werden, dieselbe abspringen, und die Samen, die unter dem Namen Kaffee oder Kaffeebohnen (*Semina Coffeae*) bekannt genug sind, abgesondert werden können. Diese kamen im Jahr 1637 zuerst nach Marseille, und haben sich nachher in ganz Europa ausgebreitet. Man hat im Handel vornehmlich fünfferley Sorten. Der aus Arabien und vorzüglich aus dem Königreiche Yemen, welches der eigentliche Geburtsort des Kaffees ist, kömmt, ist der beste und wird Levantischer Kaffee genannt. Die Bohnen sind klein und von bleichgelber Farbe, die ins Grüne fällt. Diesem folgt der Javanische, der groß und gelb ist, und aus Ostindien gebracht wird. Noch größer ist der, welcher aus Westindien kömmt, und Surinamischer Kaffee genannt wird, dem man aber den aus Martinike, der kleiner ist, vorzieht. Die Bohnen des Bourbonnischen fallen am meisten ins Weiße.

88. Königskerz, Berzentrant, Zimmelbrand,  
Wollkraut, Melke (*Verbascum Thapsus*,  
Zorn,

Zorn, t. 197.) wächst an trocknen bergigten Orten, unbebauten Stellen, an Wegen und in Gärten. Diese Pflanze treibt einen hohen, wollichten Stängel. Die rauhen, wollichten, dicken und länglich zugespitzten Blätter haben keine Stiele, und laufen mit ihrer Grundfläche am Stängel herab. Sie sind wenig zusammenziehend. Oben an der Spitze der Pflanze stehen in einer langen Aehre die gelben einblättrigen mit fünf stumpfen Lappen versehene Blumen, meistens sehr gedrängt, zusammen. Diese sind wohlriechend, süßlich und schleimig. Das Kraut und die Blumen (*Hb. Flor. Verbasci, Verbasci albi*) sind officinell.

86. Schwarzes Wollkraut (*Verbasum nigrum*, Zorn, t. 25.), wächst häufig bey uns an Gebäuden, Häusern u. d. Es unterscheidet sich von dem vorigen dadurch, daß die Blätter glatt, länglich, herzförmig sind, und auf langen Stielen sitzen. Die gelben Blumen sind kleiner und machen eine weitläufigere Aehre aus, die bisweilen Seitenähren hat. Die Staubfäden sind alle mit purpurfarbenen Haaren bedeckt. Die Wurzel (*Rad. Verbasci, Verbasci nigri*) die ästig, wenig zasericht, äußerlich lichtbraun und inwendig weißgelblich ist, ist jetzt sehr wenig mehr gebräuchlich. Man samlet diese auch wohl von der vorigen Art.

87. Stechapfel (*Datura Stramonium*, Zorn, t. 286.), stamme aus Amerika her, ob es gleich bey uns jetzt an ungebauten Orten, und besonders an den Ufern der Flüsse wild wächst. Die Pflanze ist niedrig, und hat einen glatten Stamm, der in Aeste zertheilt ist. Die Blätter sitzen auf Stielen, sind groß, zahnförmig, ausgeschweift und

und dunkelgrün. Die Blume ist groß, weiß, trichterförmig, mit langer Röhre und einem fünfzähligen, röhrenförmigen Kelch. Sie läßt eine eiförmige sehr stachelige Frucht zurück, die zwey Fächer hat, und eine große Menge kleiner, schwarzer, nierenförmiger Samen enthält. Die ganze Pflanze hat, so lange sie frisch ist, selbst die Samen, einen widerlichen betäubenden Geruch, und ekelhaften Geschmack, und wirkt bey den Menschen, so wohl innerlich als auch äußerlich angebracht, als eines der stärksten einschläfernden Gifte. Es ist davon das frische Kraut (*Hb. Stramonii*.) und der Samen (*Sem. Daturae*) officinell. Aus dem ausgepreßten Saft der frischen Blätter wird das sogenannte Extrakt (*Extractum Daturae s. Stramonii*) verfertigt, das allemal etwas Salpeter enthält.

88. Schwarzes Bilsenkraut (*Hiosciamus niger*, Hayne t. 28.) wächst häufig an Häusern, Wegen und Misthaufen. Die Blätter sind länglich, haben viele und große Ausschnitte, umgeben den Stängel der Pflanze, und sind haarig. Die Blumen haben eine irreguläre trichterförmige Krone, die bleichgelb und mit purpurrothen Linien netzartig durchzogen ist. Auf diese folgen eiförmige Kapseln, die zwey Fächer haben, und als mit einem Deckel oben zugedeckt sind. Der darin enthaltene Samen ist klein, rund, ohne Geruch und runzlicht. Die ganze Pflanze hat übrigens einen sehr betäubenden Geruch, und saden Geschmack. Die frischen Blätter und Samen (*Hb. Sem. Hyosciami*) werden gesammelt. Das Extrakt wird aus dem ausgepreßten Saft der Blätter verfertigt.

89. Weisses Bilsenkraut (*Hyoscyamus albus*, Zorn. t. 218.) unterscheidet sich vom vorigen durch die Blätter, die kleiner, stumpfer und wollichter sind, und Stiele haben. Die Blumen sind blaßgelb, und tragen einen weißen Samen. Es wächst in den südlichen Gegenden Europens. Aus dem Kraut (*Hb. Hyoscyami albi*) wird der eingedickte Saft verfertigt.
90. Tabak (*Nicotiana Tabacum*, Zorn. t. 252.), gehört in Amerika zu Hause, und wird bey uns, wie bekannt, häufig gebauet. Das Kraut (*Hb. Tabaci, Nicotianae*), welches durch die besondere Art der Trocknung eine braune Farbe bekommt, wird nur wenig in Apotheken gebraucht.
91. Alraun (*Atropa Mandragora*, Zorn. t. 208.), wächst in Spanien, Italien, Provenze, Lamguedock, Schweiz und auf den Inseln des Archipelagus. Die Wurzel der Pflanze gehet gerade in die Erde, ist dick, rübenähnlich und an vier Fuß lang, gemeinlich theilt sie sich unten in zwey, selten in drey Aeste, und soll, wenn sie nicht versetzt wird, bis funfzig Jahre ausdauern können. Weil man in ihrer Gestalt eine Aehnlichkeit mit einem Menschen zu finden glaubte, nannte man sie Alraunwurzel (*Rad. Mandragorae*). Sie hat mehrentheils eine graubraunliche Farbe \*), inwendig ist sie weiß, von einem scharfen, bitterlichen Geschmack und widerlichen Geruch. Die so sehr betäubende und einschläfernde Eigenschaft, welche der ganzen Pflanze eigen ist, soll der Wurzel im höchsten Grade zukommen.

92.

\*) Die schwärzere pfllegt man *Mandragora femina* zu nennen.

92. **Dollkraut** (*Atropa Belladonna*, Zorn. t. 21.) wächst in der Schweiz, Oesterreich, Italien und mehreren Orten wild, und gehet in unsern Gärten gut fort. Die Wurzel dieser so giftigen Pflanze ist ausdauernd, lang, dick, knotig und kriechend, und treibt einen starken, aufrechten, runden, ästigen und beblätterten Stamm, der vier bis sechs Fuß hoch wird. Die Blätter sind eyrund, spitz, groß, unzertheilt, und saftig, ohne sonderlichen Geruch und Geschmack, und stehen auf kurzen Stielen. Nach der Höhe zu hängt zwischen jedem Blatt an einem Stiele eine blaue glockenförmige, fünffach zertheilte Blume mit einem fünfzähligen Kelch. Auf diese folget eine runde saftige schwarze Beere, worin nierensförmige Samen enthalten sind, die vor Zeiten unter dem Namen Teufelsbeeren, Tollkirschen oder Wolfskirschen (*Baccae Belladonnae*) gebräuchlich waren. So wohl der Geruch als Geschmack aller Theile der Pflanze ist weder stark noch widrig, und ob sie gleich von wenigen Thieren ohne merklichen Schaden genossen werden, so sind sie doch den meisten sowohl als dem Menschen höchst gefährlich. So z. B. sind zehn bis zwölf Beeren schon im Stande den Tod nach sich zu ziehen, wenn nicht aufs schleunigste die kräftigsten Rettungsmittel dagegen angewandt werden. Zum arzeneyischen Gebrauch bedient man sich in neueren Zeiten nur der Blätter (*Folia Belladonnae*, Solani lethalis l. *furioli*), und der Wurzel, die wider den tollen Hundbiß empfohlen worden ist.
93. **Judentirschen** (*Physalis Alkekengi*, Zorn. t. 234.) wachsen in den mehr südlichen Gegenden von Europa wild. Bey uns kommen sie in freyer

freyer Luft gut fort, und breiten sich stark aus. Der Stamm wird anderthalb bis zwey Fuß hoch. Jedes Blatt ist aus zwey herzförmigen, ausgeschweiften Blättern, die an einem Stiel stehen, zusammengesetzt. Zwischen diesen kommt hin und wieder eine einblättrige weiße Blume an einem sehr kurzen Stiel hervor. Die Frucht gleicht einer rothen Kirsche, enthält viel Samenkörner und ist in einer häutigen aufgeblasenen orangefarbenen Hülle eingeschlossen. Diese Beeren, die Judenkirschen, Schlurten oder Boverellen (*Baccae Alkekengi, Solani vesicarii*) genannt werden, haben einen weinhaften etwas säuerlichen Geschmack, der aber ekelhaft und bitter bemerkt wird, wenn man beym Ausnehmen derselben aus der Hülle, die höchst bitter ist, nicht vorsichtig genug gewesen, und diese die Beere berührt hat.

94. Alfranken, Bittersüß, Hirschkraut, Je länger je lieber (*Solanum Dulcamara, Zorn, t. 43.*) wächst an feuchten schattigen Orten. Er hat sehr lange biegsame Stängel mit vielen Nebenästen, die sich an anderen Gewächsen in die Höhe richten. Die Blätter stehen wechselsweise an Stielen, die unteren sind herzförmig, die oberen aber spießförmig oder gegen die Spitze zu an beyden Seiten ausgeschweift. Die Blumen hängen auf besonderen Stielen traubenförmig, und haben eine blaue Krone, deren fünf Lappen, zwischen welchen die gelben Staubbeutel stehen, zurückgebogen sind. Die jungen, von den Blättern entblößten Stängel (*Stipites Dulcamarae Solani lignosi*), die im Frühjahr vornehmlich (nicht so gut im Herbst) gesammelt werden müssen, haben anfänglich einen süßen hernach bitteren

teren Geschmack, und nur, so lange sie frisch sind, einen widerlichen Geruch, der im Trocknen vergeht. Man erhält daraus etwas mehr als den vierten Theil an wäſſrigem Extract.

95. Nachtschatten (*Solanum nigrum*, Zorn. t. 44.), wächst überall an Wegen, Zäunen und ungebauten Orten. Er ist niedrig, und breitet sich mit vielen Aesten aus. Die Blätter hängen an langen Stielen, sind eiförmig, haben hervorstehende Ecken, und einen sehr unangenehmen Geruch. Die Blumen und Beeren sehen den vorigen ganz gleich, nur daß bey dieser Pflanze jene weiß, und diese schwarz sind. Die Blätter (*Hb. Solani*) sind in Apotheken wenig mehr gebräuchlich.

96. Angusturabaum (*Bonplandia trifoliata* Hayne t. 18.) ist ein hoher Baum, der in Südamerika an der Mündung des Orinoco und bey der Stadt Angustura wächst. Er ist von Herrn von Humboldt entdeckt worden, und es wird von ihm die seit 1788. bekannt gewordene Angusturarine (*Cortex Angusturae* s. *Angustinus*) gesammelt. Sie ist von aussen runzlicht, weißgrau: inwendig glatt, dichte, hellgelb und feinfasericht. Die Stücke fallen gegen ihre Länge ziehlich breit aus, sind etwas gekrümmt, aber nie zusammengerollt. Im Bruche ist sie glatt und gleichsam harzig. Der Geruch ist etwas gewürzhalt, der Geschmack bitter. Aus vier Pfunden dieser Rinde erhielt Herr Hayne anderthalb Drachmen gelbliches ätherisches Oehl, das im Geruche dem Kerbel, oder Petersilienöhle gleich. Der Rückstand in der Destillirblase gab ein Pfund und zehn Unzen Extract.

97. Spanischer, Indischer oder Türkischer Pfeffer (*Capsicum annum*, Zorn. t. 300.), ist in Brasilien, Mexiko, Barbados einheimisch, und kömmt in unsern Gärten gut fort. Es ist ein Sommergewächs. Der Stängel ist gerade, ästig, und wird ein bis zwey Schuhe hoch. Die Blätter sind gestielt, eyrund und spiz. Die Blumen stehen an dicken, kurzen Stielen, und haben ein radförmiges gelbweißliches Blumenblatt, welches fünftheilig ist. Die Frucht, die auch Tasschenpfeffer (*Piper indicum*, *hispanicum*, *turcicum* s. *Fructus Capsici*) genannt wird, ist zwar verschiedentlich gestalter, doch gewöhnlich oval und spiz oder kegelförmig. Anfänglich ist sie grün, zuletzt aber wird sie orangeroth. Inwendig enthält sie in einem sehr lockern Wesen viele kleine nierenförmige platte Samen. Der Geschmack der Hülse ist sehr bitter, beynahne brennend, wird durch Trocknen fast gar nicht gemildert, theilt sich so wohl wäßrigen als geistigen Auflösungsmittein mit, und bleibt auch vollkommen in den daraus bereiteten Extracten zurück.
98. Krähenaugenbaum (*Strychnos Nux Vomica*, Hayne t. 17), ist ein sehr hoher Baum, der auf der Insel Zeylon und Malabar wächst, und bis zwölf Schuh im Umfange hält \*). Die reifen

\*) Nach der Aussage der in Indien sich aufhaltenden Botanisten soll dieser Baum vom *Strychnos colubrina*, von dessen Wurzel man sonst das Schlangenholtz (*Lignum colubrinum*) ableitete, nicht verschieden seyn. Letztere Benennung giebt man in Indien allen denen Holzarten, welche dem Wasser, das in den daraus gedreheren Bechern eingegossen worden, eine reine Bitterkeit mittheilen, und daher für Gegengifte gehalten werden. Man findet

reifen Früchte sind goldgelb, rund und von der Größe der Aprikosen. Sie enthalten unter einer harten Rinde, eine weiße schwammige Substanz, worin acht oder mehrere Samen liegen. Diese nennt man Krähenaugen (*Nuces vomicae*). Sie sind rund, von beyden Seiten platt, weißgrau, glatt, sanft anzufühlen und mit zarten glänzenden Haaren bedeckt, die in kreisförmigen Reihen stehen. In der Mitte haben sie eine kleine nabelförmige Erhabenheit. Ihre Substanz ist hart und zähe wie Horn, und daher sehr schwer an sich zu pulvern. Leichter geschieht dieses, wenn sie vorher mit Traganthschleim durchstoßen und getrocknet worden. Sie sind von höchst bitterem Geschmack. Das Wasser zieht mehr bittere Theile als der Weingeist heraus. Um das Extract daraus zu erhalten, werden nach Herrn Prof. Tromsdorf, die geraspelten Samen mit noch einmahl so viel heißem Wasser übergossen, der dadurch erhaltene Brei in einem eisernen Mörser einige Stunden durchgearbeitet, dann mit heißem Wasser verdünnt, in einem verdeckten Gefäße einige Stunden durchgekocht, und durch ein leinenes Tuch durchgedrückt. Mit dem Rückstand wird aufs neue wie vorher verfahren, und zuletzt alles Flüssige, nachdem es von dem zu Boden gesunkenen Faserigen abgegossen worden, bey gelindem Feuer bis zur Extractdicke abgedampft.

Man

deshalb oft sehr verschiedene Hölzer unter einander in Avotheken unter dem Namen Schlangenholz vorräthig. Gemeinlich sind es Stücke, welche die Dicke eines Arms haben, fest, schwer, von weißer ins Gelbe fallender Farbe, und mit einer braunen graugefleckten Rinde bedeckt sind. Der Geschmack ist allemal sehr bitter.

Man erhält noch einmal so viel Extract, als die Krähenaugen an Gewicht betragen haben.

99. Ignatiusbaum (*Ignatia amara*), wächst in Indien. Es ist ein sehr ästiger Baum mit gestielten eiförmigen Blättern; und langen, weissen und hängenden Blumen, welche den Geruch des Jasmins haben: diesen folgen melonenartige Früchte von der Größe und Gestalt der Vöndre-tienbirnen, die mit einer harten und glatten Schale bedeckt sind. In dem weichen bitterlichen Marke derselben liegen 24 Samen, die an der Luft stark zusammentrocknen, und in der Größe der Haselnüsse unter dem Namen Ignatiusbohnen (*Fabae Sancti Ignatii*, *Fabae indicae*, *Fabae febrifugae*) zu uns herübergebracht werden. Sie sind länglich, eckig, sehr hart, von aussen grau, inwendig glänzend und hornartig. Der Geschmack derselben ist höchst bitter.

100. Sebestenbaum (*Cordia myxa*, Pl. med. t. 344.) ist in Asien, besonders in Syrien, Aegypten und Malabar zu Hause. Es sind davon die Früchte, welche über Alexandrien nach Venedig, und von da nach Deutschland gebracht werden, unter dem Namen der schwarzen Brustbeeren oder Sebesten (*Sebestenae*, *Sebesten*, *Myxae*) in Apotheken aufgenommen. Sie sind länglich, rund, von der Größe kleiner Pflaumen, runzlichte, schwarz oder schwarzgrün, und mit einer kleinen holzigen Spitze oder Hütchen bedeckt. Ihr Geschmack ist angenehmer und süßlicher als der Zujuben, der Stein aber beträgt beynähe so viel als die Hälfte der Frucht. Die Sebesten, die klein, röthlich, hart und als aufgeblasen sind, und die kein Hütchen mehr haben, werden verworfen. Da sie überhaupt selten frisch und un-

verdorben nach Europa kommen, so werden sie zum arzeneyischen Gebrauche sparsam angewandt.

201. Stechdorn (*Rhamnus catharticus*, Zorn. t. 203.) wächst bey uns hin und wieder in Wäldern, und hält, in Absicht seines Wachstums, zwischen Baum und Strauch das Mittel. Die Aeste und Zweige endigen sich jederzeit mit einem geraden und spitzigen Dorn. Die Blätter sind dem Faulbaum ähnlich, doch unterscheiden sie sich dadurch, daß sie am Rande sägenartig gezähnt sind. Die hellgrünen Blumen wachsen büschelförmig. Die männlichen und weiblichen Blumen werden auf besondern Pflanzen gefunden. Letztere hinterlassen Beeren, die man Kreuzbeeren (*Baccæ Spinae cervinae*) nennt. Sie werden im September reif, haben die Größe großer Erbsen, sind rund, glänzend und schwarz, enthalten in einem grünen saftigen Marke vier dicke und runde Samen, und haben einen eben so unangenehmen Geruch als ekelhaften bitterlichen Geschmack. Der ausgepreßte Saft hat eine grünschwärzliche Farbe, und dient zur Verfertigung des Kreuzbeeren-syrops (*Syrupus spinae cervinae* f. *domesticus*), und des Saftgrüns oder Blasengrüns (*Succus viridis*, *Verd de Vessie*). Es wird dazu eine ansehnliche Menge reifer Beeren in einem steinernen Mörser zerstoßen, und der Saft durch ein Haarsieb durchgetrieben. Diesen setzt man sechs bis acht Tage lang in einen Keller, um die zu große Schleimigkeit desselben zu mildern. Er wird hierauf auf Leinwand gegossen, und aus dem Durchgelaufenen mit Zucker der Kreuzbeeren-syrop verfertigt. Der auf der Leinwand gebliebene Rückstand wird mit drey bis vier Theilen kochendem Wasser verdünnt.

P

durch

durch ein wollenes Tuch gegossen, und in einem kupfernen Kessel, bey gelindem Feuer, unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Stabe bis zur Dicke eines Honigs abgedunstet. Es kömmt darauf sehr viel an, daß das Feuer sehr gelinde sey, und das Abdampfen nicht zu weit fortgesetzt werde. Bis dahin hat der Saft noch immer eine schmutzige bräunliche Farbe, woran man sich nicht stoßen darf: denn er wird vorzüglich grün, so bald man, wenn der Saft bis zur angezeigten Dicke abgedampft ist, so viel gepulverten Alaun, Magnesia oder aufgelöste Potasche ihm zugemischt hat, bis er sich gänzlich in ein schönes Grün, welches man durch Aufstreichen auf Papier erfahren kann, verändert hat. Er wird dann so geschwind als möglich in steinernen Krüge, die mit Papier leicht bedeckt werden, oder in Kinderblasen, die mit einer eingesteckten Federspül offen gehalten werden, eingefüllt, und an einem Stubenofen gänzlich ausgetrocknet. Neuerlichst hat man die Rinde der Aeste (*Cortex Rhamni cathartici*) als Arzneymittel empfohlen. Sie hat das besondere, daß wenn sie abgeschält und der freyen Luft ausgesetzt oder ins Wasser gesetzt wird, ihre von Natur grüne Farbe sich in kurzer Zeit, ja bisweilen in wenigen Minuten, ins orangengelbe umändert.

102. Faulbaum \*), Zapfenholz (*Rhamnus Frangula*, Zorn. t. 260.), ist ein unansehnliches Strauchgewächse, welches in sumpfigen Gebüschern und Wäldern gut fortkommt, und wegen des

\*) Bey uns giebt man gemeinlich dem Ahlfirschenstrauch (*Prunus Padus*, Zorn, t. 177.), den Namen Faulbaum.

des übeln Geruchs seiner Zweige der Namen Faulbaum erhalten hat. Es wird ohngefähr sechs bis zehn Fuß hoch, und die Hauptstämme nur drey Zoll dick. Die Blätter stehen wechselseitig, sind eyrund, gestielt, grünlänzend, und haben einen ganz glatten Rand. Die Blumen, die klein sind, und fünf weiße Blumenblätter haben, kommen büschelweise hervor. Die Beeren haben das Ansehen der Wacholderbeeren, sind anfänglich grün, dann roth, und, wenn sie reif sind, schwarz, und von süßem Geschmack. In Apotheken war vormals die Rinde (*Cortex Frangulae*), von der die äussere Haut abgetrennt worden, gebräuchlich. So lange sie frisch ist, sieht sie gelb; wenn sie aber getrocknet ist, braunroth aus, und hat einen bitterlichen Geschmack. Der Speichel wird bey dem Kauen derselben, so wie das Wasser und der Weingeist, dunkelgelb gefärbt.

103. Brustbeerenbaum (*Rhamnus Zizyphus*) gehört in Asien zu Hause, wächst aber jetzt in dem südlichen Theile von Europa. Die Früchte davon sind in Apotheken unter dem Namen Brustbeeren, rothe Brustbeeren oder Jujuben (*Jujubae*) bekannt. Sie haben die Gestalt und Größe kleiner Pflaumen, sind mit einer ziemlich dicken, rothen runzlichen Haut überzogen, die ein weiches, gelbes, süßliches Fleisch enthält, das einen harten, runzlichen und länglichrunden Stein, der zweysächerig ist, umgibt. Sie müssen schön roth, groß und trocken seyn, an feinen feuchtern Ort gestellt, und für die Würmer wohl in Acht genommen werden.

104. Rothe Johannisbeeren oder Johannistrauben (*Ribes rubrum*, Zorn, t. 78.). Die

Der kleine Strauch ist bekannt genug. Man sammlet die Beeren (*Baccae Ribium* s. *Ribesiorum rubrorum*) zum Zuckersafte.

105. Schwarze Johannisbeeren, Sichtsbeeren (*Ribes nigrum*, Zorn. t. 305.) ist dem vorigen ähnlich, doch unterscheidet es sich davon, indem die Blätter größer und nebst den Blumentrauben haarig, und die Beeren schwarz, und von weni- ger saurem Geschmache sind. Letztere geben durch Auspressen einen röthlichblauen Saft. Der ganze Strauch, mit allen seinen Theilen, hat einen widerlichen wanzentartigen Geruch. Die zartesten Blätter nebst den Stängeln (*Folia* s. *Hb. Ribium nigrorum cum stipitibus*), und die Beeren (*Baccae Ribium* s. *Ribesiorum nigrorum*) werden an einigen Orten gesammelt, und letztere entweder getrocknet, oder aus dem frisch ausgepressten Saft derselben ein Zuckersaft bereitet.

106. Epheu, Eppich, Immergrün (*Hedera Helix*, Zorn. t. 250.). Dieser immergrüne Strauch wird beynah überall gefunden. Er wächst in Wäldern, an Mauern, alten Bäumen und Gebäuden. Seine lange, dünne, holzige Stängel, breiten sich entweder auf der Erde aus, oder kriechen an den Mauern und Bäumen in die Höhe, und schlagen unterwegs überall Wurzel. Bey uns, wo er fast niemals blüht, sind die Blätter rundlich und in drey oder vier Lappen zertheilt: in den wärmeren Gegenden aber, wenn ihm die Gelegenheit höher zu steigen benommen wird, bekommen die blühenden Zweige eine runde und ganz unzertheilte Blätter. Die Blätter (*Folia Hederae*) sind fest, lederartig, grün und von zusammenziehendem Geschmache. Sie wur-

wurden vor Zeiten in Apotheken gebraucht. Vornehmlich in Persien und den morgenländischen Provinzen fließt zu gewisser Zeit aus dem Epheu entweder von selbst, oder indem man Einschnitte in die Rinde macht, ein Saft, der zu einem Gummiharz erhärtet, und Epheuharz oder Epheugummi (*Gummi Hederae*) genannt wird. Es wird in großen, festen, rothbraunen, oder grünlichen, zerreiblichen, halbdurchsichtigen, im Bruche glänzenden Stücken, worin hin und wieder Unreinigkeiten bemerkt werden, zu uns gebracht. Der Geschmack ist harzig gewürzhaft, etwas bitter und zusammenziehend, und der Geruch, wenn es gerieben oder angezündet wird, angenehm. Das Wasser nimmt aus einer Unze dieses Gummiharzes kaum ein Quentchen: der Weingeist dagegen fünf Quentchen ein. Bey der Destillation mit Wasser zeigt es einige Spuren von ätherischem Oehl.

107. Weinstock (*Vitis vinifera*, Zorn. t. 276.)

Dieses überall bekannte Gewächs soll zuerst aus Asien nach Griechenland, von da nach Italien und Frankreich, und von hier in die übrigen europäischen Länder gebracht seyn. Die Rosinen oder Zibeben (*Passulae maiores*, *Uvae passae*, *Zibebae*) sind die an der Sonne getrockneten Trauben. Hievon hat man vorzüglich folgende Sorten, nemlich die Smyrnischen oder Damascener Rosinen (*Raisins de Damas*), die sehr groß, länglich, platt, runzlich, gelb und sehr süß sind; die aus der Provence und Spanien kommen (*Raisins aux Rubis*), und dicker, von angenehmerem Geschmack und blauer Farbe sind: die Kalabrischen, die auch dick und bauchigt sind, und noch an den Stängeln hängen; und die gewöhnlichen

kleinen Rosinen; die aus dem südlichen Frankreich kommen. Der Wein (Vinum) entsteht durch die Gährung des Traubensafts, und ist nach den verschiedenen Orten, wo die Trauben gewachsen sind, in seiner Güte verschieden. Aus dem Wein ziehen der Weingeist, Weinessig und Weinstein ihren Ursprung, woran nachher gedacht werden wird. Die Blätter (*Hb. Vitis*) sind nicht mehr im Gebrauche.

108. Sinngrün, Immergrün, Wintergrün, Seegrün (*Vinca minor*; Zorn. t. 67.) wächst bey uns in Wäldern und wird auch in Gärten gezogen. Die Stängel, die aus der Wurzel hervorkommen, liegen auf der Erde. Die Blätter stehen einander gegen über, sind eyrund, länglich, steif, dunkelgrün, glänzend, und bleiben den Winter über grün. Hin und wieder zwischen den Blättern kommen Stiele hervor, worauf himmelblaue trichterförmige Blumen sitzen. Das Kraut (*Hb. Vincae pervincae*) ist officinell.

109. Ruhrstillender Oleander (*Nerium antidyentericum*) wächst in Malabar, Zeylon, und auf der Küste Coromandel, und stellt einen Strauch oder kleinen Baum vor. Von diesem Gewächse kommt die in neueren Zeiten in England bekannte

Aus dem Saft der frischen unreifen Trauben (*Agrestae*, l. *Omphacium*) wurde vor Zeiten der Syrupus *Agrestae* verfertigt, der aber ganz aus dem Gebrauche gekommen. Die Korinten (*Pallulae minoris*, *Corinthiacae*) kommen von einer Art des Weinstocks (*Vitis aegyrena*) her, dessen Trauben kleiner als die Johannisbeeren sind, und dabey eine rothschwarze Farbe und süßen Geschmack haben. Man brachte sie vor Zeiten aus Korint. Jetzt werden sie daselbst nicht mehr gebauet, sondern aus den Inseln des Ionischen Meeres gebracht.

gewordene Koneffirinde (*Cortex Profluvii*, antidyentericus, Codagapala, Conessi) her. Sie soll aus theils gerollten theils platten Stücken bestehen, die eine Linie dick sind. Von aussen ist sie schwärzlich, und mit einem grauen Moose bedeckt. Frisch gestossen hat sie einen angenehmen, bittern, etwas zusammenziehenden Geschmack, mit der Zeit aber geht derselbe verloren. Am besten wird sie ungestossen, in Gefäßen, die wohl verschlossen sind, aufbehalten.

## 2. Mit zwey Stempeln.

110. Schwalbenkraut (*Asclepias Vincetoxicum*, Zorn. t. 265.) wächst an bergigten Gegenden wild. Der Stängel desselben ist gerade, und die Blätter, die herzförmig, zugespitzt, glänzend und dunkelgrün sind, stehen einander gegen über. Auf der einen Seite der Pflanze gegen die Spitze derselben, siehet man zwischen den Blättern lange, dünne Stiele hervorkommen, an welchen sich viele weiße einblättrige Blumen befinden. Die Frucht sind zwey lange, den Schoten ähnliche aufgeblasene Samenkapseln, worin die Samen in einer feinen Wolle verwahrt liegen. Die Wurzel, Schwalbenwurzel (*Rad. Vincetoxici*, *Hirundinariae*) heißt, ist groß, weißgelblich und hat eine sehr große Menge dünner, langer, verschiedentlich gebeugter und weißer Fasern. Frisch hat sie einen starken ekelhaften Geruch, der der Haselwurzel nahe kömmt, und durchs Trocknen vergeht. Der Geschmack ist scharf und etwas bitter.

111. Bruchkraut, Sarnkraut (*Herniaria glabra*, Zorn. t. 382.) wächst bey uns in dürrem sandigen

olgen Lande auf Anhöhen. Es ist ein kleines Kraut mit dünnen und knotigen Stängeln, die meistens darniederliegend sind, und kleinen eyrunden zugespitzten und glatten Blättern, die einen schwachen krautartigen Geschmack aber keinen Geruch haben. Es breitet sich stark auf der Erde aus. Die Blumen sind klein, gelb und so häufig, daß die ganze Pflanze gelb zu seyn scheint. Das Kraut (*Hb. Herniariae*) ist officinell.

112. Gut r, oder Stolzer Heinrich, Feldspinnat, Schmerbel (*Chenopodium Bonus Henricus*, Zorn. t. 90.) wächst häufig an Zäunen und ungebauten Orten. Er wird nicht hoch, und treibt einen aufrechten, meistens einfachen Stamm, der ein bis zwey Fuß hoch ist. Die Blätter, die dreyeckig oder pfeilförmig an langen Stielen wechselweise am Stängel sitzen, sind saftig, glatt und unterwärts wie mit Mehl bestreuet. Sie riechen nicht, und sind wenig salzig. Die kleinen grünlichen Blüthen ohne Blumenblätter sitzen am Haupt, und den Nebenstängeln ährenförmig zusammen. Das Kraut (*Hb. Boni Henrici* s. *Chenopodii*) ist officinell.

113 Traubenkraut (*Chenopodium Botrys* Zorn. t. 225.) wächst in Kalabrien, Narbonne und anderen südlichen Gegenden wild, und kömmt in unsern Gärten gut fort. Es ist ein Sommergewächs, und hat einen geraden und sehr ästigen Stängel. Die Blätter sind länglich, ausgeschweift, hellgrün und runzlicht. Die Blumen, die der vorigen Gattung ähnlich sind, kommen auf besondern Stielen, woran keine Blätter statt finden, hervor. Die ganze Pflanze ist klebrig, hat einen etwas bitterlichen gewürzhaften Geschmack und einen besondern starken und an-

genehmen Geruch. Das Kraut (*Hb. Botryos*) ist gebräuchlich. Durch die Destillation erhält man zwar nur sehr wenig Oehl daraus, aber von einer doppelten Beschaffenheit, nemlich theils ein flüßiges, theils ein butterartiges. Sowohl diese Pflanze als die folgende enthalten einen ansehnlichen Theil Salpeter, der aus dem wäßrigen Extrakt in Gestalt von Krystallen sich häufig absondert.

114. Mexikanisches Traubenkraut (*Chenopodium ambrosioides*) ist ein Sommergewächs, das sehr gut in unseren Gärten fortkommt, und aus Mexiko herstammt, ob es gleich in Portugall wild wächst. Es wird an zwey Schuhe hoch. Die Blätter sind lanzenförmig und gezähnt, und aus den Winkeln der oberen kommen die einfachen mit Blätter besetzten Blumenähren hervor. Das Kraut, welches mexikanischer Thee (*Hb. Chenopodii ambrosiaci s. mexicani, Botryos mexic. s. Atriplicis mexic.*) genannt wird, kommt im Geschmack und Geruch, der aber bey dieser Pflanze stärker ist, der vorigen ziemlich gleich.

115. Wurmmelze (*Chenopodium anthelminticum*) wächst in Pensylvanien und andern Gegenden von Nordamerika. Die Samen (*Sem. Chenopodii anthelmintici*) sind klein, rundlich, wenig platt, braun, glänzend und haben einen starken Geruch. Bey uns sind sie noch nicht in Gebrauch gekommen.

116. Stinkende Nelte, Hundsmelte, Maizenkraut (*Chenopodium Vulvaria*) wächst an Wegen und ungebauten Orten. Der Stamm derselben, der gestreift und mehlig, und bis ein Fuß lang ist, liegt auf der Erde mit wechselsweise stehenden Aesten und Blättern. Diese sind langgestielt, dreyeckig, glatträndig, stumpf, von meer-

grüner Farbe, und die untere Fläche ist als mit Mehl bestreut. Diese (*Hb. Vulvariae, Atriplicis foetidae* s. *olidae*) haben einen höchst widerlichen Geruch, der dem Geruch eingefalzener in Fäulniß gehender Fische ähnlich ist, und einen ekelhaften Geschmack. Beyde verlieren sich durchs Trocknen. Man bedient sich ihrer als Arzeneymittel vorzüglich in England.

117. Ulmbaum, Rößler (*Ulmus campestris* Zorn. t. 426.). Von diesem bekannten Baume wird die mittlere, dem Holz zunächst liegende Rinde (*Cortex Ulmi*) gesammelt. Sie ist zähe, dünn, glatt, ohne Geruch, bitterlich und sehr schleimig. Die von den Aesten gesammelte ist allemal bitterer als die vom Stamme, und die ganz junge Zweige enthalten eine solche Menge des Schleims, daß er sich in Fäden ziehen läßt. Im Frühjahr wird sie am besten von den nicht zu dünnen Aesten: im Herbst von der Wurzel genommen \*).

118. Gelber Enzian (*Gentiana lutea*, Zorn. t. 257.) wächst auf den Schweizerischen, Apenninischen, Pyrenäischen und Oesterreichischen Gebirgen häufig. Er wird an vier Schuh hoch, und trägt schöne, große, hellgelbe Blumen. Die Wurzel, die man rothen oder gemeinen Enzian, Bit-

\*) Von einer in Nordamerika einheimischen Ulmart will man die Salbenrinde (*Cortex unguentarius*) ableiten, wor mit die Wilden, nachdem sie sie mit Milch zu einer Art von Lattwerge gebracht haben, die Heilung der Wunden auf das glücklichste und geschwindeste zu Stande bringen. Es ist ebenfalls die mittlere Rinde, die sehr biegsam, von weißgrauer Farbe, und im Brüche fasericht ist. Sie hat weder Geschmack noch Geruch, ist aber sehr schleimig.

Bitterwurzel (*Rad. Gentianae rubrae*) nennt, ist einige Fuß lang, einige Finger dicke, hat ringsförmige Wurzeln, ist schwammig, von aussen braun, inwendig gelb. Der Geschmack davon ist höchst bitter, und die Extraktion vom Weingeist noch bitterer als vom Wasser. Aus acht Pfunden bekomme ich gewöhnlich drey Pfunde wäſſriges Extrakt.

119. Blauer Tarant, Lungenblume (*Gentiana Pneumonanthe*, Zorn. t. 268.) wächst bey uns auf etwas feuchten Wiesen. Der Stängel ist gerade und etwa einen Fuß hoch. Die Blätter haben keine Stiele, sind glatt, schmal und stehen einander gegen über. Die Blumen sind groß, glockenförmig, mit fünftheiliger Krone, und gemeinlich dunkelblau. Sie stehen auf besondern Stielen oben an den Stängeln wechselsweise gegeneinander. Das Kraut (*Herb. Anthirrhini coerulei*) hat einen sehr bitteren Geschmack, und wird noch manchmal von abergläubischen Leuten gefordert.

120. Tausendgüldenkraut, Erdgalle, Laurin (*Chironia Centaurium*, Hayne t. 30.) wächst hin und wieder auf Brachfeldern, und anderen trockenen Gegenden. Die Blätter sind eyrund, spitzig, mit drey hervorstehenden Rippen bezeichnet, und stehen ohne Stiele einander gegen über. Der Stängel, der einfach ist, theilet sich oben immer in zwey Nebenzweige, auf welchen die rothen trichterförmigen fünftheiligen Blumen sitzen, die einen flachen Strauß bilden. Das Kraut, welches sehr bitter ist, nebst den Blumen (*Herb. l. Summitates Centaurii minoris*) wird gesammelt. Billig aber sollte nur das Kraut aufbehalten werden, da die Blumen weder Geschmack noch

noch Geruch haben. Acht Pfunde getrocknetes Kraut geben mir gewöhnlich zwey und drey Viertel Pfund wäſſriges Extrakt.

121. Herbfſtenzian, Himmelsſtängel (*Gentiana Amarella*, Zorn. t. 392.) iſt ein Sommergewächs, das auf trockenen Wiefen wächst. Der Stamm iſt ohngefähr Fingers lang, aufrecht und glatt. Die Blätter ſind ſitzend, eyrund und zugespitzt. Die Blumen entſpringen zu vier bis fünf am Ende des Stammes. Sie ſind dunkelblau, präſentirtellerförmig, und am Schlunde mit einer in viele haarförmige Abſchnitte zerſpaltenen Haut bekränzt. Das Kraut (*Hb. Gentianellae*) hat einen bitteren Geſchmack.

Schirmblumen. (S. III. n. 8.)

122. Mannſtreu, Brachdiſtel (*Eryngium campeſtre*, Zorn. t. 135.) wächst auf trockenem Boden. Die Blätter breiten ſich auf der Erde aus, ſind ſteif, groß, ausgeſchweift, eingeknickten, ſtachlicht, blaßgrün, mit weißen netzförmigen, glänzenden Adern durchzogen, haben keinen Stiel, und umgeben den Stängel. Dieſer iſt gerade, äſtig und hat bloß da, wo er ſich theilt, Blätter, außerdem iſt er glatt. An den Enden deſſelben ſind rundliche Knöpfe, die aus vielen kleinen fünfblättrigen weißlichen oder blaßblauen Blümchen zuſammengeſetzt ſind. Die Wurzel (*Rad. Eryngii*) iſt Daumens dick, lang, zaſericht, von außen ſchwarz, inwendig weiß, und hat einen ſüßlichen, hinterher etwas gewürzhaften, Geſchmack.

123. Sanickel, Saunickel, Schernäckel (*Sanícula Europaea*, Zorn. t. 109.). Die Blätter, die aus der ſaftigen Wurzel hervorkommen, ſtehen auf

auf langen Stielen, sind in fünf Lappen getheilt, deren jeder wieder eingeschnitten, und am Rande gezähnt ist. Die Blätter am Stängel sind tiefer zertheilt. Dieser ist gerade und hat Seitenzweige, die sich oben jederzeit in drey Stiele theilen, an deren Spizen kleine Knöpschen mit vielen weissen fünfblättrigen Blümchen als in einer Doldo besammen stehen. Die Blätter (*Hb. Saniculae, Diapensiae*) haben einen etwas zusammenziehenden und wenig salzigen Geschmack. Es wächst in Wäldern.

124. Durchwachs (*Bupleurum rotundifolium*, Zorn. t. 376.) hat aufrechte, runde, dünne, braune Stängel, welche von den Blättern, die eyrund, glatt, ohne Geruch und Geschmack sind, ganz umgeben werden. Er trägt Schirmblumen mit hellgrünen Blümchen. Der Samen, der in Schötchen enthalten ist, ist klein, schwarz, glatt und hart. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Perfoliatae*) waren vor Zeiten mehr im Gebrauche. Die Pflanze wird in unsern Gärten gefunden.

125. Bergkümnel, Zirmet (*Tordylium officinale*, Zorn. t. 278.) wächst ausser Creta und Candien, auch in Italien, Sicilien und Frankreich. Der Samen (*Sem. Seseleos cretici s. montani*) ist länglich, mit drey hervorstehenden Linien gezeichnet, hat keinen Geruch, und einen schwachen aromatischen Geschmack.

126. Wilde Möhre, Karotte, Vogelneß (*Daucus Carota*, Zorn. t. 471.) wächst auf Anhöhen und Bergen, und ist zweyjährig. Der Stängel ist drey, vier bis fünf Fuß hoch, und sämmt den Blättern haarig. Die Blattstiele sind lang, unten häutig wie eine Hülse, und haben andere  
klein

kleine Stiele gegen über stehen, an welchen wiederum einander gegen über viele tief eingeschnittene Blättchen befindlich sind. Die Stängel enden sich in eine Schirmblume, die doppelt zusammengesetzt, und weiß-röthlich ist. Das mittelste Blümchen einer Dolde ist gemeinhin röther als die übrigen. Bald nach der Blüthe ziehet sich der ganze Schirm so zusammen, daß er in der Mitte tief und hohl wird, und einem Vogelneft gleicht. Die Samen, die Karotten- oder wilder Möhrensamens (*Sem. Dauci sylvestris*) genannt werden, sind rund, auf einer Seite platt, auf der andern erhaben, und mit steifen Haaren besetzt. Sie haben eine graue Farbe und gewürzhafte bitterlichen Geschmack \*).

127. Großer oder gemeiner Ammey (*Ammi ma-ius*, Zorn. t. 231.) wächst in dem mittägigen Europa und dem Morgenlande. Die Samen (*Sem. Ammios vulgaris*) sind klein, braun, gestreift, haben keinen Geruch, und einen geringen gewürzhafte Geschmack.

128. Aegyptisches Ammey (*Ammi copticum*) dieses soll nach Herrn D. Naumburg die Pflanze seyn, von welcher der aus Bengalen nach London geschickte Adiwansamen (*Sem. Adiwaaen*) herrühren soll. Er hat die Größe des Aniesamens, ist länglich gewölbt und hat fünf

\*) Die Wurzel dieser wilden Pflanze ist holzig, dünn, weiß, unschmackhaft. Sie verliert aber alles dieses, und wird zu der bekannten Gelbmöhre, gelbe Rübe, oder Mohrsrübe (*Rad. Dauci sativi*) umgeändert, wenn sie in einen bessern Boden verpflanzt wird, da sie denn stark, saftig, offenbar süß, roth oder gelb wird.

fünf hervorstehende Rippen. Der Geruch und Geschmack ist stark gewürzhalt.

129. Schierling, Erdschierling (*Conium maculatum*, Zorn. t. 48.) wächst an schattigen Orten bey Gräben und Dämmen. Da diese Pflanze mit andern ihr ähnlichen nur gar zu leicht verwechselt wird, wovon die so ganz verschiedenen Wirkungen derselben abzuleiten sind, so ist eine genaue Beschreibung um desto nothwendiger. Die Wurzel ist weiß, lang, Fingers dick, entshält, wenn sie noch jung ist, einen milchichten Saft, und ähnet in der Gestalt und Größe den Selbmdöhren. Sie ist im Frühjahre am schädlichsten, weniger im Herbst. Durch die Wurzel unterscheidet sich unser Gewächs schon sehr deutlich von dem ihm sehr ähnlichen Knolligen Kälberkropf (*Chaerophyllum bulbosum*, Zorn. t. 409.), dessen Wurzel rund ist. Der Stängel wird manchmal drey, vier bis sechs Fuß hoch, ist hohl, glatt, ohne alles haarige, und nach unten zu mit rothen oder braunen Flecken besprengt. Die Blätter sind groß, und haben lange und dicke Blattstiele, die unten, wo sie am Stängel festsetzen, die Gestalt einer Rinne haben, womit sie den Stängel umgeben. An den unten am Stamm stehenden Blattstielen kommen zu beyden Seiten Stiele hervor, aus welchen wiederum andere entspringen, worauf dunkelgrüne, glänzende, lanzenförmige, eingeschnittene Blättchen, dem Körbel ähnlich, sitzen. Bey den Blättern oben am Stängel bemerkt man, daß, nachdem die Blattstiele nur einmal sich zertheilt haben, die Blättchen schon sitzen. Die Dolden, die an den äußersten Spitzen der Zweige befindlich sind, sind zusammengesetzt, und die einzelnen Blümchen haben

ben fünf weiße herzförmige Blumenblätter. Der zurückbleibende Samen ist auf einer Seite flach, auf der anderen halbrund und gestreift, und die Streifen mit Zacken, wie eine Säge zierlich geferbt. Dieses letztere ist das gewisseste und zuverlässigste Kennzeichen. Der besondere sehr widerliche Geruch der ganzen Pflanze, besonders wenn die Blätter zwischen den Fingern zerrieben werden, der den spanischen Fliegen oder vielmehr dem Kagenurin ähnlich kommt, giebt ebenfalls ein gutes unterscheidendes Merkmal ab. Schierling, dem dieser Geruch fehlt, muß nicht zur Arzenei verwandt werden, weil er nothwendig nicht so wirksam seyn kann. Ich habe öfters wahre Schierlingspflanzen ohne diesen Geruch gefunden. Durch die allmählich dünner werdende Wurzel, dem mit rothbraunen Flecken besprengten Stängel, der Beschaffenheit des Samens und dem Geruch läßt sich dieses Gewächs vollkommen von allen ähnlichen unterscheiden \*). In den Apotheken wird das Kraut dann, wenn die Blumen sich zu öffnen anfangen, welches im Junius zu seyn pflegt, zu welcher Zeit es den stärksten Geruch hat, und der Samen (*Hb. Sem. Cicutae Conii*)

\*) Selbst mit dem Gleiß, der wilden Petersilie, oder dem Gartenschierling (*Aethusa Cynapium*), der ihm sonst ziemlich ähnlich ist, kann, wenn man auf obige Kennzeichen Achtung giebt, keine Verwechselung stattfinden. Ueberdem sind bey dieser Pflanze die kleineren Dolben zur Hälfte nach aussen mit drey bis fünf langen schwarzen herabhängenden Blättchen besetzt, und die Blätter selbst sind von beyden Seiten glänzend, und haben bey dem Zerreiben zwar ebenfalls einen widrigen aber knoblauchartigen Geruch. Die Samen sind mit erhabenen Streifen besetzt, aber ohne, daß dieselben gesterbt sind.

Conii) gesammelt. Aus dem frischen Kraut preßt man den Saft aus, und verfertigt daraus ohne alles Abschäumen, Klarmachen und ohne Zusatz von Pulver, bey gelinder Wärme das Extrakt, wovon sechs Pfunde Saft ein Pfund geben: oder man trocknet dasselbe, und dann verwirft man die starken Stängel, und verrichtet das Trocknen auf das schnelligste bey der Wärme eines Ofens oder Heerdes, wodurch die wirksamen Bestandtheile am besten erhalten werden. Man erreicht diesen Zweck um desto mehr, wenn man es bald darauf zu Pulver stößt, und in wohl verstopften Gläsern verwahrt.

130. Eisenich, Oelnitz (*Selinum palustre*) wächst in feuchten und morästigen Wäldern. Sie wird vier bis sechs Fuß hoch. Der Stamm ist zweytheilig, glatt und tief gefurcht. Die Blätter sind mehrmals zusammengesetzt, und die einzelnen Blätterchen sind zwey bis drey mal zerspalten, glatt, hellgrün und an der Spitze rötlich. Die Dolden, die auf Stielen stehen, sind groß, und zusammengesetzt. Unter der großen Dolde finden ohngefähr neun, unter den kleinen zwölf lanzettförmige Blätterchen statt. Die Blumen sind weiß, und, ehe sie sich öffnen, auswendig rötlich. Die Wurzel (*Rad. Olsnitii, Thysselini*) ist spindelförmig, dick, ästig, von aussen gelblich, innen weiß, und enthält, wenn sie frisch ist, einen milchigen Saft. Sie hat einen starken gewürzhaften Geruch, und einen sehr scharfen hitzigen Geschmack. Im April muß sie gegraben werden.

131. Cretische Möhren (*Athamanta Cretensis*) wächst auf der Insel Creta oder Candien, und auf den Schweizerischen und Oesterreichischen Gebürgen. Der Samen, der Möhrenkümmelein  
D. (Sem.

(*Sem. Dauci cretici*) genannt wird, ist cylindrisch, wenig gestreift und wollicht. Er hat einen angenehmen Geruch und gewürzhaften Geschmack.

132. Bergpetersilie, Grundheil, Vielgurt, (*Athamanta Oreoselinum*, Zorn. t. 406.) wächst an Bergen. Der Stängel ist gerade, rund, glatt, und hat viele Seitenäste. Die Blätter haben lange Hauptstiele mit andern kürzern einander gegenüberstehenden kleinen Stielen, und diese haben wiederum gegenüberstehende Stiele, die alle gegeneinander rechte oder stumpfe Winkel machen. Die einzelnen Blätter sind mehrtheils dreifach eingeschnitten und kurz. Die Infusion derselben hat einen angenehmen Zitronengeruch. Die Dolden sind flach, die Blumen weiß. Der Samen ist eiförmig, glatt, platt, und mit einem weißen Rande umgeben. Sie haben einen starken Geruch, und einen den Permeranzenschalen ähnlichen Geschmack. Die Wurzel ist spindelförmig, saftig, von aussen mit einem schwarzen Häutchen überzogen, unter demselben weiß, und in der Mitte gelblich. Sie ergießt, wenn sie verletzt wird, einen Milchsaft, der getrocknet ein durchsichtiges braunes Harz giebt. Kraut, Samen und Wurzel (*Ab. Sem. Rad. Oreoselini*) sind officinell.

133. Haarstrang (*Peucedanum officinale*). Diese Schirmblume wächst in südlichen Gegenden auf sumpfigen Wiesen. Die Wurzel (*Rad. Peucedani*) ist dick, lang, fasericht, von aussen braun, inwendig weißlich, und von einem ekelhaften süßlichen Geschmack. Wenn sie frisch ist, enthält sie einen gelben Milchsaft.

134. Streckenkraut (*Ferula asa foetida*) ist eine perennirende Schirmpflanze, die allein in Persien wächst.

wächst. Die Wurzel soll viel Aehnlichkeit mit der Passinawurzel haben, doch ungleich dicker seyn. Sie enthält einen milchigen Saft, der, wenn er trocken ist, den sogenannten Teufelsdreck oder stinkenden Asand (Asa f. Asa foetida) giebt. Es werden dazu diejenige Wurzeln gewählt, die älter als vier Jahre, und dicker als ein Arm sind. Nachdem man die Erde von dem oberen Theil derselben abgescharrt hat, wird die Wurzel oben quer durchschnitten. Der Milchsaft, der hiedurch ausfließt, trocknet auf der verwundeten Oberfläche durch die Sonnenhitze an. Dieser wird weggenommen, und die Wurzel so lange aufs neue durchschnitten, bis kein Saft mehr austritt. Das gummiichte Harz, das man auf die Weise erhält, wird in Stücken von verschiedener Größe verschickt, die braun, gelb oder röthlich gefärbt, und hin und wieder mit weißen, durchsichtigen oft rundlichen Körnern vermischt sind. Es ist zähe, und läßt sich zwischen den Händen fast als Wachs erweichen. Durchs Alter pflegt es trockner, und dunkler an Farbe zu werden. Für das beste wird das röthliche oder gelbe gehalten, welches trocken, aber dabey gleichsam etwas fettig, durchsichtig, im Bruche mattglänzend, mit vielen weißen Körnern vermischt ist, und zwischen den Zähnen zähe wird. Es hat einen bitterlichen Geschmack, und einen höchst widrigen, durchdringenden, sehr starken, knoblauchartigen Geruch. Je lebhafter dieser ist, um desto besser der Asand. Er ist aber dennoch bey weitem nicht mit dem Geruch des frischen Saftes in Vergleich zu setzen, da ein Quentchen davon ungleich stärker riechen soll, als hundert Pfunde des getrockneten. Man ist daher auch auf den

Schiffen, durch die er frisch verschickt wird, gezwungen, um, damit die übrigen Waren den Geruch nicht anziehen, und er den Reisenden selbst nicht beschwerlich werde, die damit angefüllten Säcke oben an den Mastbaum zu hängen. Die Stücke, die schmierig, schwärzlich, undurchsichtig, und mit Unreinigkeiten angefüllt sind, sind verwerflich. Der Weingeist zieht aus diesem Gummiharze weniger Theile als das Wasser aus. In starkem Weinessig kann er durchs Reiben zu einer Milch aufgelöst werden. Bey der Destillation mit Wasser giebt er ätherisches Oehl aus, wovon ein Theil über dem Wasser schwimmt: ein anderer darin niedersinkt. Man will versichern, welches mir aber wohl kaum glaublich ist, daß dieser Asand bisweilen mit weißem Harz, welches mit Knoblauchsfaß angefüllt und getrocknet worden, verfälscht vorkommen soll. In diesem Fall würde die Sprödigkeit, der stark glänzende Bruch, und die vollkommene Auflöslichkeit in Weingeist diesen Betrug entdecken. Es enthält der Asand mehr gummierte als harzige Theile.

135. Weißer Enzian (*Laserpitium latifolium*, Zorn. t. 420.) findet sich auf Bergen und in Wäldern. Er hat einen geraden Stängel mit vielen Ästen. Die Blattstiele sind lang, unten scheidenförmig, und es befinden sich zu beyden Seiten desselben herzförmige Blätter, die eingeschnitten, und am Rande sägenartig gezähnt sind. Ein dergleichen einzelnes Blättchen beschließt zugleich den Blattstiel. Die Blume ist eine zusammengesetzte Dolde von weißer Farbe und ansehnlicher Größe, die wenig konvex ist. Die Wurzel, die auch weiße Hirschwurzel (*Rad. Gentianae albae*) genannt wird, ist dick, spin-

dels

delförmig, rund, inwendig gelblich weiß, und von gewürzhaftem, scharfem und bitterlichem Geschmack

136. Sesselkraut (*Laserpitium Siler*, Zorn. t. 429.) wächst in Oesterreich und Frankreich. Ist dem vorigen sehr ähnlich. Der Samen, der Rostkümme (*Sem. Sileris montani*) genannt wird, ist schmal, länglich, riecht angenehm und giebt bey der Destillation ein blaues Oehl
137. Liebstock, Liebstöckel, Badkraut (*Ligusticum, Leuisticum*, Zorn. t. 233.) wächst auf den Apenninischen Alpen wild. Bey uns wird er in Gärten gebauet. Die Wurzel ist einen halben Fuß lang, in viele Aeste zertheilt, fleischig, von aussen gelb, inwendig weiß, und hat einen scharfen, etwas gewürzhafsten, süßlichen, doch unangenehmen Geschmack. Sie treibt einen sehr hohen hohlen Stängel mit vielen Aesten. Die Blätter stehen einander gegenüber, haben lange Blattstiele, aus denen von beyden Seiten wiederum andere ausgehen, deren jeglicher drey eckrunde, tiefeingekerbte Blättchen trägt. An der Spitze der Aeste stehen gelbe Dolden. Der Samen ist gelb, länglich, und mit fünf erhabenen Streifen gezeichnet. Kraut, Wurzel und Samen (*Hb. Rad. Sem. Levistici*) ist officinell. Die ganze Pflanze ist glatt, und hat einen besondern, durchdringenden, widerlichen Geruch, und enthält einen gelben gummicharzigen Saft, der dem Opopanax ähnlich ist. Aus einem Pfunde der Wurzel erhält man ein Quentchen ätherisches Oehl.
138. Angelik (*Angelica sativa et archangelica*, Zorn t. 283.) ist eine Schirmpflanze, die zwey bis drey Fuß hoch wird, und zwey Jahre dauert.

ret. Der Stamm ist hohl, und unten voll rother Farbe. Die Blätter hängen hin und wieder an langen Stielen, bestehen aus paarweise gegen einanderstehenden Lappen, die sich mit einem einzelnen endigen, und haben eine dunkelgrüne oder bräunliche Farbe. Die Dolden sind aus kleinern zusammengesetzt, groß, ziemlich flach, und weiß. Der Samen ist gerändelt, und mit drey hervorragenden Linien gezeichnet. Die Wurzel, die Angelik, Engelwurzel, heilige Geistwurzel, Brustwurzel, Luftwurzel (*Rad. Angelicae*) heißt, ist stark, gerade, gleich dem Meerrettig, von aussen braun, inwendig weiß, und hat viele lange Aeste und Fasern. Der Geruch und Geschmack davon ist anfänglich gewürzhalt, süß und nachher bitterlich. Wenn im Winter eine frische Wurzel verwundet wird, fließt ein milchigter Saft heraus, der zu einem gummiichten Harz erhärtet, und im Weingeist, welcher davon goldgelb gefärbt wird, sich auflöst. Es muß diese Wurzel daher entweder kurz vor dem Winter oder bey dem Anfange des Frühjahrs ausgegraben werden. Im Sommer ist sie ganz unkräftig. Sie pflegt leicht schimmlich und wurmfichig zu werden, und muß daher oft nachgesehen werden. Ein Pfund davon pflegt ein Quentchen ätherisches Oehl zu geben.

139. Ninsi (*Sium Ninsi*) wächst auf Bergen in China wild, und wird in Japan gebauet. Diese Schirmpflanze ist der Zuckerwurzel sehr ähnlich. Die Wurzel, deren so sehr gepriesene heilsame Wirkungen jetzt ganz bezweifelt werden, wird Indianische Brustwurzel (*Rad. Ninsi, Ninsing, Ninzin,*) genannt. Es wurde davon vor kurzer Zeit noch die Unze mit hundert und fünfzig

zig. Holländischen Gulden bezahlt, jetzt aber ist der Preis nebst ihrem Ruf sehr gefallen. Man hat sie von der Dicke eines Federtriels bis zur Dicke eines kleinen Fingers. Sie ist wenig runzlicht, theilt sich gemeinlich unten in zwey Aeste, hat die Farbe und Durchsichtigkeit des Horns, keinen Geruch, und einen schwachen süßen Geschmack. Die Durchsichtigkeit kömmt daher, weil sie, ehe sie getrocknet wird, drey Tage lang in Wasser eingeweicht, und dann an den Deckel eines Topfes so angehangen wird, daß der Dampf des darin enthaltenen kochenden Wassers beständig anschlagen muß.

140. Kretischer oder kleiner Ammey (*Sison Ammi*, Zorn. t. 256.) ist eine Schirmpflanze mit fenchelartigen Blättern, die in Spanien, Apulien und Aegypten wächst. Der Samen, der Kretischer, Aegyptischer oder Alexandrinischer Ammey, Nohrenkümmel, Serrentkümmel (*Sem. Ammios veri s. cretici*) genannt wird, ist klein, eiförmig, grau, tiefgestreift, und hat einen gewürzhaften bitteren Geschmack, und einen penetranten Geruch.

141. Macedonische Petersilie (*Bubon Macedonicum*) wächst in Macedonien und Mauritanien. Der Samen (*Sem. Pretroselini Macedonici*) ist klein, braun, länglich, an beyden Enden zugespitzt, gestreift und einigermaßen haarig, von gewürzhaftem, dem Kraamkümmel beykommendem Geschmack und starken Geruch.

142. Galbanpflanze (*Bubon Galbanus*, Zorn. t. 416.) wächst in Arabien, Syrien, Indien, Persien, wie auch in verschiedenen Ländern in Afrika, besonders in Mauritanien. Die ganze Umbelpflanze ist mit einem zähen milchigen Saft

angefüllt, der aus den Knoten der Stängel einer drey- bis vierjährigen Pflanze oft von selbst heraustrießt. Man pflegt aber den Stängel zwey bis drey Quersfinger hoch über der Wurzel abzuschneiden, und den Saft tropfenweise ausrinnen zu lassen, der bald darnach erhärtet. Man glaube mit vieler Wahrscheinlichkeit, daß dieses derselbe Saft sey, der uns unter dem Namen Galbanum oder Mutterharz (*Albanum Gummi Albani*) aus Syrien und der Levante zugeführt wird. Es ist ein gummichtes Harz, welches zähe, gelbbraun, weißgesteckt, dehnbar wie Wachs ist, einen besondern starken Geruch und bitteren scharfen Geschmack hat. Man hat davon zwey Sorten. Für das beste wird das in Körnern (*Galbanum in granis* s. *en larmes*) gehalten, welches aus Stücken, die bis zur Größe einer Haselnuß gehen, besteht, von aussen halbdurchsichtig, röhlich, und inwendig weißgesteckt ist. Das in Kuchen (*Galbanum in massis* s. *en pains*) ist in großen Stücken, die in Absicht ihrer größeren oder geringeren Reinigkeit sich unterscheiden. Je mehr weiße Tropfen darin enthalten sind, und je reiner und heller von Farbe es ist, um desto besser ist es. Letzteres ist das im Handel gewöhnliche: ersteres kommt sehr selten vor. Die vorzüglichste Art es zu reinigen, ist schon (S. 141. n. 6.) angezeigt worden. Vom Wasser löst es sich zu einer Milch größtentheils auflösen. Sonst aber löset es weder der Wein, noch der Essig vollkommen auf. Der Weingeist nimmet davon nur wenig ein, und wird braungelb gefärbt. Bey einer Destillation mit Wasser erhält man aus sechszehn Unzen an sechs Quentchen ätherischem Oehl. Wenn man es aber  
der

der trocknen Destillation unterwüßt, so gehet zuerst ein blaugefärbtes Oehl, das sich in Wein geist auflöset, seine Farbe aber nicht lange behält, über: bald darauf aber folgt das braune empyreumatische Oehl, welches unter dem Namen Galbanöhl (*Oleum Galbani*) in Apotheken aufbehalten wird.

143. Römischer Kümmel (*Cuminum Cuminum*) wächst in Aegypten und Aethiopien wild, wird aber in Italien, Sicilien und Malta stark gebauet, woher auch der Samen zu uns geschickt wird. Man nennt ihn meistens Kramkümmel oder Mutterkümmel (*Sem. Cumini*). Er ist größer als das Fenchelsaat, länglich, gestreift, grünlich oder graugelb, und hat einen starken Geruch und Geschmack. Zwey Pfunde davon sollen eine Unze ätherisches Oehl geben. Ich habe aber aus zwölf Pfunden nur zwey Unzen und ein Quentchen erhalten.

144. Wasserfenchel (*Phellandrium aquaticum*) ist eine Schirmpflanze, die überall an Sümpfen und Teichen wächst, und eine so große Aehnlichkeit in Absicht der Blumen und Blätter mit dem Körbel hat, daß man sie schon hiedurch beynahe erkennen kann. Die Wurzel besteht aus Gelenken oder Absätzen, aus denen sowohl als aus den unteren Gelenken des Stängels ringsum viele lange Fasern hervorkommen. Der Stängel ist drey bis vier Schuh hoch, streifig, inwendig hohl, und mit vielen etwa einer Spanne lang abstehenden Absätzen von grüngelblicher Farbe versehen. Ueber dem Wasser theilt er sich in Zweige, die sehr auseinander gesprett sind. Die Blätter stehen in stumpfen Winkeln von dem Stängel ab, sind zusammengesetzt und gekerbt. Auf den Spitzen der

Zweige kommen die weissen Dolden von mäßiger Größe hervor. Der drauf folgende Samen ist länglich, tief geribbt, grüngelb, von der Größe des Dillsamens, von gewürzhaftem Geruch, und dem Geschmacke des Liebstockes. Er ist unter dem Namen Rossfenchel, Pferde- oder Peersamen (*Sem. Phellandrii* s. *Foeniculi aquatici*) aufs neue in Apotheken bekannt geworden. Da statt dieses Samens bisweilen der Samen des häufig an wässrigen Stellen wachsenden breitblättrigen Wassermerks (*Sium latifolium*) gesammelt wird; so läßt sich dieses auf folgende Art erkennen. Der Samen des Wassermerks ist kleiner, einwärts geribbt, zwischen den Ribben schwarz, die Ribben alle gleich groß und der Geschmack dem Mutterkümmel (n. 143.) ähnlich. Der Samen des Rossfenchels dagegen ist größer, meist gerade, mehr gefurcht als geribbt, hat auch ungleiche Ribben, wovon die innersten fast noch einmahl so breit als die andern sind.

145. Wasserstierling, Wüterich, Wütscherling (*Cicuta virosa*, Zorn. t. 466.) ist eines der giftigsten Gewächse, die unser Vaterland aufzuzeigen hat. Es wächst in Gräben und Wassern zu einer Höhe von zwey bis vier Fuß. An dem gemeinschaftlichen Blattstiele stehen zu beyden Seiten dunkelgrüne Blätter, wovon sich jegliches wieder in drey bis vier längliche, zugespitzte, am Rande sägenförmige Blättchen theilet. Die Dolden sind weiß und zusammengesetzt. Sie entspringen allemal einem Blatt gegenüber, und haben geständelte Blumenstiele. Das Kraut (*Hb. Cicutae aquaticae*) hat, wenn es frisch ist, einen starken dem Dill ähnlichen Geruch, und einen nicht unangenehmen petersilienartigen Geschmack.

schmack, verliert aber beydes durchs Trocknen fast gänzlich. Es wird nie zum innerlichen Gebrauche, sondern auswärts größtentheils bloß zum äusseren, vornehmlich zum Schierlingspflaster, angewandt. Man nehme sich sehr wohl in Acht, daß der schon (n. 129.) beschriebene Schierling nicht mit diesem verwechselt werde. Der Stängel, das unterste Wurzelblatt, und die knollige Wurzel dieser Pflanze, die der Länge nach durchschnitten in Fächer abgetheilt erscheint, besonders der äusserste Theil oder die Rinde der letzteren, gehören zu den schrecklichsten Giften. Sie enthalten einen weissen Milchsaft, der beym Zerschneiden herausfließt, an der Luft gelb, dann röthlich wird, und nach kurzer Zeit einen unerträglichen Gestank von sich giebt. Da Herr Badd die frische zerriebene Wurzel mit Wasser destilliren wollte, fand er, daß beym Sieden des Wassers die Vorlage mit weissen Dämpfen erfüllt wurde, die einen unangenehmen starken Geruch hatten, und Kopfweg verursachten.

146. Bärenfenchel (*Aethusa Meum*, Zorn. t. 499.) wächst auf den Gebirgen von Italien, Frankreich, Schweiz und Deutschland. Die Wurzel geht gerade in die Erde, ist einige Zolle lang, und von der Dicke eines Federkiels. Sie ist ästig, zaserigt, von aussen braun, innerhalb weißlich. Ihr hitziger und gewürzhafter Geschmack und Geruch kann nicht leicht mit andern verglichen werden. Die Blätter sind haarförmig und glatt als der Dill, die Dolden weiß, und der Samen glatt, länglich und streifig. Die Wurzel ist unter dem Namen Bärwurzel (*Rad. Meu, Mei athamantici*) officinell.

147. **Koriander** (*Coriandrum sativum*, Zorn. t. 363.) wächst auf den Aeckern in den südlichen Gegenden von Europa, als Italien, Spanien, Frankreich in solcher Menge, daß es fast den Weizen erstickt, und wird bey uns und an andern Orten häufig gebauet. Die Stängel werden ohngefähr zwey Fuß hoch. Die untersten Blätter bestehen aus drey oder fünf rundlichen sägenartig gezähnten Blättchen, von denen das äußerste in drey Lappen getheilt ist. Die Blätter am Stamm aber sind doppelt zusammengesetzt, und haben Blättchen, die in sehr schmale Abschnitte zerspalten sind. Die Blumen stehen am Ende des Stängels und der Zweige in vielen lockeren und weissen Dolden. Der Samen (*Sem. Coriandri*) ist kugelförmig, von gelbgrauer Farbe und gestreift. So lange er grün ist, hat er, so wie alle übrige Theile der Pflanze, einen betäubenden Wanzengeruch, getrocknet aber ist der Geschmack und Geruch angenehm und gewürzhaft.
148. **Börbel** (*Scandix Cerefolium*, Zorn. t. 192.) ein bekanntes Küchengewächs, das in Schweden, Frankreich und anderen Orten wild wächst. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Cerefolii, Chaerophylli*) ist officinell.
149. **Meisterkraut** (*Imperatoria Ostrutium*, Zorn. t. 24.) ist an den Oestereichischen, Schweizerischen und anderen Alpengebürgen einheimisch, bey uns gehet es in den Gärten gut fort. Es treibt einen hohen Stängel. Die Blätter, die aus der Wurzel kommen, haben einen langen runden Stiel, an dessen Spitze drey Blättchen stehen, deren Rand sägenförmig gezähnt ist, und deren mittelstes gemeinlich in drey, die anderen aber in zwey Lappen zerschnitten sind. Die Blät-

Blätter am Stängel haben dieselbe Beschaffenheit, nur daß die Blattstiele kürzer und unten in eine häutige Scheide ausgebreitet sind. Die Dolden sind groß, weiß und ganz platt. Die Wurzel, die Meisterwurzel (*Rad. Ostrutii* s. *Imperatoriae*) genannt wird, ist rund, einige Zoll lang, knotig, von aussen grau, innerhalb weiß. Sie hat einen besondern der Angelik ähnlichen Geruch, und einen scharfen und bitteren Geschmack. Sie ist im Winter und Frühling am kräftigsten, enthält dann einen weißen Milchsaft, der gelblich wird, und soll billig nur zu dieser Zeit zum arzenenischen Gebrauch gegraben werden. Sie giebt die Hälfte an wässrigen, und den achten bis fünften Theil an harzigen Extrakt. Aus sechszehn Unzen erhält man ein Quentchen ätherisches Oehl.

150. Pulshaber, Koffkimmel (*Seseli tortuosum*) wächst im südlichen Europa, vornehmlich in Frankreich. Der Samen (*Sem. Seseleos malleolensis*) ist länglich, gestreift, von einer grünlichen Farbe, scharfem Geschmack und gewürzhaftem Geruch.

151. Pasternak, Pastinak (*Pastinaca sativa*) wird häufig der Wurzel wegen in Küchengärten gezogen, wächst aber auch wild, und hat dann eine sehr dünne holzige Wurzel. Die Schirmblume ist gelb. Der Samen (*Sem. Pastinacae*) ist platt, länglich, gestreift und geründelt. Er hat den Geruch der Wurzel, und einen gewürzhaften Geschmack.

152. Panaxpflanze (*Pastinaca Opopanax*). Obgleich diese dem Pasternak sehr ähnliche Pflanze, welche eines der größten Doldengewächse ist, in der Provence, Italien und Sicilien wächst;

so wird dennoch das sogenannte Panaxgummi oder Opopanax (*Opopanax*, *Gummi Opopanacis*), welches der Saft der Pflanze ist, der nach der Verletzung des unteren Theils des Stängels und der Wurzel als ein goldgelber Saft herausfließt, aus der Levante gebracht. Es ist ein gummichtes Harz, welches die Gestalt von Körnern, wovon einige die Größe einer Walnuss haben, hat; oder auch in großen Stücken, die unreiner sind, geschickt wird. Von aussen ist es gelb oder braun, inwendig aber von blässere Farbe, im Anfühlen fett, doch ziemlich spröde. Der Geschmack davon ist ekelhaft und bitter, dem Liebstock ähnlich; der Geruch aber angenehm. Je braunschwärzlicher es ausfällt, um desto schlechter ist es. Die Auflösung dieses Gummiharzes in Wasser wird milchig, und das Harz sinkt nach einiger Zeit daraus nieder. Durch die Destillation mit Wasser soll man etwas ätherisches Oehl daraus erhalten.

153. Dill (*Anethum graveolens*) wird bey uns jährlich in Gärten gebauet, und wächst in Portugal, Spanien und Konstantinopel wild. Er wird an anderthalb Fuß hoch, auch wohl höher. Die Blätter sind so fein zerschnitten, daß sie beynähe feinen Fäden gleichen. Die Dolde ist zusammengesetzt, und hat gelbe Blumenblätter. Dieses alles hat der Dill mit dem Fenchel gemein. Er unterscheidet sich aber davon vornehmlich durch den ihm eigenen betäubenden Geruch und der Gestalt des Samens, der platt ist, und eine zarte blätterichte Einfassung hat. Die ganze Pflanze, besonders aber der Samen (*Sem. Anethi*) ist officinell. Sechszehn Unzen davon pflegen ein Loth ätherisches Oehl zu geben. Ich habe aus acht

acht und zwanzig Pfunden nur acht Unzen Oehl erhalten.

154 Fenchel (*Anethum Foeniculum*, Zorn. t. 63.) wächst in Frankreich, Schweiz, England wild, und wird ebenfalls in unsern Gärten aus dem Samen gezogen. Die Wurzel ist weiß, spindelförmig, hat die Dicke eines Fingers, und dauert bis ins zweite oder dritte Jahr. Diese reibt einen zwen Ellen hohen gestreiften Stängel, der sich oben in viele Aeste verbreitet. Die Blätter sind lang und haarförmig. Oben an den Spitzen der Aeste sitzen die Dolden, deren Bündchen gelb sind. Der Samen ist länglich; auf einer Seite platt, auf der andern convex und gestreift. In Apotheken sind die Wurzel, der Samen und das Kraut (*Rad. Sem. Hb. Foeniculi*) gebräuchlich, und alle diese Theile, vornehmlich der Samen, haben einen besondern Geruch und süßen Geschmack \*). Zwölf Pfund Samen geben gewöhnlich vier bis fünf Unzen Oehl, welches den Geruch und süßen Geschmack des Fenchels hat. Die Menge desselben fällt dennoch sehr ungleich aus. Aus acht Pfund habe ich acht und ein halb Loth, und zu anderer Zeit aus zwölf Pfund nur vier Loth und anderthalb Quentchen Oehl bekommen.

155.

\*) Der sogenannte Italienische oder Kretische Fenchel (*Foeniculum dulce*), der in Italien und Sicilien häufig gebauet wird, ist unteich süßer, und von stärkeren Geruch als der unsrige. Die Samen sind schmal, gekrümmt, länger, nicht so glatt als der gewöhnliche, und weißlicht oder hellgelb. Ein Pfund davon giebt mehr als drey Quentchen ätherisches Oehl.

155. Mattenkümmel, gemeiner Kümmel, Wiesenkümmel, Brodtkümmel (*Carum Carvi*, Zorn. t. 397.) wächst zwar wild bey uns, da aber der Samen davon klein und nicht so gewürzhast, als von dem mit Fleiß gebaueten fällt, so ist der letztere bloß im Gebrauche. Es hat diese Pflanze eine sehr große Aehnlichkeit mit dem Kälberkropf, läßt sich aber dadurch sehr gut unterscheiden, weil jene unter den einzelnen Dolden fünf feine grüne Blätterchen, diese aber gar keine hat. Ueberdem ist der Samen bey jenem pfeifenförmig, bey diesem aber länglich rund, gestreift, einwärts gebogen und dunkelbraun. Der Geruch ist angenehm und gewürzhast, und der Geschmack zugleich bitterlich. Man nennt ihn bey uns schwarzen Kümmel (*Sem. Carvi*). Sechszehn Unzen davon geben ein Loth auch darüber wesentliches Oehl. Ich habe aus dreyßig Pfunden (zu sechszehn Unzen) Samen neunzehn Unzen ätherisches Oehl erhalten.

156. Weißer Bibernell, Pimpinell, Steinpeterlein (*Pimpinella Saxifraga*), wächst bey uns sehr häufig. Das leichteste Kennzeichen, um ihn von allen bey uns einheimischen Schirmpflanzen zu unterscheiden, geben die zusammengesetzten Blätter. Die unteren nemlich, die aus der Wurzel und unten am Stängel hervorkommen, sind groß, rundlich und mit tiefen Einschnitten oder Zähnen versehen: die oberen aber dagegen sind klein, schmal und linienförmig. Die Blume ist weiß. Die Wurzel (*Rad. Pimpinellae albae*) ist finger dick, lang, fasericht, weiß, hat einen starken Geruch und scharfen seifenhaften Geschmack, der beym Kauen ein scharfes und anhaltendes Brennen im Munde erregt. Die mit

mit Weingeist ausgezogene Essenz hat dieselbe Schärfe.

157. Schwarzer Bibernell (*Pimpinella magna*, Zorn, t. 108.). Von einer Abari davon, die in der Mark und bey Frankfurt wächst, wird die Wurzel (*Rad. Pimpinellae nigrae*) als sehr heilsam gepriesen. Sie soll lang, von der Dicke eines Fingers, an der Spitze ästig, von aussen beynah schwarz, inwendig bläulich, von angenehmen Geruch und süßlichem Geschmack seyn. Bey der Destillation mit Wasser soll sie ein blaues ätherisches Oehl geben, und das übergehende Wasser zugleich blau seyn. Eben so soll auch der Weingeist, der darüber abgezogen wird, gefärbt werden.
158. Anieß (*Pimpinellum Anisum*, Zorn, t. 128.) wächst in Syrien, Aegypten und den benachbarten Orien wild: wird aber in vielen Gegenden von Europa, als Frankreich, Spanien, Deutschland und auch bey uns in Preußen gebauet. Es ist eine einjährige Pflanze, die anderthalb Fuß hoch wird. Der Stängel, der rund, hohl und gestreift ist, läuft in viele Zweige aus. Die Blätter, die eine schöne grüne Farbe haben, sind von zwiefacher Gestalt. Diejenigen, die unmittelbar aus der Wurzel kommen, sind rundlich und dreyimal durchschnitten: die aber aus dem Stamm entspringen, sind sehr schmal, und so stark als die Petersillenblätter zertheilt. Die Dolde ist weiß. Die Samen (*Sem. Anisi vulgaris*) sind länglich, und da zwey Körner gemeinlich auf den platten Seiten zusammen zu hängen pflegen, bauchigt, gestreift und von grün-gelber Farbe. Sie haben einen besondern angenehmen Geruch und süßen gewürzhaften, nicht

R

aber

aber hitzigen Geschmack. Man pflegt den Anies, der aus der Levante, Candien und Malta kömmt, sehr zu rühmen, dem Magdeburger aber, und vornehmlich dem Alitantisches (*Anisum Alonien- se*), dessen Körner kleiner und gewürzhafter sind, vor allen den Vorzug zu geben. Drey Pfunde Aniesamen geben über eine Unze wesentliches Oehl, welches in der äusseren Rinde des Samens enthalten zu seyn scheint. Ich habe aus zwanzig Pfunden sechs Unzen Oehl erhalten. Der eigentliche Kern desselben enthält ein ausgepresstes Oehl. Das meiste ätherische Aniesöhl wird auch jetzt an vielen Orten so z. B. in Erfurt aus der Spreu des Samens, oder aus den demselben nahe liegenden Theilen und den kleinen Stängeln, worauf der Samen sitzt, erhalten. Ich bis zwölf Scheffel dieser Spreu sollen ein Pfund Aniesöhl geben. Dieses Oehl ist unter den ätherischen eins der mildesten, hat einen süßen Geschmack, den durchdringendsten Aniesgeruch, und gerinnt, so lange es frisch ist, schon bey geringerer Kälte zu einer eisähnlichen Masse.

159. Peterfille (*Apium Petroselinum*). Ist in Sicilien einheimisch, und wird häufig bey uns in Küchengärten gebauet. Kraut und Wurzel sind wenig, der Samen (*Hb. Rad. Sem. Petroselini*) aber mehr in Apotheken gebräuchlich. Jeder ist klein, etwas gekrümmt, und auf der convexen Seite mit vier gelben Furchen gezeichnet. Er hat einen stärkeren Geruch als die übrigen Theile der Pflanze. Aus sechszig Pfund Blätter erhielt Baumé ein Loth grünes Oehl, aus zweyhundert Pfund Wurzeln Lewis zwey bis drey Quentchen. Drey Pfunde Samen geben zwey Loth eines theils flüssigen und leichten, theils im

im Wasser zu Boden sinkenden butterartigen  
 Oehls.

160. Eppich, Wassereppich, wilder Sellerie  
 (*Apium graveolens*, Zorn. t. 464.) wächst  
 in Sümpfen, und hat überhaupt einen unange-  
 nehmen Geruch und bittern etwas scharfen Ge-  
 schmack \*). Es werden davon Wurzel, Kraut  
 und Samen (*Rad. Hb. Sem. Apii*) aufbehalten.  
 Die Wurzel, von der einige Seitenäste ausge-  
 hen, ist stark, lang, von aussen gelb, inwendig  
 weiß. Im Trocknen verliert sie den unangeneh-  
 men Geruch. Die Blätter stehen an den Stie-  
 len in zwey Reihen paarweise, und endigen sich  
 mit einem einzelnen, dreyfach getheilten Blatt,  
 wovon der mittelfte Theil keilförmig ist. Auf  
 den Spitzen der Aeste kommen die weissen Schirms-  
 blumen hervor, auf welche die Samen folgen.  
 Diese sind dünn, auf einer Seite platt, auf  
 der andern erhaben und streifig, scharf von Ge-  
 schmack, starkriechend, von grauer Farbe und  
 kleiner als das Petersilienfaat.

3. Mit drey Stempeln.

161. Ostindischer Anakardienbaum (*Semecar-  
 pus Anacardium*, Hayne t. 1.) ist ein hoher ans-  
 fehnlicher Baum, der in den Wüsten und trock-  
 nen Waldungen in Ostindien wächst \*\*). Die  
 K 2 so

\*) Der Sellerie, der in den Küchen gebraucht wird, ist  
 nur eine Abart von diesem, und hat durch die Kultur  
 einen angenehmen Geruch und süßen Geschmack erhalten.

\*\*) Da es davon Bäume mit Zwitterblüthen und andere  
 mit bloß männlichen Blumen giebt, so sollte er billig zu  
 den Pflanzen mit vermengten Geschlechtern (*Polygamia*)  
 gezählt werden.

sogenannten Malackanüsse, Ostindischen Elephantenläuse (*Anacardium orientale*) sind die Früchte desselben. Es sind platte herzförmige Nüsse, die eine doppelte Schale haben, nehmlich eine innere, die den weissen und süßlichen Kern einschließt, und eine äussere, die schwarz und glänzend ist. Zwischen beyden Schalen befindet sich in einer zellichten Substanz ein schleimichter schwarzer Saft, der bey der frischen Nuß sehr scharf ist, und auf der Haut, wo er hinkommt, Blasen macht, wodurch er dem, der die Frucht um sie aufzubeissen, in den Mund genommen hat, die größten Beschwerden verursacht. Die Indianer bedienen sich dieses Saftes, um Leinwand, Seide und Baumwolle zu zeichnen, weil er einen kohlschwarzen Fleck hinterläßt, der weder durch Waschen mit Seife, noch Lauge, noch auf eine andere Art herausgebracht werden kann.

162. Gärberbaum (*Rhus Coriaria*), wächst nicht nur in Portugall, Spanien, Italien, sondern auch in Syrien, Palästina und der Levante. Die Früchte sind röhlich, wollig, von der Größe der Linsen, haben einen sauren Geschmack, selbst dann noch, wenn sie getrocknet sind, und enthalten einen schwarzen Samen. Sie wurden vor Zeiten unter dem Namen Sumach (*Sumach Sem. Sumach*) in Apotheken gehalten\*). Er befindet sich in ihnen ein Salz, das der Natur des Sauerfleesalzes oder Weinsleinrahms sehr nahe kömmt.

163

\*) Einen ungleich größeren Nutzen hat der in Spanien aus den getrockneten und gepulverten Blättern und jungen Zweigen dieses Baumes verfertigte Schmach, welcher eine Art Lohes ist, womit der Korbuan bereitet wird.

163. Giftbaum (*Rhus Toxicodendron*) wächst in Virginien, Kanada und mehreren Orten in Nordamerika, und kömmt in Europa selbst an freyer Luft gut fort. Der Stamm ist niedrig und wurzelt sich in andere Bäume ein. Die Blätter (*Hb. f. Folia Toxicodendri*), die neuerlichst als Arzneymittel eingeführt worden, bestehen aus drey gestielten großen Lappen, die auf der Oberfläche glatt und dunkelgrün, unten wollig, und bisweilen am Rande unzertheilt, bisweilen eckig und ausgeschweift sind. Es enthält dieser Baum eine Menge Milchsaft, der an der Luft schwarz wird, und ist durch seine Ausdünstungen sehr gefährlich. Die trockne Pflanze, selbst die verwelkte, zeigt keine der Gesundheit nachtheilige Folgen.
164. Kopalbaum (*Rhus copallinum?*) ist ein hoher ansehnlicher Baum, der im nördlichen Amerika wächst. Man giebt vor, daß aus diesem Baume das Harz von selbst ausfließen soll, welches unter dem Namen Kopal oder Pankopal (*Copal*) bekannt ist. Andere widersprechen diesem Vorgeben, und zählen ihn nebst dem Börnstein zu Körpern des Mineralreichs, weil die größte Menge des Kopals an den Ufern der Flüsse gesammelt, und aus Amerika und Afrika gebracht wird. Da die Indianer fast alle durchsichtigen Baumharze *Copalli* nennen, so ist auch der Kopal, der zu uns geschickt wird, oft sehr verschieden. Man erhält ihn in Stücken von sehr verschiedener Größe, die klar, durchsichtig, hellgelb, hart, und im Bruche eben so glatt und glasicht als der Börnstein sind. Zuweilen sind auch allerhand Insekten und andere fremde Körper darin eingeschlossen. Doch ist

der Kopal allemal ungleich zerbrechlicher und weicher, als der Börnstein, und nimmt daher auch keine Politur an. An sich hat er weder Geschmack noch Geruch; angezündet aber riecht er sehr angenehm. Je durchsichtiger, heller von Farbe und härter er ist, für desto besser schätzt man ihn. Die feinste Sorte davon pflegt man Levantischen oder Orientalischen Kopal zu nennen; es ist aber nur zu wahrscheinlich, daß dieses bloß die ausgesuchten, klaren und weissen Stücke des gemeinen Kopals seyn möchten. Im absoluten Alkohol löset er sich, im Kochen und bey starkem Schütteln, gänzlich auf. Am leichtesten geschieht die Auflösung, wenn Kampher zugesetzt wird. In der Vitriol-, Salpetersalz-, und Essignaphthe und in den ätherischen Oehlen, besonders Rosmarin- und Lavendelöhl, geschieht die Auflösung sehr leicht. Das Terpentinoehl und die ausgepressten Oehle zeigen gar keine Wirkung darauf.

165. Kassinenstrauch (*Cassine Peragua*) wächst in Karolina und Virginiten. Die getrockneten und zerschnittenen Blätter davon machen den so berühmten Paraguaythee oder Südseehee (*Folia Peraguae*, Apalachine) aus \*), [mit dem die Jesuiten in Paraguay, indem sie jährlich 250000 Pfund nach Peru allein schicken, großen Handel treiben. Er hat einen sehr bitteren und herben Geschmack und etwas flüchtigen Geruch. Bey uns ist er nicht officinell.

166. Attich (*Sambucus Ebulus*, Zorn. t. 40.) wächst bey uns wild, und wird auch in Gärten ge-

\*) Einige halten das Gewächs, wovon der Paraguaythee gesammelt wird, für eine Gattung des *Cleradendrum*.

gepflanzt. Er wirft aber bey uns gemeinhin die Blüthen ab, ohne Beeren zu hinterlassen. Im Frühling treibt er allezeit neue Stängel, weil die alten, ob sie gleich bis vier Fuß hoch werden, im Winter zu Grunde gehen. Die Blätter stehen daran einander gegenüber, und sind aus sieben oder neun langen, lanzenförmigen, sägenartig gezähnten Blättern, die paarweise stehen, zusammengesetzt. An den Enden der Zweige entspringen große, flache, weisse, ein wenig röthliche, unächte Dolden, davon jede in drey kleinere zertheilt ist, und blätterartige Ansätze hat. Die darauf folgenden Beeren werden, wenn sie völlig reif sind, schwarz, und erhalten einen violblauen Saft. Das ganze Gewächs, besonders die Blätter, haben einen sehr widrigen betäubenden Geruch. Die innere Rinde von der Wurzel (*Cortex Ebuli*), die mit Wasser eine sehr bittere Abkochung giebt, und die getrockneten Beeren (*Baccæ s. Sem. Ebuli*, *Grana Actes*) sind officinell. An einigen Orten wird aus dem frisch ausgepressten Saft der letztern die Arichmus (Rob Ebuli) gekocht.

167. Solunder, Klieder (*Sambucus nigra*, Zorn. t. 334.). Dieser hohe Strauch, der ebenfalls sowohl wild, als in Gärten an Zäunen und Mauern wächst, ist bekannt genug. Es werden davon die mittlere grüne Rinde (*Cort. interior s. medianus Sambuci*), welche geruchlos, anfänglich von süßlichen, nachher aber von scharfem und bitterem Geschmacke ist, die Blumen (*Flores Sambuci*) die einen starken, nicht unangenehmen Geruch haben, und in großer Menge destillirt, einen kleinen Theil an ätherischem Oehl von butterartiger Beschaffenheit geben,

ben, und die Beeren (*Baccæ Sambuci*) gesammelt. Aus dem frisch ausgepressten Saft der letzteren wird mit einem Zusatze von Zucker die Solunder- oder Gliederbrey oder das Solundermuß (*Mob Sambuci*) gekocht. Da dieses Kochen von den Landleuten gemeinhin in kupfernen Kesseln unternommen, und das Mob deshalb mit Kupfertheilen oft verunreinigt wird; so fordern manche Schriftsteller, daß der Apotheker sie selbst verfertigen soll. Diese Forderung würde ganz billig seyn, wenn der Apotheker an dem Orte, wo er sich aufhält, die frischen Beeren in zureichender Menge zu erhalten im Stande wäre; welches an großen Orten, wo er nicht einmal mit so viel Blumen, als der jährliche Absatz erfordert, sich versorgen kann, nicht der Fall ist. Da überdem diese Beeren, ohne zu verderben, nicht verführt werden können; so ist der Apotheker einer großen Stadt genöthigt, es meistens schon fertig einzukaufen. Doch bleibe es immer seine Pflicht, dasselbe vor dem Gebrauche mit einer polirten Messerklinge, so wie bey den Tamarinden (n. 24.) schon bemerkt worden, zu untersuchen. Ist eine Verunreinigung mit Kupfer vorhanden, so muß das Mob mit Wasser verdünnt in einen eisernen Kessel über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren mit einem eisernen Spatel, der, so bald er mit einer kupferigen Rinde bedeckt ist, mit einem andern wiederholtlich verwechselt wird, so lange abgeraucht werden, bis der zulezte gebrauchte Spatel nach dem leichten Abspülen mit Wasser, nicht mehr verkupfert erscheint.

168. Tamarisken (*Tamarix Gallica*, Zorn. t. 312.). Dieser Baum wächst in Spanien, Frankreich

reich und Italien. Die Rinde (*Cort. Tamarisci*) war vor Zeiten gebräuchlicher \*). Sie ist dünn, zusammengerollt, von aussen braun, inwendig weiß, und von bitterem zusammenziehendem Geschmack.

169. Sünerdarm, Vogelkraut, weisser Nire, (*Alfina media*, Zorn. t. 445.). Diese gemeine Pflanze hat kleine, eiförmige und bleichgrüne Blätter, die weder Geruch noch Geschmack haben. Auf den schwachen weichen Stängeln stehen die weissen regulären und fünfblättrigen Blümchen, welche in zwey Theile gespaltene Blumenblätter haben. Das Kraut (*Hb. Alfines*) wird jetzt selten mehr gebraucht.

#### 4. Mit vier Stempeln.

170. Weiss Leberkraut (*Parnassa palustris*, Zorn. t. 124.) wächst auf sumpfigen Wiesen. Aus der Wurzel kommen verschiedene Blattstiele mit herzförmig rundlichen Blättern hervor. Zwischen diesen stehen die Blumenstängel, die mehrentheils nur ein herzförmiges Blatt ohne Stiel, und oben auf der Spitze eine einzige weisse Blume haben. Diese hat fünf rundliche, hohle, gestreifte Blumenblätter, in deren Mitte fünf gelbe herzförmige, hohle Blättchen oder Honigbehältnisse stehen. Die Blumen, die weisse Leberblumen oder Steinblumen (*Flor. Hepaticae albae*) heissen, werden gesammelt.

#### 5. Mit fünf Stempeln.

171. Rother Behen (*Statice Limonium*, Zorn. t. 325.) wächst an den Seeküsten in Europa und Nordamerika. Die Wurzel (*Rad. Behen, Been*  
5 rubri)

\*) Andere nehmen diese Rinde vom *Tamarix germanica*.

rubri) ist in Scheiben, wie die Jalappe zerschnitten, runzlich, gebogen, fest, außen braun und innen röthlich, von einem schwachen Geruch, und etwas zusammenziehendem Geschmack. Sie wird fast gar nicht mehr gebraucht.

172. Lein, Flachs (*Linum usitatissimum*, Zorn, t. 251.). Von dieser so allgemein nützlichen Pflanze ist der Samen, Leinsaat (*Semen Lini*), gebräuchlich. Er ist platt, an einer Seite spitz, an der anderen stumpf, und enthält unter einer braunen glänzenden Schale einen weissen und süßen Kern. Es giebt derselbe den fünften Theil ausgepresstes Oehl (*Oleum Lini*), und mehr als den sechsten Theil Schleim. Ersteres ist im Kerne, letzteres in der Schale enthalten. Diesen erhält man daher durchs Auskochen des ungeschlehenen Samens mit Wasser. Auf sechs Unzen Wasser ist eine Unze Samen zureichend.

173. Purgierlein, Purgierflachs, Bergflachs, Wiesenflachs (*Linum catharticum*, Zorn, t. 210.) wird bey uns nicht sparsam gefunden. Der Stängel ist niedrig, gerade, dünn, fadenförmig, und mit vielen eiförmigen, sich einander entgegenstehenden ungestielten Blätchen besetzt. Wo diese aufhören, theilet er sich in etliche lange Aeste, die wieder noch ein oder mehrmal in zwey Aeste getheilt werden. An den Spitzen der oberen Abtheilungen sitzen einzelne, kleine, weisse, fünfblättrige Blumen. Das Kraut (*Herb. Lini cathartici*) ist sehr bitter und ekelhaft, und sollte billig auch bey uns gesammelt werden.

174. Sonnentau (*Drosera rotundifolia*, Zorn, t. 470.) wächst unter dem Moos an sumpfigen Orten. Aus der Wurzel kommen an langen rothen haarigen Stielen kleine runde gelbgrüne Blätter

Blätter, die am Rande und in der Mitte mit rothen krausen Haaren geziert sind, an welchen gemeinlich einige Feuchtigkeit hängt. Zwischen diesen Blättern kommt ein langer Stiel hervor, an dessen Spitze sich neben einander viele weisse fünfblättrige Blümchen ausrollen, die hernach einen geraden Stängel mit einer Aehre vorstellen. Das Kraut (*Hb. Roris solis, Korellae*) ist officinell, und hat frisch einen scharfen zusammenziehenden Geschmack, den es aber im Trocknen meistens verliert.

§. 151.

## VI. Mit sechs Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

### I. Mit einem Stempel.

175. Langer Allermannsbarnisch (*Allium Victorialis*, Zorn. t. 12.) wächst vornehmlich auf den Schweizerischen, Italienischen, Oesterreichischen und Schlessischen Alpen und hohen Gebürgen. Die Wurzel, die auch lange Siegmarswurzel (*Rad. Victorialis longae*) genannt wird, ist länglich und mit vielen grauen, nehartigen, übereinander liegenden Geweben bedeckt. Trocken hat sie weder Geschmack noch Geruch.

176. Knoblauch (*Allium sativum*), wächst in Sicilien wild, bey uns zieht man ihn in Gärten. Die Wurzel besteht aus vielen kleinen Zwiebeln, Klauen oder Zähnen, die in einer Hülse beisammen stehen. Der Stängel ist meistens gerade, und wird von dem untersten der Blätter als von einer Scheide umschlossen. An der Spitze desselben stehen die weissen Blumen in einem Knopf. Die Blätter sind blaugrünlich, lang, schmal, aber nicht hohl. Die frische Wurzel (*Rad. Allii*)

ist

ist officinell. Der so besondere, unangenehme und äusserst durchdringende Geruch derselben ist bekannt, und soll sich selbst beym Trocknen nicht verlieren. Wasser und Essig nehmen denselben ein, und bey der Destillation mit Wasser erhält man davon einige wenige Tropfen ätherisches Oehl, welches im Wasser niedersinkt, dicklich ist, den Geruch des Knoblauchs und einen sehr scharfen Geschmack hat.

177. Weisse Lilie (*Lilium candidum*, Zorn. t. 462.) gehört in Syrien und Palästina zu Hause, unsern Gärten giebt sie eine vorzügliche Zierde. Die Wurzel, die eine große und schuppige Zwiebel ist, treibt viele lange, ziemlich breite, glänzende und spitze Blätter, und große starke Stängel die mit kleinen Blättern rund um besetzt sind, hervor. An den Spitzen derselben hängen an kurzen Stielen die großen, weißen, sechsblättrigen und wohlriechenden Blumen. Die Wurzeln, Blumenblätter und Straubbeutel (*Rad. Flor. Antherae Lilii albi*) werden gesammelt. Die Blumen verlieren im Trocknen ihren Geruch. Zur Verfertigung des destillirten Wassers und Weingeistes und zur Digestion mit ausgepresstem Oehl werden daher die Blumen ganz frisch angewandt.

178. Meerzwiebel (*Scilla maritima*, Zorn. t. 380.) blüht an den sandigen Ufern von Spanien, Portugall, südlichen Frankreich, Sicilien und Syrien. Die Wurzel (*Rad. Squillae, Scillae*) ist eine sehr große Zwiebel, die oft die Größe einer starken Faust, bisweilen eines Kinderkopfes hat, ein bis vier Pfunde schwer ist, und aus lauter übereinanderliegenden weißen und fastigen Schuppen besteht, die von aussen dünn, trocken und röthlich sind. Der Geschmack der Zwiebel ist sehr bitter, ekelhaft, und, wenn sie frisch ist, auch

auch sehr scharf. Dieses geht so weit, daß beym Auseinandernehmen und Zerschneiden der Schuppen die Haut der Hände angegriffen wird, ja bisweilen Blasen darauf erscheinen. Man bekommt davon entweder schon die getrockneten von einander abgetrennten Schuppen, die ein hornartiges Ansehen haben, oder sie wird ganz frisch verschickt, und kann unter Sand in einem Keller ziemlich lange aufbewahrt werden. In letzterem Falle hat man die Gewohnheit, die Schuppen abzusondern, und um ihnen die heftige Schärfe zu benehmen, sie in einen Mehlteig einzuschließen, backen zu lassen, und nachdem das Brodt abgetrennt worden, erst zu trocknen. Man nennt diese gekochte Meerzwiebel (*Scilla cocta* s. *praeparata*). Da aber hiedurch dieselbe sehr unkräftig wird, indem ein ansehnlicher Theil der wirksamen Kräfte sich in die Brodtkrumen einzieht; so ist es besser, die von einander gemachten Schuppen auf einem Siebe auszubreiten, und auf einem Backofen gelinde zu trocknen. Sonst kann dieses auch bey freyer Luft geschehen, wenn die Zwiebel in dünne Scheiben der Quere nach zerschnitten wird. Sie wird dann *Scilla seicata* genannt. Nach dem Trocknen erhält man von fünf Pfunden frischer Meerzwiebel nur ein Pfund, auch wohl weniger. Der Weingeist zieht sehr wenig davon aus; das Wasser aber löset sie dagegen mit Zurücklassung weniger häutigen Theile fast ganz zu einem jähem trübem Schleime auf. Bey Vereltung des Extracts (*Extractum Scillae*) muß die gelindeste Wärme angewandt, und dasselbe nur bis zur Honigdicke abgedampft werden, da es leicht anbrennt. Das Pulver der Meerzwiebel muß nur  
in

in geringer Menge vorräthig gehalten werden, weil durch die Länge der Zeit sie in dieser Gestalt in ihren Kräften sehr vermindert wird.

179. Affodill (*Asphodelus ramosus*) wächst in Langudol, Portugal, Spanien, Italien und Oesterreich wild. Die Wurzel davon \*) wird jetzt wenig mehr gebraucht. Man nennt sie Asphodill oder Goldwurzel (*Rad. Asphodeli*). Sie besteht aus vielen dicken fleischigen Fasern, an deren jeder ein länglicher Knollen, in der Größe einer Kartoffel, befestigt ist. So lange sie frisch ist, hat sie Schärfe, die aber im Trocknen verlohren geht.

180. Spargel (*Asparagus officinalis*, Zorn. t. 105.). Von diesem in unsern Gärten jedermann bekannten Gewächse, sind die Wurzeln (*Rad. Asparagi*) in Apotheken gebräuchlich. Sie sind zahlreich, lang, hängen wie an einem Kopfe zusammen, haben eine gelbe Farbe, und sind imwendig weiß. Die Wurzel der wildwachsenden Pflanze wird der in Gärten gebauten vorgezogen.

181. Maiblume, Lilienkonvallen (*Convallaria maialis*, Zorn. t. 94.) ist bekannt genug. Man sammlet davon die Blumen (*Flor. Liliorum convallium*), die entweder mit Weingeist insuudirt, oder getrocknet werden, wiewohl letztere ihren Geruch verlieren.

182. Weißwurzel (*Convallaria Polygonatum*, Zorn. t. 171.) wächst an Anhöhen unter Sträuchern.

\*) Statt ihrer sammlete man auch sonst die Wurzel von der in den Gärten bekannten Blume, die man Türbisches Bünd (*Lilium Martagon*, Zorn. t. 461.) zu nennen pflegt.

chern. Der einfache, eckige Stängel hat große eiförmige wechselseitig, aber meistens nach einer Seite stehende Blätter, die keinen Stiel haben, sondern den Stängel umgeben. Zwischen den Blättern kommen kurze Blumenstiele hervor, die mit einzelnen, einblättrigen, sechsmal zertheilten, schmalen, langen, weißen und an den Spitzen grünen Blumen besetzt sind. Die Wurzel, die auch Schminkwurzel, (*Rad. Polygonati, Sigilli Salomonis*) genannt wird, ist fasericht, überall beynähe von gleicher Dicke, gelb, inwendig weiß und von süßem, etwas scharfem und schleimigen Geschmack.

183. Durchwachsene Aloe (*Aloe perfoliata*, Zorn. t. 83. 284), wächst im mittägigen Theil von Europa, Asia und Afrika. Auf dem Vorgebürge der guten Hoffnung findet diese Pflanze in so großer Menge statt, daß die Berge damit von der Spitze bis zum Fuße dicht bedeckt sind. In den andern Gegenden wird sie meistens durch die jungen aus der Wurzel hervorkommenden Schosse angebauet. Sie hat lange, dicke und sehr saftige Blätter, welche rinnenförmig ausgehöhlt, am Rande ausgezackt, und mit scharfen Dornen oder Stacheln besetzt sind. Es giebt von dieser Pflanze verschiedene Abänderungen. Bey einigen kommen die Blätter unmittelbar aus der Wurzel, bey den meisten aber stehen sie an einem dicken, oft sehr hohen Stängel so dicht befanmen, daß sie mit dem untersten Theil einander seideordnig umfassen. Die Blumen stehen in einer flachen Strauße vereinigt, und sind gelb oder roth, und durchgehends an der Mündung grünlich. Der Saft, der nicht in der markichten Substanz des Blattes, sondern bloß

in

in besondern parallelgehenden Gefäßen, die innerhalb dem Blatte, nahe an der Haut derselben, liegen, enthalten ist, giebt den Apotheken die bekannte Aloe (Aloes s. Gummi Aloes), die einen ekelhaften eigenen Geruch, und sehr bitteren scharfen Geschmack hat. Sie enthält harzichte und gummichte Theile zugleich. Erstere sind geruch- und geschmacklos. Nach der Verschiedenheit der Aloespflanze und der verschiedenen Behandlungsart, durch die man den Aloesfaft aus den Blättern erhält, und nachdem dieser Saft mehr oder weniger gereinigt worden, entstehen die verschiedenen Aloesarten, von denen die sokrotinische, glänzende (die im folgenden bemerkt werden soll) leberartige und Rosaloe die bekanntesten sind. Die sokrotinische oder sukrotinische Aloe (Aloe soccotrina s. socotrina) hat den Namen von der Insel Sokotra oder Sokotorah in Arabien. Von den gebräuchlichen Aloesarten hält man sie für die beste. Man bringt sie in Kürbischalen aus Ostindien. Sie ist glänzend, leicht, mehr roth als braun, fast vom Ansehen des Spießglanzglases, etwas durchscheinend, zu Pulver gerieben hat sie eine goldgelbe Farbe, in der Wärme ist sie ein wenig biegsam, erweicht zwischen den Fingern; in der Kälte dagegen ist sie spröde und zerreiblich, hat einen weniger unangenehmen Geruch als die übrigen Sorten, und löst sich in Weingeist fast ganz auf. Um sie zu erhalten, schneidet man die Blätter der Aloepflanze nahe am Stamme ab, und hänget sie mit Fäden, oder stellt sie aufrecht, oder schieß in Gefäße, daß der Saft ohne alles Pressen von selbst ausfließet, der nachher durch Trocknen, welches an der Sonne geschieht, eine weit dunklere Farbe bekommt. Nach andern soll sie

ſie durch Auspreſſen und Einkochen des Safts erhalten werden. Die leberartige Aloe (*Aloe hepatica* ſ. *Barbadenſis*) iſt ſchlechter als die vorige, hat eine braune leberartige Farbe, und eine weniger glänzende Oberfläcche. Witten im Balsen pflegt ſie ſchwarz, nach außen aber mehr röthlich auszuſehen. Sie iſt unreiner, ſchwerer und ekeler als die vorige, wird ebenfalls in Kürbiſchalen herübergebracht, und enthält mehr gummiichte als harzige Theile. Man bringt ſie vornehmlich aus Barbados. Ihre Bereitung geſchieht nach der von Wright gegebenen Nachricht auf folgende Weiſe. Die in kleine Stücke geſchnittene Pflanze wird in Nezen oder kleinen Handkörben in einen eiſernen Kefſel mit kochendem Waſſer ohngefähr zehn Minuten lang gehangen, herausgenommen, und ſo oft friſche hinzugehängen, bis das Waſſer ſchwarz und dick geworden iſt. Nachdem dieſes durchgeſeihet, abgekühlt und klar abgegoffen, wird es bey anfänglich ſtärkerem zuletzt ſchwächerem Feuer bis zur Honigdicke abgedampft und in Kürbiſſe oder Kalabaffen gegoffen, worin dieſer Saft allmählich hart wird. Die Roſaloe (*Aloe caballina*) iſt die ſchlechtere Sorte. Sie iſt beynahe ſchwarz, von ungleich ſtärkerem, höchſt widrigen myrthenähnlichen Geruch, und wird aus den mit Sand und Sceinen vermiſchten Unreinigkeiten, die von der Bereitung der vorigen zurückgeblieben ſind, verfertigt. Sie wird daher auch nur zum Gebrauche für die Pferde aufbehalten \*).

184.

Man pflegte in vorigen Zeiten die Aloe auf verſchiedene Arten zu reinigen. So erhielt man die gereinigte Aloe

S

(Aloes

284. Aehrentragende Aloe (*Aloe spicata*) unterscheidet sich von der vorigen durch die glockenförmigen, wagerechten, in Aehren stehenden Blumen, und wächst in den inneren Gegenden des Vorgebürges der guten Hofnung. Es wird daraus die jetzt häufig vorkommende Baptsche oder glänzende Aloes (*Aloe lucida*) erhalten. Sie gehört zu den besten Sorten, ist eben so durchscheinend als die sokrotinische, und noch glänzender im Bruche. Sie wird nicht in Kübissen sondern in Kisten versandt.

285. Kalmy, Ackerwurzel (*Acorus Calamus*, Zorn. t. 207.). Eine Beschreibung von dieser Pflanze würde überflüssig seyn. Es werden die Wurzeln (*Rad. Acori veri*, *Calami aromatici*, *l. vulgaris*) die länglich, platt, Fingers dick, und an der äussern Schale gleichsam gliederweise abgetheilt sind, gebraucht. Von aussen

(*Aloes depurata l. Iota*), wenn man sie in einem Gemenge von Wasser und Zitronensaft auflöse, die Auflösung einige Tage ruhig stehen ließ, dann das Klare abgoss, und bis zur Dicke eines Extrakts abrauchte. Geschähe die Auflösung in einem Aufguss von Rosenblättern, oder Weissenblumen, oder in dem ausgepressten Saft von beyden zugleich, wozu auch noch die Säfte von andern Kräutern kamen, so nannte man sie im ersten *Aloes rosata*, im andern *Aloes violata* und im letztern *Aloes insuccata*. Es ist offenbar, daß in diesen Verbindungen der harzige Theil der Aloes fast gänzlich vermischt werden müsse, und es würde daher ein schwacher Weingeist oder Wein zur Auflösung bessere Dienste leisten. Da aber dieses Gummiharz nach entschiedenen Erfahrungen binnen dem Abdampfen der Auflösung vieles von seinen Kräften einbüßt, so ist es immer besser, diese Reinigungsarten zu unterlassen, und sich einer feinen sokrotinischen oder glänzenden Aloe zu bedienen.

sind sie bräunlich grün, weißröthlich und von schwammigen Gewebe. Sie haben einen bitteren und gewürzhaften Geschmack und gewürzhaften Geruch, letzterer ist bey der getrockneten Wurzel angenehmer als bey der frischen. Bey der Destillation mit Wasser geben funfzig Pfunde Wurzeln vier Loth Oehl.

186. Rotang (*Calamus Rotang*) ist ein Strauchgewächs, das in Ostindien zu Hause ist. Es treibt sehr lange, biegsame, mit scharfen Stacheln besetzte Stängel, die sich um die benachbarten Bäume so fest schlingen, als wenn sie mit einander zusammengeflochten wären, so daß man einen Baum ohne den andern, oder ohne vorher die Rotangstängel zu zerhauen, nicht fällen kann. Wenn die Früchte dieses Gewächses gehörig reif sind, so sind sie mit einem rothen Harz, als mit einer Rinde überzogen, welches aus dem saftigen Marke der Frucht durchgeschwitzt ist. Nachdem man eine Menge dieser Früchte zusammengebracht hat, werden sie in einer Reismühle gelinde gestampft, oder in einem Sacke stark durcheinander geschüttelt und gerieben, bis das Harz abspringt, welches bey der Wärme nachher zu Kugeln formirt wird. Sonst wird dasselbe auch, indem die Früchte dem Dampf des kochenden Wassers ausgesetzt, oder auch mit Wasser gekocht werden, abgesondert. Dieses ist das sogenannte Drachenblut (*Sanguis Draconis*) und zwar die beste Sorte; eine schlechtere erhält man durch das Zerquetschen und Auskochen der Früchte \*), und die schlechteste ist diejenige, die aus

S 2

dem

\*) Das in Apotheken gebräuchliche Drachenblut stammt allein von dem sogenannten Rotang ab. Außerdem aber erhält

dem übrigen durcheinander gemischten Rückstände zu Kuchen formirt wird. Es ist das Drachenblat kein Gummi, sondern ein Harz, welches spröde ist, und in verschiedenen Gestalten zu uns gebracht wird. Seine Farbe ist blutroth, hat aber an sich weder Geschmack noch Geruch. Auf's Feuer geschüttet giebt es einen dem Storaac ähnlichen Dampf. Das aufrichtige löst sich höchst schwer oder gar nicht im Wasser auf; sehr leicht aber in Weingeist und Oehlen. Dasjenige daher, welches sich im Wasser auflösen läßt, und im Feuer nicht entzündet, sondern Blasen wirft, ist nachgemacht und verfälscht. Man hat vornehmlich drey Sorten im Handel. Das beste ist, welches von der Größe der Walnüsse oder Mandelkernnüsse zu uns gebracht wird, sich durch die blendende Röthe, besonders wenn es gerieben wird, zu erkennen giebt, und entweder einzeln oder gliederweise in Schilf geflochten ist. Man nennt es Drachenblutstropfen (Sang. drac. in guttis s. lacrymis). Das schlechteste ist das in Tafeln oder Kuchen (Sang. drac. in tabulis s. placentis), welches platte Stücke von ein bis zwey Unzen sind. Dieses ist offenbar eine Zusammensetzung von Gummen, denen man mit dem ächten Drachenblut oder dem rothen Brasilienholze die Farbe gegeben hat.

187. Berberstrauch, Sauerdorn, Saurach  
(*Berberis vulgaris*, Zorn, t. 86.) wächst zwar wild

hält man ein ähnliches Harz aus dem Drachenbaum (*Dracaena Draco*), dem Flügelfruchtbaum (*Pterocarpus Draco*) und anderen durchs Einritzen der Rinde dieser Bäume, welches aber höchst selten zu uns kömmt.

wird bey uns, wird aber zum Gebrauche meistens theils in Gärten gezogen. Es wird dieser Strauch bis sechs Schuhe und darüber hoch. An den Abtheilungen der Zweige bemerkt man drey, manchmal einen starken spizigen Stachel. Die Blätter sitzen in kleinen Büscheln, sind eyrund, und am Rande mit feinen Spizen besetzt. Die Blumen sind Traubenblumen. Eine jede einzelne hat sechs gelbe Kronblätter und einen sechsblättrigen Kelch. Die Beeren sind länglich, schön roth, und enthalten einen angenehmen sauren Saft. Man nennt sie bey uns Berberbeeren oder fälschlich Rhabarberbeeren (*Baccæ Berberum*), und es wird daraus entweder der Saft ausgepreßt, oder sie werden, nachdem der Samen herausgenommen, mit Zucker eingemacht. Die Wurzel, die braungelb und bitter ist, ist nicht mehr im Gebrauche.

### 2. Mit zwey Stempeln.

188. Reis (*Oryza sativa*). Da die Samen desselben (*Sem. l. Grana Oryzæ*) mehr in der Küche als Apotheke gebraucht werden; so merke ich nur an, daß es ein einjähriges, grasähnliches Gewächse ist, das jetzt in sehr vielen Gegenden in beyden Indien, Egypten, ja fast im ganzen Orient gebaut wird \*).

### 3. Mit drey Stempeln.

189. Wasserampfer, Kofampfer (*Rumex aquaticus*), wächst an Gräben und anderen feuchten  
S 5 und

\*) In Holland und zu Goa soll aus Reis, Zuckerrohr und Kokosnüssen der Urak durch die Gährung und Destillation erhalten werden.

und sumpfigten Orten. Der Stängel wird bis drey Ellen hoch. Die Blätter sind beynähe anderthalb Ellen lang, einer Querschand breit, herzförmig, zugespitzt, am Rande wenig gekerbt, glatt, und stehen auf dicken, fast einen Schuh langen Stielen. Blumen und Samen sind wie bey dem bekannten Sauerampfer beschaffen. Die Wurzel die Wassermengelwurzel oder Wasserriabarber (*Rad. Herbae Britannicae s. Britannica, Hydrolapathi, Lapathi aquatici*) genannt wird, ist groß, dick, fasericht äußerlich schwarz, innerhalb gelb, und von zusammenziehendem bitterem Geschmack. Das Kraut (*Hb. Britannica*) ist bey uns nicht eingeführt.

190. Spitzblättriger Ampher (*Rumex acutus*) wächst häufig an feuchten Orten. Der Stängel ist hoch und streifig. Die Blätter sind groß und breit, und endigen sich allmählich in eine Spitze. Uebrigens haben sie die Beschaffenheit der vorigen Pflanze, nur daß sie ungleich kleiner sind. Die Blumen sind klein, und sitzen an kurzen Stielchen quirkförmig um den Stängel herum. Die Wurzel, die den Namen Gründ- oder Mangeltwurzel (*Rad. Lapathi acuti, Oxylapathi*) hat, ist ohngefähr Daumens dick, von außen braun, inwendig gelb, fasericht, und von einem etwas zusammenziehenden, bitterlichen Geschmack. Sie hat keinen Geruch, und färbt den Speichel beynähe eben so gelb als die Riabarber.

191. Geduldkraut, *Patientia* (*Rumex Patientia*, Zorn t. 422.) gehört in Italien zu Hause, ist aber als ein Kopfkraut schon seit sehr vielen Jahren in unseren Gärten bekannt. Der Stängel desselben erreicht oft die Höhe eines Menschen, und ist streifig, roth, und oben in viele Aeste

zertheilt. Die Blätter sitzen auf langen vorthen Stielen, sind ein bis anderthalb Fuß lang, breit, spitzig, glatt, fest, aber nicht hart und steif. Die Blüthen stehen in einer langen Reihe längst den Aesten. Die Wurzel ist lang, dick, fasericht, auswendig braun, inwendig safrangelb. Man nennt sie Mönchs-rhabarber (*Rhabarbarum monachorum*), weil sie in Mönchsklöstern zuerst statt Rhabarber gebraucht seyn soll \*).

192. Gemeiner Sauerampf oder Sauerampfer (*Rumex Acetosa*, Zorn. t. 70.) wächst häufig auf unsern Wiesen, wird aber zum Gebrauche in der Wirtschaft auch noch besonders in Gärten gebauet. Wurzel und Blätter (*Rad. Hb. Acetosae vulgaris*) werden, wiewohl nur noch seltener in Apotheken gebraucht. Die Säure der Blätter ist von derselben Beschaffenheit als die im Sauerklee, und in vorigen Zeiten wurde daraus das wesentliche Salz (*Sal acetosae*) besonders abgetrieben.

193. Zeitlose, Lichtblume (*Colchicum autumnale*, Zorn. t. 133.) wächst in den südlichen Gegenden von Europa auf nassen Wiesen; bey uns in Gärten. Die Wurzel ist eine saftige fleischige Zwiebel, die mit verschiedenen Schuppen, und von aussen mit einer braunen Haut bedeckt ist. Im Herbst, wenn die Blätter dieser Pflanze bereits alle abgefallen sind, weibt sie röthliche Blumen,

\*) Andere halten die Wurzel des Alpenampfers (*Rumex alpinus*, Zorn. t. 261.), der auf den Schweizerischen Gebürgen wächst, und des stumpf-lätzrigen Ampfers (*Rumex obtusifolius*, Zorn. t. 23.) für die Mönchs-rhabarber.

men, die ins Weiße fallen, hervor. Diese haben keinen Kelch, sondern bestehen bloß aus einer langen engen eckigen Röhre, die sich oben in sechs Lappen ausbreitet. Das künftige Frühjahr darauf setzt erst der Samen an, und drey oder vier Blätter, die lang, flach und lanzenförmig sind, kommen zugleich hervor. Die Wurzel (*Rad. Colchici*), die eine offenbare Schärfe hat, wird im Anfange des Sommers, nicht im Herbst, aus der Erde genommen, und weil sie im Trocknen ihre Schärfe ganz verliert, bloß frisch in Apotheken zur Bereitung des Lichtblumenhonigs (*Oxymel Colchici*) angewandt. Zu diesem Gebrauche werden die äusseren Häute und Schuppen davon abgefondert, und eine Unze des zerschnittenen inneren Knollens acht und vierzig Stunden lang mit zwölf Unzen Weinessig kalt digerirt, und dieser nachher kalt durchgeseihter Lichtblumenessig wird mit noch einmal so viel Honig vermischt, und zur gehörigen Dicke eines Safts abgeraucht.

194. Syrische Zeitlose (*Colchicum Illyricum*). Man hält dafür, daß dieses die Pflanze sey, von welcher die Hermodacteln (*Hermodactyli*, *Rad. Hermodactyli*) die Wurzeln sind \*). Sie kommen aus Natolien und Egypten durch die Türkey zu uns, sind etwas platt, eckigt, beynahe herzförmig, von der Größe einer Kastanie, von aussen gelblich, inwendig weiß, und fast von keinem Geschmack und Geruch.

\*) Tournefort behauptete zu seiner Zeit, daß die Hermodacteln die Wurzel der *Iris tuberosa* wären.

## 4. Mit vier Stempeln.

195. Knoblauchstrauch (*Petiveria alliacea*) wächst in Jamaika, Barbados und anderen Westindischen Inseln. Er wird drey bis vier Fuß hoch, hat lanzenförmige, ungezähnte Blätter und ährenförmige weiße Blumen. Das Kraut (*Hb. Scorodoniae*) hat den Geruch und Geschmack des Knoblauchs, und ist an einigen Orten officinell.

S. 152.

## VII. Mit sieben Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

## Mit einem Stempel.

196. Wilder oder Rostkastanienbaum (*Aesculus Hippocastanum*, Zorn. t. 97.) stammt aus dem mitternächtlichen Theile von Asien ab. Da er bey uns so sehr bekannt ist, so ist eine Beschreibung desselben überflüssig. Die Rinde (*Cort. Hippocastani*) wird statt der Chinarinde empfohlen. Sie kömmt derselben nicht nur in der Farbe, sondern auch im zusammenziehenden und nicht unangenehmen bitteren Geschmacke nahe. Es muß dieselbe weder von zu alten noch gar zu jungen Aesten im Frühjahr gesammelt, und der Splint der bey dem Abschälen der Rinde anhängt, mit einem Messer davon abgetrennt werden. Wegen ihrer zäheren Beschaffenheit ist sie schwerer als die Chinarinde zu pulvern, und ob sie gleich in Stücken ihre Wirkung viele Jahre durch behält, so verliert sie dieselbe doch, wenn sie lange als Pulver aufbehalten wird.

S 5

S. 153.

S. 153.

VIII. Mit acht Staubgefäßen in einer  
Zwitterblume.

## I. Mit einem Stempel.

197. Indianische Kresse (*Tropaeolum maius*, Zorn. t. 248.) wächst in Peru wild; bey uns wird sie in Gärten gezogen. Die langen, verschiedentlich gebeugten Stängel sind sehr dünn und schwach. Die Blätter sind fast völlig rund, am Rande stumpf ausgeschweift, glatt, leicht grün, und der Blattstiel derselben ist auf der unteren Seite beynähe in der Mitte des Blattes befestiget. Die Blume, die ebenfalls an einem langen Stiele hervorkommt, hat fünf irreguläre Blumenblätter von rothgelber Farbe, inwendig sind sie haarigt und schwarz gestrichelt. Der einblättrige Kelch ist ebenfalls gelblich gefärbt, und geht von einer Seite in einen Sporn aus. Das Kraut (*Hb. Naturii Indici*) wird selten mehr gebrauchet.
198. Elemisrauch (*Amyris elemifera*), wächst in Carolina, Brasilien und Neuspanien. Wenn in die Rinde dieses Stammes Einschnitte gemacht werden, fließt ein harziger Saft heraus, der sich die Nacht über verdickt. Dieses ist das gewöhnliche Elemi oder Oehlbaumharz (*Elemi*, *Gummi Elemi*), welches auch mit der Benennung des westindischen oder amerikanischen Elemi bezeichnet wird, und in großen Stücken in Kisten (*Elemi en caisse*) herübergebracht wird. Diese Stücke sind theils halbdurchsichtig und gelblich, theils weiß, undurchsichtig und körnig. Sie sind

sind weich, bisweilen klebrig, und haben einen  
 balsamischen, dem Dill ähnlichen Geruch. Für  
 besser als dieses wird das orientalische Elemi,  
 das aus einem vorzüglich in Aethiopien wachsenden  
 Baume (*Amyris Zeylanica*) gewonnen wird,  
 und in vorigen Zeiten in runden, zwey bis vier  
 Pfund schweren, mit großen Rohr- oder Palms  
 blättern umwickelten Klumpen (*Elemi en roseaux*)  
 verschickt wurde, gehalten. Die weisse Farbe des  
 selben zieht sich ins gelbe oder vielmehr grünliche  
 hinein, von aussen zeigt es eine trockne Beschaf-  
 ferheit, inwendig aber ist es weich, von starkem  
 nicht unangenehmen Fenchelartigen Geruch \*).  
 Im Weingeist wird es vollkommen aufgelöst, und  
 giebt bey der Destillation den sechszehnten Theil  
 an ätherischem Oehl. Das nachgekünstelte und  
 verfälschte Elemiharz läßt sich durch den Terpens  
 tingeruch, den es bey der Wärme verbreitet,  
 leicht erkennen.

199. Balsamstrauch (*Amyris Gileadensis*), wächst  
 in Arabien, und erhält die Größe eines niedri-  
 gen Kirschbaums. Man erhält davon den so be-  
 rühmten Mehabalsam (*Balsamus de Mecca* s.  
*Gileadensis* s. *Judaicus*, *Oprobalsamum verum*).  
 Es tröpfelt derselbe, so wie einige vorgeben, theils  
 von selbst, theils im Frühjahr aus den Einschnit-  
 ten, die in die jungen Aeste gemacht worden,  
 hervor, doch so sparsam, daß aus jedem Ein-  
 schnitt täglich nur drey bis vier Tropfen, welche  
 ohne

\*) Auch im Neapolitanischen soll eine Gattung Elemi vom  
 Oehlbaum erhalten werden. Dieses soll theils freiwillig  
 theils aus Löchern austreten, die von der Larve eines  
 Schmetterlings in den Stamm bis auf das Mark ges-  
 macht sind.

ohngefähr ein Quentchen betragen, quillen, und aus dem besten Baume nur zehn höchstens fünfzehn Quentchen Balsam gewonnen werden. Nach der Nachricht dagegen, die Herr D. Keineggs gegeben hat, wird derselbe von den Blättern des Strauches vermittelst der Nägel an den Fingern, die man deshalb sehr lang wachsen läßt, gesammelt. Auf diese Weise können sieben Leute in zwanzig Tagen nicht mehr als ohngefähr sechszehn Unzen auffchaffen\*). Sowohl aus dieser Ursache, als auch weil der Türkische Kaiser ihn aufkaufen läßt, steht er in sehr hohem Preise. Eine schlechtere Sorte soll durch das Auskochen des Holzes und der Zweige mit Wasser, wobey der Balsam als ein Oehl obnauf schwimmt, erhalten werden. Derjenige, der nach Europa kömmt, ist meistens mit Sesamöhl, das in Aegypten häufig gepreßt wird, oder Straußenfett verfälscht. Der wahre Mehabalsam muß flüssiger als Terpentin, durchsichtig, von einer hellen, weissen, gelblichen oder röthlichen Farbe, einem zwischen dem Rosmarin und Salbey das Mittel haltenden, zugleich den Zitronen ähnlichen durchdringenden und stärkenden Geruche, und von einem

\*) Vor Zeiten waren in Apotheken auch die Früchte und Nester des Balsamstrauches im Gebrauche. Die Balsamkörner (Carpoballamm) sind die Beeren dieses Strauches, die kleiner als Erbsen sind. Sie haben vier erhabene Linien, einen kleinen Stiel, braune Farbe, und enthalten einen weissen Kern. Der Geruch und Geschmack ist schwach balsamisch. Das Balsamholz (Xyloballamm) sind dünne schwache Zweige, die eine rindliche und graue Rinde haben. Sie riechen und schmecken wenig, angezündet aber verbreiten sie einen sehr angenehmen Geruch.

einem scharfen gewürzhafteu und bitterlichen Geschmack seyn. Durch das Alter wird er allmählich zäher, so daß er sich in Fäden ziehen läßt, und zuletzt wird er einem trocknen Harze ähnlich. In eben dem Verhältniß vermindert sich auch der Geruch desselben. Man giebt als Proben des aufrichtigen Balsams vornehmlich die an: daß ein Tropfen davon mit etwas Wasser in der flachen Hand gerieben, so dicklich als eine Salbe und so weiß als Milch werden müsse, und wenn man einen Tropfen aufs Wasser setzt, so muß dieser das Wasser als mit einer Haut überziehen, und diese Haut sich mit einem Federkiel, nach einer Viertelstunde ganz, ohne zu zerreißen, abziehen lassen. Man sieht aber sogleich, daß letztere Probe nur bey einem ganz frischen Balsam statt finden könne: denn der durchs Alter zähe gewordene, sinkt, auf Wasser getropfelt, zu Boden. Der Weingeist sowohl als der Aecher lösen den Balsam leicht auf, doch erfordert ersterer die Beyhülfe der Wärme, und die Auflösung bleibt nicht vollkommen helle.

200. Heidelbeerstrauch (*Vaccinium Myrtillus*, Zorn. t. 81.) Diese niedrige Staude, die selten über eine Spanne hoch wird, ist in unsern Wäldern ziemlich gemein. Sie hat eckige Stängel. Die Blätter stehen auf kurzen Stielen wechselsweise, sind eckig, zugespitzt, sägeförmig gezähnt, glatt und hellgrün. Zwischen den Blättern kommen einzelne kugelförmige Glockenblumen von grünrother Farbe hervor, die gemeinlich zehn Staubfäden haben. Die reifen Beeren, die Blaubeeren, Heidelbeeren oder Bickbeeren (*Baccae Myrtillorum*) genannt werden, sind schwarz, und mit einem feinen blauen Staube

be bedeckt. Sie enthalten einen dunkelrothen Saft, der angenehm süß, dabey aber etwas zusammenziehend ist.

201. Preußelbeerenstrauch, Bernitzkekratte (*Vaccinium Vitis idae*, Zorn. t. 87.) wächst ungleich häufiger, als das vorige. Es hat mit demselben eine gleiche Größe, und unterscheidet sich davon vornehmlich in den Blättern. Diese bleiben den Winter über grün, sind steif als Buchbaumblätter, am Rande etwas umgebogen, auf der Oberfläche dunkelgrün und glatt, und auf der unteren Seite weißlich und gleichsam als mit der Spitze einer Nadel durchstoßen. Die Blumen sind glockenförmig, blaßröthlich, und fünf bis sechs stehen in einer Traube beisammen. Die Beeren, die Preußelbeeren (*Baccae Vitis idae*) heißen, sind schön hochroth, und enthalten einen rothen Saft von stark säuerlichem Geschmacke.

202. Moosbeerenstrauch (*Vaccinium Oxycoccos*) wächst in Wäldern auf den mit Moos bewachsenen Sümpfen. Die dünnen, runden und benähe fadenförmigen Stängel zertheilen sich wechselsweise in Zweige, und liegen auf der Erde. Die ebenfalls wechselsweise stehenden Blätter sind eyrund, schmal, spitzig, steif, am Rande zurückgeschlagen, auf der oberen Seite hellgrün, und auf der unteren graulich. Am Ende der Zweige entspringen an wenigen röthlichen Stielchen zwey bis drey röthliche Blumen, deren Krone aber nicht glockenförmig, sondern sehr tief in vier zurückgerollte Abschnitte zerpalten ist. Die Beeren, die den Namen Moosbeeren (*Baccae Oxycoccos*) führen, sind rund, glatt, haben einen hervorstehenden viertheiligen Nabel, und schön hoch-

hochrothe Farbe. Sie enthalten einen sehr sauren rothen Saft \*).

203. Kellerbals, Pfefferbaum, Seidelbast (*Daphne Mezereum*, Zorn. t. 3.). Dieses kleine Bäumchen hat ein ziemlich regelmäßiges Ansehen, und zertheilt sich in viele gerade aufwärts wachsende Zweige. Die Blätter sind lanzenförmig. Ehe noch diese ausbrechen, kommen schon im März die rothen, wohlriechenden, trichterförmigen, vier-spaltigen Blumen hervor, die an den Spitzen der Aeste gleichsam in langen und dichten Aehren allezeit drey und drey zusammen sitzen. Die Beeren sind rund, glatt, saftig, schön korallenroth, und enthalten nur einen Samen. Rinde und Samen sind officinell \*\*). Die Rinde (*Cortex Mezerei* f. *Laureolae*), welche entweder vom Stamm und den größeren Aesten oder von der Wurzel abgeschält wird, ist dünn, streifig, röthlich, gemeinhin mit der braunen Oberhaut bedeckt, geruchlos und erregt binnen dem Kauen ein unerträgliches Brennen im Mund und Schlunde. Frisch oder in Essig erweicht, und auf die Haut gelegt, zieht sie Blasen auf. Die Samen, die Kellerhalskörner (*Sem. f. Baccae* Coc-

\*) Aus diesem verfertigt man in Schweden den Moosbeerrenhonig (*Mel Oxycoccus*), indem man gleich viel Honig damit vermischt, und zur Dicke eines Safts einlöset.

\*\*) Die Rinde wird von verschiedenen Gattungen dieses Pflanzengeschlechts, besonders von der *Daphne Thymelaea* und *D. Gnidium*, welche letztere die Franzosen mit dem Namen *Ecorce de Garou* bezeichnen, gesammelt. Die Erfahrung berühmter Aerzte hat bewiesen, daß die Rinde von dem hier beschriebenen bey uns einheimischen Strauche eben so wirksam sey.

Coccognidii s. Coccumgnidii, *Grana Cnidia*, *Cocci Cnidii*) genannt werden, sind rund, haben eine kurze Spitze, und die Größe der Erbsen. Unter der braunen streifigen und zerbrechlichen Schale enthalten sie einen öflichten, gelben und höchst scharfen Kern, dessen unbehutsamer Genuß tödliches Erbrechen, Entzündung der Eingeweide, und den Tod selbst nach sich zu ziehen fähig ist. Dieses Strauchgewächse wird bey uns in Wäldern wild gefunden.

## 2. Mit drey Stempeln.

204. Natterknöterich (*Polygonum Bistorta*, Zorn. t. 92.) wird häufig auf Wiesen gefunden. Seine ziemlich große, eiförmige, auf einer Seite dunkelgrüne, auf der andern weißgrünliche Blätter laufen mit ihren blätterhaftigen Stielen längst dem Stängel herunter. Der Blumenstängel hat ein einziges und kleineres Blatt: an seiner Spitze stehet eine aus vielen röthlichen einblättrigen Blumen zusammengesetzte Aehre. Die Wurzel, die man ihrer Gestalt wegen Schlangen- oder Natterwurzel (*Rad. Bistortae*) nennet, ist lang, Daumens dick, verschiedentlich gekrümmt und gebogen, von schwarzbrauner, innerhalb hellrother Farbe, und sehr zusammenziehendem Geschmack.

205. Wasserpfeffer, Bitterling (*Polygonum Hydropiper*) wächst überall an feuchten Orten, besonders in Wassergräben. Die Pflanze ist niedrig. Ihre Blätter sind gestielt, schmal, lanzenförmig, mit glattem Rande, stehen wechselseitig, und haben scheidenförmige, gleichsam abgesetzte Blattansätze. Die kleinen, weißen, wenig röth-

röthlichen Blumen stehen in einer Aehre, und haben sechs Staubgefäße. Das Kraut (*Hb. Perficariae, Hydropiperis, Perficariae urentis*) ist officinell, und hat einen sehr scharfen beissenden Geschmack gleich dem Pfeffer, der im Trocknen verlohren geht. Besonders ist es, daß nach den Versuchen des Herrn Tilebeins das darüber abgezogene Wasser süßlich, und eben so wenig scharf schmeckt, als das rückbleibende Defokt und Kraut. Auch der damit digerirte Weingeist zleht nichts Brennendes aus.

206. Wegtritt, Tausendknoten, Blutkraut (*Polygonum aviculare, Zorn. t. 468.*) wächst überall an Wegen. Diese Pflanze liegt mit ihren häufigen kriechenden Stängeln ganz auf der Erde. Die Blätter, die den Stängel bey jedem Knoten mit einem häutigen Fortsatze rund umgeben, sind ovalänglich und stehen wechselseitig. Zwischen denselben kommen kleine rothe oder weiße einblättrige Blumen hervor. Das Kraut (*Hb. Centumnodiae, Sanguinariae, Sanguinalis, Polygoni*) ist geruchlos, und hat nur einen geringen zusammenziehenden Geschmack. Es war vor Zeiten officinell.

207. Seifenbaum, (*Sapindus Saponaria*) ist ein hoher Baum, der in West- und Ostindien wächst. Die Früchte, die man Seifenbeeren oder Seifenrüsse (*Nuculae Saponariae*) nennt, haben die Größe eines Gallapfels, und enthalten unter einer fleischigen Hülse, die man in Ostindien und Amerika zum Reinmachen der Hände, Wäsche, silbernen Vorden u. d. statt Seife braucht, eine runde glänzend schwarze Nuß, in welcher ein weißer Kern mit einem röthlichen Häutchen bekleideter Kern liegt. In unsern Apotheken findet man sie nicht.

## 3. Mit vier Stempeln.

208. Wolfsbeer, Einbeer (*Paris quadrifolia*, Zorn. t. 10.) wächst in dichten Wäldern. In der Mitte des einfachen Stängels sind vier große eiförmige Blätter neben einander ins Kreuz gestellt. An der Spitze des Stängels steht eine einzelne Blume, die vier grüne offensiehende Kelchblätter, und vier ebenfalls grüne offensiehende und schmalere Blumenblätter hat. Die darauf folgende Beere ist schwärzlich oder dunkelbraun, und enthält einen weißlichen Samen. Kraut und Beeren (*Hb. Baccae Parisidis*) waren officinell. Die frische Pflanze hat einen wiederlichen betäubenden Geruch.

S. 154.

## IX. Mit neun Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

## 1. Mit einem Stempel.

209. Wahrer Zimmtbaum (*Laurus Cinnamomum*, Zorn. t. 339.) ist ein schöner und ansehnlicher Baum, der eine Höhe von zwanzig Fuß erreicht. Die Blätter haben einen angenehmen Gewürznelkengeruch, die Wurzel riecht völlig wie Sassafras, und die Früchte, welche die Gestalt und Größe der Oliven haben, geben durch Auspressen eine Gattung Wachs, welches, nachdem Lichte daraus bereitet worden, beim Brennen einen sehr angenehmen Geruch verbreitet. Er wächst vorzüglich in Zeylon, und die Holländer ha-

Haben daher noch immer den Alleinhandel damit \*). Die Bäume, welche geschält werden, wachsen größtentheils in den dortigen Wäldern wild, und man steht daselbst in der Meinung, daß die mit Fleiß angebaueten weder gut fortkommen, noch einen so guten Zimmt als die wilden liefern. Man soll davon den Zimmt und die Zimmtblumen erhalten. Der braune Zimmt, braune Kanell oder Zimmetrinde (*Cinnamomum verum* L. *acutum*, *Canella Zeylanica*) ist die innere Rinde. Man bekommt sie in Röhren, die eine halbe bis eine ganze Elle lang, Fingers dick, und leicht zerbrechlich sind. Jede einzelne Rinde muß etwas biegsam und dünne, nicht viel dicker als Kopfpapier, im Bruche splinterig und von gelber ins Hochrothe sich ziehender Farbe seyn, einen durchdringenden erquickenden Geruch haben, und einen süßlichen, etwas stechenden, wenig zusammenziehenden Geschmack auf der Zunge erregen, der aber nicht sehr scharf, und keinen Nachgeschmack von Kreidneiken haben muß. Letzteres zeigt eine schlechtere Rinde an, so wie auch, wenn dieselbe hart und dick ist, und eine sehr dunkle braune Farbe hat. Man will die Holländer beschuldigen, daß sie bisweilen den guten

Z 2                      Zimmt

\*) Außerdem ist der Zimmtbaum in neueren Zeiten auch an anderen Orten gefunden worden. So fand ihn z. B. Jacquin auf Martinike, Thunberg auf Java. Einige Hundert Stämme sollen, nach Wrights Bericht, auf Jamaika schon statt finden, die von Mutterstämmen, welche der Admiral Rodney auf einem eroberten französischen Schiffe fand, herrühren. Doch findet man ihn nirgends so fein und angenehm als auf Zeylon, sondern allezeit gröber und von schärferem und hitzigerem Geschmack.

Zimmt mit solchem vermischen, dem sie das wesentliche Oehl schon entzogen haben. Durch den schwächeren Geruch und Geschmack kann dieses entschieden werden. Es findet bey dem Zimmtbaum eine dreysache Rinde statt. Die äussere ist grau, und fast ohne Geruch und Geschmack. Die darauf folgende ist stärker, und hat einen zusammenziehenden aber keinen kanellartigen Geschmack und Geruch. Die dritte Rinde endlich, die sehr dünne ist, hängt mit der vorigen so stark zusammen, daß sie davon nicht abgetrennt werden kann, und enthält allein das riechende und schmeckende Oehl des Zimmts, welches unter dem Trocknen zugleich die zweyte Rinde durchdringt. Ehe diese Rinde geschält wird, müssen die Bäume ein gewisses Alter erreicht haben, welches man auf fünf bis acht Jahre setzt. Bäume, die an schattigen Orten wachsen, erfordern dazu ein Alter von vierzehn bis sechszehn Jahren. Dieses Abschälen kann bis zum dreysigsten Jahre immer wiederholt werden, indem der Abgang durch frisch her vorgetriebene Aeste ersetzt wird. Ja wenn der Stamm bis zur Wurzel abgehauen wird, so wird dieser Verlust durch die Ausschößlinge, die aus der Wurzel kommen, und durch die Samen, die in der Erde leicht keimen, bald wieder ersetzt. Das Schälen geschieht zweymal im Jahre, nemlich im Sommer und Winter, auf folgende Weise. Es werden von den guten Zimmtbäumen die dreysährigen Aeste abgeschnitten, von diesen wird das graue Oberhäutchen mit einem Messer abgeschabt, dann die Aeste der Länge nach mit der Spitze des Messers aufgerissen, die Rinde abgelöst, mehrere kleinere Röhren derselben in die größeren gesteckt, und zum Trocknen aus-

gebreitet, da sie sich dann von selbst zusammenrollen, und in Bunde zusammengebunden werden. Man wiegt jedes Bund von ohngefähr zwey Ellen Länge genau zu fünf und achtzig Pfunden ab, welche man nachher nur zu achtzig Pfund berechnet, daß also fünf Pfund fürs Eintrocknen abgehen. Die Säcke, worin der Zimmt eingepackt wird, werden mit schwarzem Pfeffer umschüttet, der die Feuchtigkeit aus dem Zimmt einsaugt, und ihn dadurch nicht allein gut erhält, sondern so gar verbessert. Ein Pfund giebt ein, selten zwey Quentchen, oft aber ungleich weniger ätherisches Oehl (*Oleum Cinnamomi*). Dieses so theure Oehl wird meistentheils aus Zeylon gebracht, wo man es durch die Destillation aus den Zimmtstücken und Brocken, welche bey dem Einpacken abfallen und abgebrochen werden, erhält. Man setzt gemeinlich hundert Pfunde dieser Brocken auf einmal zur Destillation ein. Dieses Oehl hat anfänglich eine weißgelbe Farbe, die allmählich goldgelb wird, fällt im Wasser zu Boden, wiewohl ein kleiner Theil auch oben auf zu schwimmen pflegt, hat den durchdringendsten Zimmtgeruch, und einen äußerst scharfen, fast brennenden Geschmack, der aber zugleich deutlich süß ist. Da es so sehr kostbar ist, indem in Zeylon zur Stelle die Unze schon an zehn holländische Thaler zu stehen kömmt, so ist es der Verfälschung noch mehr als andere ätherische Oehle unterworfen, und muß daher bey dem Einkaufe jederzeit geprüft werden. Die Zimmtkelche oder Zimmtnägeln (*Calyces Cassiae Zeylanicae, Clavelli Cinnamomi*), die man auch fälschlich Zimmtblumen, Kaffienblumen oder Kaffiensamen (*Flores s. Semen Cassiae, Semen Phellandrii exotici*) zu nennen

pflegt, sind eigentlich die unentwickelten und noch nicht aufgebrochenen Blumen, oder vielmehr Kelche, und stellen beym Zimmetbaume dasselbe vor, als die Kreidnägeln bey dem Kreidnelkenbaum. Es ist noch nicht sicher ausgemacht, ob die Zimmetkelche von dem Zimmetbaume, und nicht vielmehr von einer andern Art dieser Gattung gesammelt werden. Die Gestalt derselben ist gleich einem Nagel, indem sie einen runden Knopf von der Größe eines Hanf, oder Pfefferkorns, der mit dem noch unentwickelten, sechsfach gekerbten Kelche umgeben ist, haben, der sich allmählich in eine dünne Spitze endiget. Sie sind von brauner Farbe und von dem Geruch und Geschmack des Kanelles, nur daß das Zusammenziehende ihnen zu fehlen scheint. Das Oehl, was man daraus durch Destilliren erhält, ist vom Zimmetöhl kaum zu unterscheiden. Aus einem Pfunde guter Kaffienblumen, die ungleich wohlfeiler als der Zimmet zu stehen kommen, bekommt man ein bis zwey Skrupel, bisweilen ein Quentchen davon. Das mit übersteigende Wasser aber ist schärfer und beissender als Zimmetwasser. Die Kaffienblumen, die man seit einigen Jahren im Handel führt, sind größtentheils geschmacklos, geben wenig oder gar kein ätherisches Oehl, und scheinen schon eine Destillation überstanden zu haben.

210. Indianischer Zimmetbaum (*Laurus Cassia*, Zorn. t. 340.) ist dem vorigen so ähnlich, daß ihn einige auch nicht einmal als verschieden davon ansehen wollen. Er wächst in Sumatra, Java, Malabar, Martinike und ebenfalls auch in Zeylon. Die innere Rinde, die man davon über Engelland bekommt, wird Zimmetsorte (*Cinnamomum Indicum*, *Cassia cinnamomea*) genannt.

Eie

Sie ist dem wahren Zimmt sehr ähnlich, doch etwas dicker, nicht so lang, an Farbe dunkler, der Geruch ist nicht völlig so angenehm, und der Geschmack schärfer. Sie behält länger den Geruch, läßt sich aber nicht zu einem so feinen Pulver als der wahre Kanell bringen. Aus neun Pfunden erhält man vier bis fünf Loth wesentliches Oehl, welches vom Zimmtöhl nicht zu unterscheiden ist. Man pflegt diese Zimmtsorte oft mit der Kassienrinde zu verwechseln. Von eben demselben Baum sollen die Indischen Blätter (*Folia Indi* s. *Malabathri*) herkommen. Diese sind stark, länglich rund, von verschiedener Größe, manchmal zwey Spannen lang, und eben so viel Querehände breit, und von grüngelblicher Farbe. Sie haben drey starke Ribben, die sich an der Spitze der Blätter verlieren. In ihrer Gestalt und Größe sind sie oft so verschieden, daß sie wohl wahrscheinlich von verschiedenen Bäumen ihren Ursprung ziehen möchten. Man bemerkt an ihnen kaum einigen Geruch, aber einen Kreidnelkenartigen oder den Lorbeerblättern ähnlichen Geschmack.

211. Kassienbaum (*Laurus Molabathrum*) ist in Ostindien, vornehmlich Malabar einheimisch. Man sammlet davon diejenige Rinde, die in Apotheken unter dem Namen Kassienrinde oder Mutterzimmt (*Cassia lignea*, *Xylocassia*, *Cannella malabarica*) bekannt ist. Sie ist gleich dem Kanell in Röhren gerollt, und auch im Ansehen, Farbe, Geruch und Geschmack ihm ähnlich. Nur ist sie meistens auf der Oberfläche rauher, härter, dicker, dunkler von Farbe, zeigt sich im Bruche nicht fastig, sondern glatt, zerspringt dabey in mehrere kurze Splitter, hat einen ungleich

schwächeren Geruch und Geschmack, und im Kauen wird man dabey einen offenbaren Schleim gewahr. Selbst das Wasser, welches man auf diese gepulverte Kasse aufgießt, oder womit man dieselbe kocht, wird bey dem Erkalten fast so zähe als eine Gallerte. Ob man gleich daraus durch die Destillation ein milchichtes Wasser erhält, so soll sie dennoch kein ätherisches Oehl geben. Sie ist daher dem Kanell weit nachzusetzen, und auch in wenigem Gebrauch. Man hat davon verschiedene Sorten, die sich durch ihre größere und geringere Güte unterscheiden.

212. Kampherbaum (*Laurus Camphora*), wächst vornehmlich in Japan, auf der Insel Borneo und verschiedenen andern Orten in Ostindien und China. Aus diesem Baume, der so groß als ein Lindenbaum, und so stark wird, daß zwei erwachsene Leute ihn mit den Armen kaum umspannen können, erhält man die feste, flüchtige und so wirksame Substanz, die man Kampher (*Camphora*) nennt. Die Blätter und besonders die Früchte des Baumes haben schon einen starken Kamphergeruch. Die Bauren in Japan und China, welche sich der Bearbeitung dieses Kamphers, der daher auch Japanischer oder Chinesischer Kampher heißt, unterziehen, verfahren damit auf folgende Art. Sie zerschneiden den Stamm, die Aeste und Wurzeln in kleine Stücke, schütten sie in einen wie eine Destillirblase gestalteten eisernen oder kupfernen Topf, gießen Wasser darauf, und setzen einen mit Bindfen und Stoppeln ausgefüllten thönernen Helm, der einen Schnabel hat, damit er nicht zerspringt, darüber. Nachdem das Wasser acht und vierzig Stunden durch gekocht hat, findet man den

Kampfer als kleine gelbe Körner am Stroh hängen. Dieser körnige, gelbe oder grau, und durch Stroh, Holz, Haare verunreinigte rothe Kampfer (*Camphora cruda*) wurde vormals in Venedig, nachher nur in Amsterdam, jetzt aber wird er an mehreren Orten, als in Hamburg, Berlin, Kopenhagen u. m. gereinigt oder raffinirt. Es geschieht dieses, indem man ihn bloß an sich oder mit zugesetztem lebendigem Kalke, oder gepulverter Kreide, die das gelbfärbende brenzliche Oehl zurückhalten, nochmals in Gläsern im Sandbade sublimirt, da er denn ganz weiß und in einem Stück sich oben am Sublimirglase ansetzt, die unreinen und fremdartigen Theile aber zurückbleiben. Dieses ist derjenige Kampfer, der bey uns nur allein im Gebrauche ist \*).

Z 5

er

) Auf eine andere Art erhält man den Kampfer auf der Insel Sumatra, und auch, wie einige wollen, auf Borneo aus einem noch unbekanntem Baume, der aber vom Kampferbaum unterschieden ist. Dieser hat das Besondere an sich, daß, wenn er viele Jahre hindurch frisch gestanden hat, die Aeste von freyen Stücken Risse bekommen, aus denen eine öhlichte Feuchtigkeit, die man daselbst Kampferöhl nennet, und in Gefäßen auffängt, hervorquillt. Kurz darauf fällen die Einwohner den Stamm, spalten die Aeste, die vom Kampfer sproßen, suchen zuerst die größeren Klümpchen; die einem geläuterten Salpeter ähnlich sehen, und hernach die kleineren auch besonders aus. Endlich, um auch allen den Kampfer, der fester zwischen den Holzfasern hängt und nicht rein abgenommen werden kann, zu erhalten, schaben sie auch das Holz selbst ab. Diesen Sumatraschen oder Borneischen Kampfer, den man gemeinlich den Kampfer von Baros (welches die Königl. Residenz von Sumatra ist, wo er zu Markte gebracht wird) nennet, bekommen wir nie zu sehen, weil er nach Japan verführt wird, wo er in solchem

erhalten ihn nemlich in Gestalt runder, in der Mitte gewöhnlich durchbohrter Broden oder Kuchen, die völlig weiß, halbdurchsichtig, im Anfühlen gleichsam fettig, zwar brüchig, aber zugleich zähe und für sich schwer zu zerreiben sind. Im Bruche stellt er krystallinische eckige Körner dar. Der Geschmack desselben ist etwas bitter und widerlich, anfänglich gleichsam brennend, und nichts desto weniger mit einer Empfindung von Kälte verknüpft: der Geruch ist bekannt genug, und kann kaum mit irgend einem andern verglichen werden. Daß er eine ganz besondere Substanz sey, habe ich schon (§. 141. n. 7.) angezeigt. Er ist so wenig schwer, daß er auf dem Wasser schwimmt, entzündet sich leicht, und brennt mit einer starken Flamme nebst Rauch und Ruß selbst auf dem Wasser, ohne zu verlöschen, oder ein kohlichtes Rückbleibsel zu hinterlassen. Bey angebrachter Wärme schmilzt er, verwandelt sich aber zugleich im Dämpfe, die in der Ferne angezündet werden können. Er löset sich in Weingeist, in destillirten und ausgepreßten Oehlen, in concentrirter Vitriol- und Salpetersäure auf, und kann aus diesen Auflösungen durch bloßes Wasser ohne einige Veränderung seiner Bestandtheile wiederum geschie-

hem Werthe steht, daß man gern für ein Pfund davon vierzig Pfunde Japanischen giebt. Man hat noch eine Sorte Kampher, die aus der Wurzel des Kanellbaumes auf eben die Weise als der Japanische erhalten wird, und aus kleinen durchsichtigen Körnern besteht. Er ist seiner Kostbarkeit wegen bloß für den König in Kandien bestimmt. Des Kamphers, der in Spanien aus ätherischen Oehlen erhalten wird, ist schon (§. 141. n. 7.) gedacht worden.

geschieden werden \*). Laugensalze zeigen keine Wirkung auf ihn, und man hat bis jetzt noch keine wahre Seife damit zusammensetzen können. Er ist so flüchtig, daß er sogar in der Kälte versiegt. Es ist eben nicht sehr lange her, und an einigen Orten noch gebräuchlich, daß man in die Gläser, worin man den Kampher aufbehielt, Leinsamen schüttete, welcher der Verzehrung des Kamphers vorbeugen sollte. Ich glaube immer, daß an diesem Vorgeben der Eigennuz mehr Antheil als die Unwissenheit und der Aberglauben gehabt hat, weil man beym Verkaufe den Leinsamen mit dem Kampher wohlbedächtigt mitwog.

213. Lorbeerbaum (*Laurus nobilis*) Zorn. t. 52.). Dieser in unsern Gärten bekannte Baum der unsere Winter, aber nicht anders als in Gewächshäusern, verträgt, wächst nicht nur in Asien und Griechenland wild, sondern kömmt auch in den Wäldern in Italien, Frankreich, Spanien und Portugall fort. Die Blätter, Lorbeerblätter (*Folia Lauri*), sind stark, steif, lanzenförmig, am Rande glatt, mit vielen Rippen durchzogen, und haben einen bitteren gewürzhaften Geschmack und Geruch. Mit Wasser destillirt, geben sie etwas weniges an ätherischem Oehl. Die Früchte, die insgemein Lorbeererz (*Baccæ Lauri*) heißen, sind ohngefähr von der Größe einer Kirsche, länglich, rund, schwarzbraun, runzlicht und enthalten unter der dünnen
- zern

\*) Um den Kampher mit Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten als Essig zu verbinden, muß er vorher mit einer dicken Auflösung des Arabischen Gummi, Tragant schleims, Eygelbes oder Mandeln verrieben, und hierauf mit den wässrigen Mitteln vermischt werden.

zerbrechlichen Schale einen braunen gespaltenen Kern, der den Geruch und Geschmack der Blätter, wiewohl stärker, hat. Man bekommt aus diesen Früchten sowohl durch die Destillation mit Wasser ein wesentliches, dünnes und heiles Oehl, als durchs Kochen mit Wasser und Auspressen ein dickes, grünes und fettes Oehl, welches Lorbeeröhl oder Loooröhl (*Oleum Laurinum*) genannt wird. Letzteres besteht daher aus einem ätherischen und ausgepressten Oehle. Man erhält es aus Spanien, Portugal, Languedoc und Italien. Das beste bekommt man aus letzterer Gegend. Er wird durch Kochen der frischen, reifen und zerquetschten Beeren mit Wasser, und durch nachheriges Auspressen, oder auch durch blosses Auspressen allein erhalten, doch soll dieses dem vorigen sehr nachzusetzen seyn. Es hat eine butterartige Dicke, ist einigermassen körnig, von grüner ins Gelbe fallender Farbe, und von starkem Lorbeergeruch und Geschmack.

214. Sassafrasbaum (*Laurus Sassafras*, Zorn t. 196.) wächst in verschiedenen Gegenden von Nordamerika. Das Holz von der Wurzel derselben wird unter dem Namen Sassafras oder Fenchelholz (*Lignum Sassafras*) in sehr großen ästigen Stücken zu uns gebracht. Es ist ein leichtes, weiches Holz, von braunröthlicher Farbe, welches einen sehr angenehmen fenchelartigen Geruch und gewürzhaften Geschmack hat. Es ist durchaus erforderlich, daß dasselbe nicht verlegen, sondern stark vom Geruch, und mit der Rinde bekleidet sey. Den Geruch zieht mehr das Wasser; den Geschmack der Weingeist aus. Man erhält von sechszehn Unzen ohngefähr ein halbes Lotz

loth wesentliches Oehl, (*Oleum L. Sassafras*), welches im Wasser niedersinkt, und noch schwerer als das Gewürznelkendhl ist. Die Rinde (*Cortex L. Sassafras*) ist runzlich, schwammigt, von der Farbe eines ins Rothe spielenden Eisentostes, und hat einen noch stärkern Geruch und Geschmack als das Holz.

215. *Bulilabanbaum (Laurus Culilaban)*. Von diesem Baum, der auf den Moluckischen Inseln, besonders in Amboina, wächst, hält man in Apotheken die innere Rinde, (denn die äussere, runzliche, weiße soll vor dem Verkaufe abgeschabt werden), die *Bulilabanrinde* oder bitterer Zimmt (*Cortex Culilaban, Culilawan, Coryophylloides*) genannt wird. Es ist dieselbe in großen Stücken, von der Dicke einer Schreibfeder, ohngefähr zwey bis vier Zoll breit, entweder ganz platt, oder wenig gebogen, und hat eine Kanellfarbe. Sie ist leicht und hat einen gewürzhafteu Geruch und Geschmack, der den Kreidnägeln sehr nahe kömmt. In Amsterdam destillirt man daraus das *Bulilabanöhl (Oleum Culilabani)*, welches hellgelb, und dem Kreidnäckendhl nahe kömmt. Aus einem Pfunde der Rinde soll man ohngefähr ein Quentchen Oehl erhalten. Ich erhielt aus drey Pfunden davon bey dreymaliger Destillation, wobey ich das abgezogene Wasser, wovon das Oehl vorher war abgenommen worden, aufs neue übergoss, nur anderthalb Quentchen gelbbraunes Oehl, wovon ein Theil oben aufschwamm, der andere aber im Wasser zu Boden gesunken war.

216. *Brasilischer Lorbeer (Laurus Peurim?)*. Der Baum ist in Absicht seiner näheren Bestimmung

mung noch unbekannt, und mit Recht wird es  
 bezweifelt, daß er zu der Gattung des Lorbeers  
 gehört, von dem die Brasilische Bohne, Pi-  
 cherim (Pecuris, Pecurim, *Faba Pichurim*, L.  
*Macis*, *Fava Pecairo*), die in neueren Zeiten be-  
 kannt geworden, und aus Paraguan und Bra-  
 silien geschickt wird, abstammt. Es gleicht die-  
 selbe einer der Länge nach gespaltenen großen  
 Mandel, wenn diese überdem auf der flachen  
 Seite der Länge nach noch etwas ausgehöhlt wäre.  
 Sie ist eiförmig länglich, glott, auf der einen  
 Seite convex, auf der anderen concav, etwa an-  
 derthalb Zoll lang, acht Linien breit und eine Li-  
 nie dick. Von aussen ist sie schwärzlich, als mit  
 einer zarten Haut überzogen, inwendig aber ist  
 sie lichte braun, weder holzig, noch fasericht, und  
 hat das Ansehen einer zerbrochenen Muskatennuß.  
 Zwischen den Zähnen ist sie mürbe und  
 hat einen Geruch und Geschmack, der zwischen  
 der Muskatennuß und dem Sassafras fällt.  
 Ein Pfund giebt durchs Auspressen ohngefähr  
 anderthalb Unzen weißes, butterhaftes, stark nach  
 Sassafras riechendes Oehl. Von demselben  
 Baume, der die Picherimbohne giebt, kret man  
 auch die noch später bekannt gewordene Pichu-  
 rimrinde (*Cortex Pichurim*) ab, die aus Pana-  
 ma in Amerika nach Lissabon herübergebracht  
 wird, und auch aus Ostindien gebracht werden  
 soll. Sie soll von Zimmesfarbe, auff'n weißli-  
 cher, im Bruche dunkler, von der Dicke einer Li-  
 nie seyn, einen gewürzhafteren Geruch als die  
 Kreidnelken und Moschatennüsse, und einen aus  
 beyden zusammengesetzten und bitterlichen Ge-  
 schmack haben. Mit Wasser destillirt, soll sie  
 nicht nur ein starkriechendes Wasser, sondern auch ein

ein dunkelgefärbtes Oehl, das im Wasser zu Boden sinkt, geben.

217. Westindischer Anakardienbaum (*Anacardium occidentale*, Zorn. t. 357.) wächst in Ost- und Westindien, gehört aber eigentlich nur an letzterem Orte zu Hause. Er trägt fleischige Früchte, die mit einer Birne sehr überein kommen, und wegen ihres sehr angenehmen, weinichten Saftes von den Einwohnern gern genossen werden. Oben auf der Frucht sitzt eine Nuß, welche Elefantenlaus oder Kaiou (*Anacardium occidentale*) genannt wird. Erst, wann diese ihre vollkommene Größe erhalten, fängt obige sogenannte Frucht an zu wachsen. Diese Nuß unterscheidet sich von der schon (n. 166) beschriebenen Ostindischen Elefantenlaus bloß durch die Gestalt, indem sie nierenförmig ist: übrigens gilt von ihr genau dasselbe.

2. Mit drey Stempeln.

218. Rhabarber (*Rheum undulatum* Zorn. t. 418.), *palmatum*, Zorn. t. 255.), *compactum*). Man weiß noch nicht, von welcher dieser drey Pflanzen die gute und ächte Rhabarber (*Rhabarbarum*, *Rhabarbarum verum*, *Rheum*) gesammelt werde. Wahrscheinlich ist es, daß alle drey dazu genutzt werden, und dieses kann vielleicht einen Einfluß auf die Verschiedenheit der Rhabarbersorten haben. Doch glaubt Herr Pallas, daß von allen diesen eine feine Rhabarber gewonnen werden könne, und es in Absicht der Güte derselben bloß darauf ankäme, daß sie zur gehörigen Zeit gesammelt und mit der gehörigen Vorsicht getrocknet werde: doch ist er  
ge

geneigt, der Wurzel der ersten Pflanze (*Rh. undulatum*) den Vorzug vor den übrigen zu geben, und leitet daher auch von dieser die beste Rhabarbersorte ab. Je länger die Wurzel in der Erde gestanden hat, um desto besser ist sie zum arzeneyischen Gebrauche. Man läßt sie dazu, so wie man versichern will, wenigstens zehn Jahre stehen. Gemeiniglich wird sie im Frühjahre gegraben, alsdenn abgeschält, in Stücke zerschnitten, drey bis vier Tage durch auf einem Tische oft umgelegt, damit der Saft verdicke, und nachher auf Fäden gezogen und getrocknet. Sieben Pfund frische Wurzeln wiegen nach dem Trocknen kaum ein oder anderthalb Pfund oder so wie andere versichern, erhält man aus hundert Pfunden frischer nur siebenhalb Pfund getrocknete Rhabarber. Einige schneiden große Löcher mitten durch, damit der Kern gut austrocknen kann. Die Tartarn haben die Gewohnheit, die Wurzeln, die sie auf ihren Reisen, unterwegs ausgraben, sogleich abzuschälen, und zum Trocknen ihren Kamelen um den Hals zu hängen. Besonders ist es, daß die frischen und vielleicht noch jungen Rhabarberwurzeln einen süßen Saft haben, der erst durchs Trocknen und Alter bitter werden soll. Alle Rhabarber, die im Handel ist, kömmt aus China, ob man gleich unter Chinesischer und Russischer einen Unterschied macht. Dieselbe Rhabarber nemlich wird theils zur See von Kanton aus China: theils von den Bucharischen Kaufleuten nach Kiachta in Siberien gebracht, und von hier weiter in Europa verführt. Ersterer giebt man den Namen der Chinesischen, Tartarischen, Türkischen oder Ostindischen Rhabarber (*Rhabarbarum sinicum, chinensis*).

chinesenſe, tartaricum, turcicum, indicum) und weil wir dieſelbe meiſtentheils von Dänemark aus erhalten, pflegt ſie Däniſche genannt zu werden. Sie iſt ſchwerer, dichter, ſelten durchlöchert, und entweder lang und walzenförmig, oder ſie hat, ſo wie es öfterer ſtatt findet, zwey breite Flächen, die ſie durch ein gewaltſames Auspreſſen erhalten zu haben ſcheint. Beſſer und ungleich höher im Preiſe iſt die letztere, die Ruſſiſche Rhabarber (*Rhabarbarum ſibiricum, ruſſicum, moſcoviticum, bucharicum*) genannt wird, weil die Ruſſen vermöge eines kaiſerlichen Befehls gehalten ſind, keine ſchlechte Rhabarber einzuführen. In Kiachta wird dieſelbe einem Kaiſerlichen Apotheker übergeben, der die eingekauften Wurzeln genau ausleſen muß 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 hier nach Petersburg gebracht, wo ſie aufs neue von einem Apotheker geprüft, und die ſchlechten Stücke, die darunter noch ſtatt finden, abgeſondert werden. Dieſe kömmt gewöhnlich in mehr rundlichen Stücken vor, iſt von roth, oder weißgelber Farbe \*) leichter als die vorige, knirſcht gleichſam zwiſchen den Zähnen, und iſt ſo ſtark ausgehöhlt, daß manche Stücke bey

\*) Herr Pallas ſah in Sibirien trockene Stücke Rhabarber, welche eine milchweiße Farbe und ſüßlichen Geſchmack hatten, die aber in der Wirkung mit der beſten gewöhnlichen Rhabarber überein kommen, und ihrer Güte wegen für den Hof in Petersburg beſonders ausgeleſen wurden.

beynahe das Ansehen einer Rinde haben. Eine der feinsten Sorten dieser Rhabarber, besteht aus lauter länglichen Stücken, die gerade in der Mitte queer und nicht mit einer großen Höhlung durchbohrt sind, und die lebhafteste hellgelbe Farbe haben, mit der sie als mit einem Staube, der die Finger beym Anfassen schmutzt, von aussen bedeckt sind. Die russische Rhabarber ist dem Wurmsstiche mehr als die sogenannte Dänische unterworfen. Die Kennzeichen einer guten Rhabarber überhaupt sind, daß sie trocken, mäßig schwer, hellgelb, inwendig mit rosenfarbenen und etwas Weiß gemischten Streifen gleich den Moschatennüssen geadert sey, den eigenthümlichen Geruch und Geschmack habe, im Kauen den Speichel schnell safrangelb färbe, ohne dabey sehr schleimig noch klebrig zu werden, und weder schwärzliche Flecken habe, noch wurmsstichig sey. Letzteres soll oft durch Rhabarberpulver betrügerlich verdeckt werden. Aus sechszehn Unzen guter Rhabarber erhalte ich durch den Aufguss mit hellem Wasser und nachheriges gelindes Kochen gewöhnlich achtzehn bis zwanzig Loth Extract. Der Weingeist zieht eben so viel aus. Dieser Auszug aber hat mit einigen andern, als z. B. dem Safran (n. 25.) es gemein, sich im Wasser eben so vollkommen als im Weingeiste selbst aufzulösen. Das Weiße in dieser Wurzel, welches zwischen den Zähnen ein Knirschen verursacht, ist eine mit Zuckersäure verbundene Kalkerde, und beträgt oft den sechsten Theil des Gewichts und darüber.

219. Rhapontik (*Rheum Rhaponticum*) wächst an dem Pontischen Meere in Thracien, Scythien, und man sieht sie bisweilen in unsern Gärten. Sie

Sie hat eine große, dicke, ästige Wurzel, die tief in die Erde geht. Die Wurzelblätter sind herzförmig rund, glatt, runzlicht, anderthalb bis zwey Fuß lang, und stehen auf dicken, rothen, zwey Fuß langen Stielen, die oben flach, unten aber ausgehöhlt sind. Sie sind sehr sauer und kühlend. Zwischen denselben erhebt sich ein einfacher, dicker, zwey bis drey Schuh hoher, rother Stängel, der an den Gelenken mit ähnlichen doch kleinern Blättern besetzt ist, und an seiner Spitze eine sehr dichte und große Traube kleiner weißlicher Blumen trägt. Die Wurzel davon wird eigentlich Rhapontik oder Pontische Rhabarber (Rhaponticum) genähnt, wird aber bloß von Rosärzten gebraucht. Sie unterscheidet sich von dem wahren Rhabarber, indem die Stücke länglicher und von dunkelgelberer fast brauner Farbe sind. Sie ist zwar, wenn man sie in der Mitte durchschneidet, gelb und weiß marmorirt, zeigt aber strahlenförmige Zeichnungen, die von der Mitte nach dem Umkreise laufen, welches bey der Rhabarber nicht statt findet. Sie knirscht auch nicht so wie diese unter dem Zähnen und hat einen zusammenziehenderen, schleimichten, weniger bitteren und ekelhaften Geschmack.

§. 155.

## X. Mit zehn Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

### 1. Mit einem Stempel.

220. Sülsenbaum (*Hymenaea Courbaril*) wächst in Westindien, besonders in Brasilien, Westindien

nien und andern Orten. Es ist ein Baum von arßerordentlicher Größe, dessen Holz äußerst schwer ist, und aus dessen Stamm, vornehmlich der Wurzel, das Harz, welches Animengümmi, Flußharz oder Bourbarilharz (*Gummi Anime*) genannt wird, ausfließt. Zuweilen findet man es unter den Wurzeln des Baumes in großen Klumpen zusammengelassen. Es ist trocken, in kleinen Stücken von verschiedener Gestalt und Größe, hellgelb und durchsichtig, auf der Oberfläche als mit Mehl bestäubt, im Bruche glänzend, von schwachen harzigen Geschmack, und giebt, wenn man es auf Kohlen wirft, einen angenehmen Geruch. In Wasser löset es sich gar nicht, in Weingeist gänzlich, wiewohl langsam auf. In der Wärme löset es sich erweichen, und brennend verzehret es sich fast ganz. Weder Destillation mit Wasser soll es ein weniges Oehl geben. Die Vermischung oder Zusammenschmelzung mit Kopal löset sich durch den Weingeist erkennen, da er sich in diesem nicht auflöst.

221. Senne (*Cassia Senna*) ist ein Sommergewächs, das aber staudenartig wächst, und vier Fuß hohe holzige Stängel treibt. Von diesem Gewächse sind in Apotheken die Blätter und Samenkapseln gebräuchlich. Die Sennesblätter (*Folia Sennae*) sind in ihrer Güte nach dem Orte, von wo sie hergebracht werden, verschieden. Die besten sind diejenigen, die in Aegypten, oder eigentlich in Oberägypten, wo die Senne zu Hause ist, gesammelt, und Alexandrinische Sennesblätter (*Fol. Sennae Alexandrinae* s. *de la Palte*), weil man sie über Alexandria bringt, genannt werden. Diese eckrund längliche Blätter endigen sich in eine Spitze, sind gelblich grün,

grün, haben einen besondern Geruch und bitteren, ekelhaften und etwas schleimigen Geschmack \*). Diesen müssen sehr nachstehen die Tripolitanischen, die im Königreiche Tripoli gewonnen werden, und grösser als jene, ganz grün und an der Spitze stumpf sind: die Italienischen oder Provenzalischen, die aus Italien und der Provence kommen, und ebenfalls stumpf und mit grossen Nerven durchzogen sind, und die Mochanischen oder Arabischen, die in Arabien bey Mocha geärndtet werden, und schmäler, länger und spitzer sind. Alle diese drey Gattungen werden bey'm Gebrauche schlechter als die Alexandrinischen befunden, und die Italienischen sind mit aus dem Grunde in Apotheken nicht zu gebrauchen, weil sie oft mit ählichen Blättern von andern Gewächsen verfälscht sind \*\*). Man muß daher vorzüglich darauf sehen, daß diese Blätter so wenig als möglich zerbrochen sind, um ihre Gestalt beurtheilen zu können. Die sogenannten

U 3

Fleis

\*) Nach dem Berichte des Nectow, der selbst in Aegypten war, sollen die Sennesblätter von drey verschiednen Pflanzen, nemlich der obigen Cassia Senna, Cassia lanceolata und einer Art Cynanchum, vermischet gesammelt werden.

\*\*) Die Sennesblätter muß man nie lange kochen, weil sie sonst ganz schleimig werden. Die Infusion hat das her allezeit vor dem Dekott Vorzüge. Man bringet gemeinlich darauf, daß aus den Blättern die Stängel wohl ausgelesen werden (Fol. Sennae sine stipitibus), weil man vorgiebt, daß letztere Schmerzen im Leibe verursachen. Neuere Versuche haben gezeigt, daß dieses ein bloßes Vorurtheil sey, und daß die Stängel eben so gut wirken, und nicht mehrere Schmerzen nach sich ziehen, als die Blätter selbst.

Kleinen Sennesblätter (*Fol. Sennae parva*), die zum Theil staubicht sind, möchten wohl zum Theil von der deutschen Senne (*Colutea arborescens*) einem im südlichen Europa einheimischen Sträuche gesammelt, und, damit sie nicht unterschieden werden können, mit Fleiß klein gemacht und mit den Bruchstücken der wahren Sennesblätter vermischt werden. Die Schoten, die Sennesbälglein (*Folliculi Sennae*) genannt werden, sind längliche, kurze, abgerundete, sichelförmige, flachgedrückte Hülsen, in denen, vier bis sechs Samen von der Größe der Traubenkerne enthalten sind, haben keinen Geruch, und einen etwas salzigen doch bitteren Geschmack. Auch von diesen zieht man die Alexandrinischen den Tripolitänischen vor, welche letztere kleiner, weniger grün, sehr schwarz und braunflechtig sind.

222. Kohnkassie (*Cassia fistula*) ist ein Baum von ansehnlicher Größe, dessen Früchte unter dem Namen Kohnkassie oder Purgierkassie (*Cassia fistula* s. *fistularis*) in Apotheken aufgenommen sind. Es sind schwarze, runde, harte, gerade oder auch wohl etwas gekrümmte Hülsen, die einen Zoll dick, und ein bis zwey Schuhe lang sind. Inwendig sind sie durch querlaufende Scheidewände in viele Fächer abgetheilt, in deren jeglichem ein dunkelgelber mit einem schwarzen, süßen und weichen Mark (*Pulpa Cassiae*) umgebener Samen liegt. Man findet diesen Baum in ganz Ost- und Westindien, wo er entweder wild wächst, oder mit Fleiß gepflanzt wird. Auf den Antillischen Inseln ist er so häufig, daß man die Schiffe mit den Früchten statt Ballast beladet. Man unterscheidet die Orientalische und Occidentalsche Kassie. Von jener wird die

die sogenannte Levantische Kaffie, die aus Kambaja, Kanonor und anderen Orten Indiens kömmt, für die beste gehalten, und besteht aus grösseren und dickeren Hülsen. Die Alexandrinische oder Aegyptische, die aus Aegypten über Alexandrien kömmt und unreif gesamlet wird, ist dünner, und wird jener nachgesetzt. Die Occidentalische wird überhaupt für schlechter als die Orientalische gehalten, und von dieser ist die aus den Antillischen Inseln noch die beste, die auch meistens im Handel ist. Von der Brasilischen, die sehr groß und stark ist, sagt man, daß sie nicht purgirend seyn soll. Beym Einkauf der Kaffie muß man darauf sehen, daß sie frisch, schwer, glatt und inwendig mit weichem, schwarzem, süßem, nicht herbem, saurem oder schimmellichem Mark erfüllt sey. Wenn man die Hülse schüttelt, müssen die darin befindlichen Samen kein Geräusch machen, welches sonst anzeigt, daß der Mark eingetrocknet ist \*).

223. Balsambaum (*Miroxylon peruvianum*) ist ein sehr schöner ansehnlicher Baum, der in den heißesten Gegenden von Terra firma im südlichen Amerika wächst, und dessen Rinde sowohl als  
U 4. alle

\*) Gelegentlich erwähne ich hier zugleich der Libidibischote (*Siliqua l. Faba Libidibi*), mit der man in Schweden Versuche angestellt hat. Sie soll von dem Amerikanischen Baume herkommen, den Herr Professor Jaquin Poinciana *covaria* nennt, und der in Kurakao und Karthago wachsen soll. Die Schote ist ohngefähr zweien Zolle lang, braun, etwas rauh, auf beyden Seiten platt, und meistens als ein lateinisches S gebogen, und enthält in Hächern viele olivenfarbige, glänzende, platte und eysförmige Samen. Sie hat keinen Geruch, aber einen sehr zusammenziehenden bitteren Geschmack.

alle übrigen Theile sehr harzig sind. Selbst die  
 Substanz der Blätter ist mit lauter durchsichti-  
 gen harzigen Punkten besät. Von diesem Bau-  
 me, der nur ganz neuerlichst den Kräuterkundi-  
 gen bekannt geworden ist, erhält man den soge-  
 nannten Peruvianischen oder Indianischen  
 Balsam (*Balsamus Indicus niger*, Peruvianus,  
 de Peru). Erstere Benennung hat er bloß des-  
 halb erhalten, weil er vor Zeiten aus Terra firma  
 nach Peru, und von hier erst nach Europa ge-  
 bracht wurde, und man daher glaubte, daß Pe-  
 ru sein Vaterland wäre. Dieser Balsam ist von  
 der Dicke eines Honigs, so daß er sich zwischen  
 den Fingern in feine Fäden ziehen läßt, und als  
 ein Tropfen auf Papier gesetzt stehen bleibt, ohne  
 auseinander zu fließen. Er hat eine braunschwar-  
 ze Farbe, die bey dem Ausstreichen auf Papier  
 und in kleinen Tropfen ins röthliche schielt, und  
 durchsichtig ist. In kaltes Wasser getropfelt,  
 fällt er zu Boden; im kochenden dagegen schwimmt  
 er zum Theil als eine Haut auf der Oberfläche,  
 theils sinkt er nieder. Wenn er vorher erwärmt  
 worden, läßt er sich anzünden. Der Geschmack  
 ist gewürzhafft, bitterlich und etwas scharf: der  
 Geruch angenehm, der Vanille ähnlich und durch-  
 dringend. Es wird derselbe auf mancherley Art  
 verfälscht, oft künstlich nachgemacht, so daß der  
 Betrug biweilen schwer zu kennen ist. Der  
 aufrichtige läßt sich in höchstrectificirtem Wein-  
 geist bis auf wenige bräunliche Flocken vollkom-  
 men auflösen und mit ausgepreßten Oehlen  
 nicht vermischen. Letzteres vereinigt sich bey der  
 Vermischung bloß mit dem wesentlichen Oehle  
 des Balsams, daher der größte Theil desselben  
 als ein zähes Harz, woraus man Pillen formi-  
 ren

ren kann, auf dem Boden liegen bleibt. Sollte die Verfälschung mit dem Kopaiubalsam geschehen seyn, so wird sich dieser, wenn Vitriolöhl zugegossen wird, durch ein starkes Aufwallen und übelriechende Dämpfe leicht zu erkennen geben, statt daß der wahre Peruvianische Balsam sich damit ganz ruhig und ohne Wärme vermischt. Wenige Tropfen dieses Balsams, die dem Vitriolöhl zugefetzt werden, geben demselben eine rothe Farbe. Die Verbindung desselben mit Oehl durch Beyhülfe des Wachses läßt sich bey einer gelinden Erwärmung erkennen, woben sich der aufrichtige Balsam abscheidet und zu Boden sinkt. Die Nachkünstelung mit dem brenzlichen Benzoes-Mastich, oder Beyrauchöhl würde sich durch den weniger angenehmen Geruch unterscheiden lassen. Ist dem Perubalsam eine feine Sorte Terpentin oder ein dicker Zuckersaft benzemischet, so wird der Geruch, wenn er auf Kohlen getröpfelt wird, dieses entdecken. Auch schon das Wasser, womit man ihn schüttelt, wird die letztere Beymischung zu erkennen geben. Ein Pfund des ächten Balsams giebt bey der Destillation mit Wasser zwey Loth ätherisches Oehl von röthlicher Farbe, und ein nach diesem Balsam angenehm riechendes Harz bleibt zurück. Man soll ihn erhalten, indem man die Rinde, Zweige und andere Theile des genannten Baumes klein schneidet, und mit Wasser auskocht, da denn der Balsam oben auf schwimmt, und mit einem Löffel abgeschöpft wird. Der Balsam aber, der aus diesem Baume durch Einrißen der Rinde in Stamm und Aesten von selbst abfließen soll, ist weiß, flüssiger und vorzüglicher, und wird weißer Peruvianischer Balsam (Bals. Peruvianus albus) genannt. Sol-

ner Seltenheit wegen ist er nicht im Gebrauche. Der trockene Balsam (*Opopobalsamum siccum*, Balsam, Peruvianus s. Indicus siccus) ist der eben jetzt genannte weisse Balsam, der in kleinen Kürbischalen oder Kalabassen aufgefunden, getrocknet, und in diesen Schalen, die mit einer schwammigen Materie verstopft sind, gemeinlich unzugänglich wird. Es ist ein gelbes Harz, hat einen starken Benzoesgeruch, und einen schärferen Geschmack als der Tolubalsam, der oft für denselben ausgegeben wird.

224. Brasilienbaum (*Caesalpinia vesicaria*?). Man hat von diesem Baum noch keine hinlängliche Nachricht. Er wächst in Jamaika und Brasilien. Das rothe Brasilienholz, Brasilge, Braunsilgenholz oder Braunholz (*Lignum Brasilianum rubrum*), welches dunkelroth, zum Theil gelbbraun, sehr schwer und ziemlich hart ist, soll nur der inwendige Kern des Stammes seyn. Es wird unter dem Namen Brasiletto aus Amerika nach Engelland gebracht. Man hat verschiedene Sorten davon \*), die entweder in ganzen Stücken oder in Späne geraspelt sind.

225.

\*) Das schönste und theuerste Brasilienholz ist das sogenannte Fernambukholz oder Fernebock (*Lignum Fernambuci*), das eine sehr schöne Rinde hat. Es ist der Kern eines andern Baumes, (*Caesalpinia echinata* Lamarck,) dessen Holz übrigens weiß ist, und hat seinen Namen von der Stadt Fernambuk, von wo es eingeschiffet wird. In Apotheken bedient man sich desselben vornehmlich zur Bereitung der rothen Tinte (*Atramentum rubrum*), die nach folgender Komposition verfertigt, viele Jahre durch ihre schöne Farbe beständig behalten soll. Auf ein Viertelpfund des besten Fernebocks werden zwey Loth ges

225. Oehlnußbaum (*Hyperanthera Moringa*) wächst in Syrien, Aegypten, Malabar und Zeylon. Es wird ein sehr hoher Baum, dessen Samenbehältnisse anderthalb Fuß lange Hülsen sind, die in einer weichen Substanz dreyeckige hellgraue Samen von der Größe einer Haselnuß einschließen. Man nennt sie Ben, oder Beennüsse (*Nuces Been* s. *Behen*, *Balani myreplicae*, *Glandes unguentariae*). Die äussere graulichte Schale derselben ist dünn und sehr zerbrechlich, unter dieser ist eine weisse und schwammige Haut, die einen sehr öhlichten Kern enthält. Sie haben einen bittern, scharfen und unangenehmen Geschmack, geben aber durchs Auspressen eine ziemliche Menge eines fetten, hellen, gelblichen und dicklichen Oehls, welches keinen Geruch und Geschmack hat, in der Kälte gerinnet, und, wie man sagt, nicht ranzig werden soll. Es wird Beenoehl (*Oleum Been* s. *Balatinum*) genannt. Man braucht es zur Infusion verschiedener wohlriechender Kräuter, als z. B. bey Verfertigung des Jasminoehls (n. 9.) Linnæ glaubt, daß das blaue Sattelholz oder Griesholz (*Lignum Nephriticum*) von demselben Baum abstamme. Es ist diese Meynung aber unwahrscheinlich, da der Oehlnußbaum in Asien wächst, dieses Holz aber aus Peru kömmt. Es wird in großen Stücken zu uns gebracht, die auswendig hellbraun oder bleichgelb, inwendig dunkelbraun sind. Es ist schwer, hart, fest,

stößener Maan genommen. Dieses wird mit zwey und dreyßig Unzen Regen- oder Kieselwasser gekocht, bis die Hälfte davon übrig bleibt. In der warmen durchgeseihten Tinte werden nachher Arabischer Gummi und Zucker, von jedem zwey Loth aufgelöst,

fest, hat keinen Geruch, und wenig zusammenziehenden Geschmack. Wenn es mit Wasser gekocht wird, siehet das Dekokt, wenn man es zur Seite sieht, bläulich braun; wenn man aber hindurch sieht, röthlich oder hellbraun aus.

226. Pockenholz (*Guaiacum officinale*) ist ein Baum, der eine ansehnliche Höhe erreicht, wegen seiner immergrünenden Blätter, zahlreichen himmelblauen Blumen und flachen gelben Samenkapfeln ein vortrefliches Ansehen hat, und in Jamaika, Domingo und den meisten Inseln in Westindien wild wächst. Alle Theile dieses Baums sollen scharf, und unangenehm im Geschmacke seyn. Man hält von diesem Baume das Holz, Rinde und Harz in Apotheken. Das Holz, welches gewöhnlich Guajackholz oder Franzosenholz (*Lignum Guajaci*, Quaiaci, benedictum, Indicum s. sanctum \*) genannt wird, sinkt seiner Schwere wegen im Wasser nieder, ist sehr hart, harzig und von einer schwarzen ins grünliche fallenden Farbe. In je höherem Grade diese Eigenschaften wahrgenommen werden, für desto besser wird es gehalten. Die großen Stücke sind oft von einer Seite mit hellgelbem Splint bedeckt. Der Geschmack ist bitterlich, und angezündet giebt es einen angenehmen Geruch. Es wird entweder in Stücken, wovon manche noch mit dem hellgelben Splinte bedeckt sind, oder schon geraspelt (*Rasura L. Sancti*) in Apotheken gebraucht. Letzteres hat eine grün-

\*) Das eigentliche *Lignum Sanctum* kömmt nicht von obigem Baume, sondern von einem andern, der *Guaiacum sanctum* heißt. Es ist leichter als jenes, blaßgelb oder weißlich, und wird für weniger wirksam gehalten.

braune oder gelbe Farbe. Das Harz beträgt in dem Holze allemal mehr als der in Wasser auflösliche Theil. Um diesen oder das wäſſrige Extrakt zu erhalten, wird ein langes anhaltendes Kochen erfordert. Zwanzig Pfunde des fein geraspelten Holzes haben mir nur sieben Unzen Extrakt gegeben. Die Rinde (*Cortex L. Sancti s. Guaiaci*) ist dünn, von aschgrauer oder schwärzlicher Farbe, und gleichsam aus verschiedenen Lagen oder Blättern zusammengesetzt. Sie enthält weniger harzige als gummichte Theile. Das überflüssige Harz des Holzes und der Rinde tritt öfters von selbst aus alten Bäumen aus, und wird in ziemlich großen, manchmal auch wohl in kleineren Stücken unter dem Namen Guajakharz oder Guajakgummi (*Resina Guaiaci nativa, Gummi Guaiaci s. L. Sancti*) gesammelt. Nach Wright erhält man dasselbe auch auf folgende Art: Es wird der Stamm und die größeren Aeste in etwas mehr als drey Schuh lange Stücke zersägt, diese der Länge nach durchbohret, und das eine Ende von jedem, über ein Feuer gelegt, so daß in eine untergesetzte Kalabasse oder Kürbischale, das durch die gebohrte Oefnung rinnende Harz abfließen kann, während dem das Holz nach und nach verbrennt. Man soll es auch erhalten, indem die Spähne und das Sägemehl von dem Holze mit Wasser und Küchensalz gekocht werden, woben das Harz oben auf schwimmt und abgenommen wird. Dieses Harz hat eine gelbe oder röthlichbraune Farbe, die ins Blaugrüne spielt, ist nur bloß gegen das Licht gehalten, vollkommen durchsichtig, und im Bruche glänzend und uneben. Es läßt sich ohne Zusammenzukleben zerreiben, und giebt ein weißes Pulver, das mit

mit der Zeit etwas grünlich wird. Zwischen den Zähnen wird es zähe, ob es sich gleich zwischen den Fingern nicht erweicht. An sich hat es keinen Geruch: auf Kohlen geworfen aber verbreitet es einen eigenen, nicht unangenehmen Geruch. Der gummichten Theile enthält es äusserst wenig, und ist daher beynahe durchaus für ein Harz zu halten. Wenn es sehr dunkelbraun ist, oder auf Kohlen einen übeln Geruch verbreitet; kann es auf den Nahmen eines ächten Guajakharzes nicht Ansprüche machen. Dieses Harz kommt bisweilen mit dem Geigenharz versetzt vor, ja Herr Nösch bemerkt sogar, daß man statt demselben auch wohl gewöhnliches Harz, das mit dem Harz von der Schaafergarbe in Weingeist aufgelöst, grünlich gefärbt worden, erhalte. Beydes wird zwar sich durch den Terpentingeruch, der dem reinen Guajakgummi nicht zukommt, zu erkennen geben, wenn es auf Kohlen gestreuet wird. Eine ungleich vortreflichere Probe der Verfälschung des Guajakharzes mit Geigenharz hat Herr D. Schaub entdeckt und Herr Bucholtz genauer bestimmt. Letzterer fand, daß beyderley Harze aus ihrer Auflösung in Weingeist mit Wasser niederschlagen, in zugeröpfelter Aetzlauge sich wieder auflösen und eine Seife bilden; daß aber die Geigenharzseife in mehr als erforderlichlich zugesetzter Aetzlauge sich wiederum heraus bezieht, und nur sich darin unauflöslich zeigt: die Guajakseife dagegen dadurch ungedändert und klar bleibt, und keine Niederschlagung erleidet. Diese Probe wird daher auf folgende Art am besten angestellt. Man löse das zu prüfende Guajakharz in so wenig höchst rectificirten Weingeist als möglich auf, die filtrirte Auflösung schlage man mit eben so viel

Wass.

Wasser, als nur gerade zureichend ist, nieder, und tröpfle zu dieser milchähnlichen Flüssigkeit langsam Aetzlauge so lange zu, bis sämtlicher Niederschlag vollkommen aufgelöst ist. Ist dieses erfolgt, so fahre man fort Aetzlauge hinzuzutropfen. Ist das aufgelöste Guajakharz rein, so wird alles hell und ungetrübt bleiben; ist es dagegen mit Geigenharz verfälscht, und wenn auch der Zusatz desselben noch so geringe wäre, so erfolgt ein Niederschlag, der bey mehr zugesetzter Aetzlauge immer zunimmt, bis beynähe sämtliches Geigenharz, als Harzseife ausgeschieden ist. Das Guajakgummi hat die besondere Eigenschaft, daß die Auflösung desselben im Weingeist durch wenige Tropfen rauchender Salpetersäure, selbst durch den Dampf derselben, durch hinzugeleitetes Salpetergas, und durch Mischung der versüßten Salpetersäure schön blau gefärbt wird. Eben diese Farbe entsteht selbst dann, wenn dieses Harz mit einer dicken Auflösung des arabischen Gummi in einen Mörser bey mäßiger Wärme verrieben, und die dadurch erhaltene gleichförmige Verbindung mit Wasser verdünnt wird. Diese blaue Farbe hat ihren Grund in der Verbindung des Guajakharzes mit dem Sauerstoff, welchen es theils der Salpetersäure, theils der atmosphärischen Luft, deren Zutritt ihm verstattet worden, entzieht. Die Erscheinung dieser blauen Farbe bezeichnet aber nicht bloß das ächte, sondern findet auch bey dem, mit gemeinem Harz versetzten Guajakgummi statt. Bloß wenn das erstere allein, wie vorher bemerkt worden, für dieses ausgegeben wird, kann die Probe gelten, weil dann jene Farbe nicht entsteht.

227. Weisser Diptam (*Dictamnus albus*, Zorn. t. 436.) wächst in dem gemäßigten Erdstriche von Europa, und ist eine Zierde in unseren Gärten. Die Stängel werden bis drey Schuh hoch und sind mit Blättern besetzt, die aus zwey bis drey Paar einzelner Blättchen, die dunkelgrün, glänzend und eyrund sind, bestehen, und sich mit einem ungleichen endigen. Die Blumen kommen in langen Aehren oben am Gipfel zum Vorschein, haben einen fünftheiligen Kelch und eine irreguläre fünfblättrige Krone, die entweder weiß oder blaßroth mit purpurfarbenen Streifen ist. Ausser den Blumeablättern sind fast alle übrige Theile der Blume, selbst der obere Theil des Stängels mit rothen klebrichten Haaren besetzt. Die Ausdünstungen dieser Pflanze sind so entzündlich, daß wenn man im Sommer an einem finstern Orte unter die Blumen derselben ein brennend Licht hält, plötzlich eine Flamme entsteht, die sich um die ganze Pflanze ausbreitet. Die Wurzel (*Rad. Dictamni albi* s. *Fraxinellae*), die officinell ist, ist länglich, weiß, inwendig einigermaßen schwammicht, und hat die Dicke eines Federkiels. Frisch hat sie einen besonders starken Geruch und sehr bitteren Geschmack, durchs Trocknen aber verliert sie fast alle Kräfte. Man pflegt gemeinhin bloß die Rinde der Wurzel, die röhrenförmig zusammengerollt ist, in Apotheken aufzubehalten.
228. Raute, Weinraute (*Ruta graveolens*, Zorn. t. 163.) wächst im südlichen Europa und Afrika wild. In unsern Gärten kömmt dieses niedrige Strauchgewächs gut fort. Die Blätter desselben sind aus rundlichen Lappen, die eine blaugrüne Farbe haben, doppelt zusammengesetzt. An den

Enden der Zweige erscheinen die Blumen, nachdem vorher der Hauptstängel sich in verschiedene Nebenstängel zertheilt hat. Die oberste Blume hat allezeit einen fünftheiligen Kelch, fünf Kronblätter, zehn Staubgefäße und eine fünftheilige Samenkapsel: die Seitenblumen aber meistens einen viertheiligen Kelch, vier Kronblätter, acht Staubgefäße, und hinterlassen eine viertheilige Samenkapsel. Die Farbe der Blumen ist gelb, und fällt etwas ins Grüne. Die Samen sind klein, eckigt und schwarz. Die ganze Pflanze hat, wenn sie frisch ist, einen scharfen, bitteren und eben nicht angenehmen Geschmack und unangenehmen Geruch. Im Trocknen geht beydes größtentheils verloren. Kraut und Samen (*Ab. Rutae* s. *Rutae hortensis*) ist officinell. Diese Pflanze giebt nur eine sehr geringe Menge ätherisches Oehl; die so verschieden ausfällt, daß sie auch nicht einmal ohngfähr bestimmt werden kann. Zehn Pfund Kraut mit den Blumen und Samenkapseln gaben mir drey Quentchen Oehl. So lange, als dieses noch ganz frisch ist, gerinnt es bey starker Kälte gleich dem Aniööhl.

229. Tolucaischer Balsambaum (*Toluifera Balsamum*) wächst in der Provinz Tolu oder Honduras in Amerika. Er giebt den bekannten Tolucaischen Balsam (*Balsamus Tolutanus* s. *de Tolu*, *de Carthagena*), indem man bey der heißesten Tageszeit Einschnitte in den Baum macht, und den herauslaufenden Saft in Gefäßen aufhängt. Er hat die Dicke des Terpenins, eine dunkelrothe ins Goldgelbe fallende Farbe, einen angenehmen, aus Benzoes und Zironen gemischten Geruch, und scharfen aromatischen nicht ekelhaften Geschmack. Weil er mit der

Zeit eintrocknet und spröde wird; so erhält man ihn halbflüssig oder auch schon trocken in ausgehöhlten Kürbissen, in welchen er oft die Stelle des trockenen Balsams (*Opobalsamum siccum*) (n. 223.) vertreten muß. Er muß sich mit dem Finger eindrücken lassen, oder wenigstens zwischen den Zähnen zähe werden. Im Weingeist löst er sich vollkommen auf, und vermischt sich auch leicht mit ätherischen, schwerer aber mit ausgepreßten Öhlen. Durch den Terpentingeruch, wenn er auf glühende Kohlen geworfen wird, entdeckt sich die Verfälschung mit Gubenharz.

230. Kampechebaum (*Haematoxylon Campechianum*) wächst am häufigsten bey Kampeche auf der Halbinsel Yucatan in Neuspanien und auf Jamaika, so wie nun auch auf den Antillischen Inseln. Es kommt davon das Kampecheholz, Blauholz oder Blutholz (*Lignum Campechiense*, *Campechianum*, *Campechanum*), welches der inwendige Kern des Stammes ist. Es ist fest, schwer und von dunkelrother Farbe. Der Geschmack davon ist einigermaßen zusammenziehend und süßlich. Die Färber brauchen es zum Schwarz- und Rothfärben, und seit kurzem bedient man sich desselben als eines Heilmittels. Es giebt sowohl der Extraktion mit Weingeist als Wasser eine rothe Farbe. Ersterer ziehet davon mehr aus. Zwey und dreyßig Unzen Holz geben fünftehalb Unzen wäßriges Extract.

231. Mahagonibaum (*Swietenia Mahagoni*, Hayne t. 19.) wächst auf den Inseln Cuba, Jamaika und Hispaniola in großem Ueberfluß, und man trifft ihn auch auf den Bahamischen Inseln an. Er wächst schnell, und wird so groß, daß man

man sechs Schuh breite Planken daravß schneiden kann, ob er gleich meistens auf festen Felsen statt findet, wo er fast keine Erde zu seiner Nahrung antrifft. Das Holz desselben ist seiner Festigkeit, Dauer und Schönheit wegen durchgehends bekannt. Die Rinde (*Cortex Mahagoni*), die in Engelland als Fiebermittel gebraucht wird, besteht aus abwechselnden blättrigen rothen und weissen Lagen, und ist mit einer gelben runzligen fast lederartigen Oberhaut bedeckt. Der Geschmack derselben ist sehr zusammenziehend und bitterer als der Chinarinde, der Geruch ist schwach und gewürzhafft. Der beim Stoßen dieser Rinde aufsteigende Staub erregt Niesen und brennenden Schmerz im Schlunde und Husten.

232. *Soymidabaum* (*Sويتينيا febrifuga*, Hayne t. 20.) wird in Ostindien gefunden. Er wird sehr dick und hoch. Sein Holz ist dunkelroth, hart, schwer und fest, und wird zur Stelle häufig zum Bauen verwandt. Die Rinde (*Cortex Soymidae*), die ebenfalls gegen die Wechselfieber in Engelland gebraucht wird, hat die Länge von einem halben bis zwey Fuß, die Breite von ein bis acht Zoll und eine mäßige Dicke. Sie ist roth, brüchig, und dabey so dicht, daß sie einer Politur fähig ist. Von aussen ist sie mit einer dünnen, rauhen, aschgrauen und gleichsam punktirten Haut bedeckt. Der Geschmack und Geruch derselben kömmt mit der Mahagonirinde (n. 237.) überein. So wohl Wasser als Weingeist werden davon roth gefärbt.

233. *Quassienbaum* (*Quassia amara*) wächst häufig in Surinam, Guiana und Kajenne. Er wird nicht sehr stark, blüht schon, wenn er kaum

die Dicke eines kleinen Fingers hat, und fast immerwährend. Seine glänzende gesiederte Blätter und purpurrothe Blumen, die durch die gelben Staubbeutel noch mehr erhöht werden, geben den amerikanischen Wäldern ein prächtvolles Ansehen. Das in neuerer Zeit eingeführte Quassien, oder Surinamische Bitterholz (*Lignum Quassiae*) ist das Holz von der Wurzel, oder, wie einige mit größerer Wahrscheinlichkeit behaupten, von dem Stamme des Baumes. Man erhält es in Stücken von verschiedener Länge und von der Stärke einer Federspuhl bis zur Dicke des Arms, die eine sehr bleichgelbe Farbe, und eine dünne, rauhe, weißgraue, zerreibliche und leicht abzutrennende Rinde haben. Es riecht nicht, hat aber einen sehr reinen bitteren Geschmack, der nicht unangenehm ist, aber sehr lange auf der Zunge zurückbleibt. Die Rinde ist noch bitterer als das Holz. Eine stärkere Bitterkeit soll die Rinde der Wurzel haben, und noch bitterer die Blumen seyn. Da die dickeren Stücke des Holzes allemahl bitterer befunden werden, so ziehet man sie den dünneren vor, jedoch sollen die Armsdicken Stücke nicht ächte Quassie seyn. Diejenige, die mit grauer, brauner, blauer oder schwärzlicher Farbe durchzogen sind, welches eine Verderbniß derselben zum voraussetzt, indem diese Stücke keinen bitteren Geschmack erregen, müssen verworfen werden. Die Menge des Extractes, die man aus der Quassie erhält, fällt sehr verschieden aus. Bisweilen haben wir sechs, zehn Unzen nach viermahligem Auskochen viertelhalb Unzen gegeben. Zu anderer Zeit habe ich aus sechs Pfunden nur acht, neun bis zehn Unzen erhalten. Aus der Rinde erhält man noch ein

einmahl so viel. Ein Gran davon macht vier Pfunde Wasser gelblich und bitter. Das kalte Wasser zieht, besonders vermittelst des Reibens, mehr aus diesem Holze, als das heiße, selbst kochende, Wasser. Das davon destillirte Wasser hat eine gelbliche Farbe und bitteren Geschmack. Severi will auch ein ätherisches Oehl erhalten haben: welches aber anderen zu erhalten nicht geglückt hat. So wie man versichern will, sollen die Westindier die Quassie zuweilen mit dem Holz des Korallensinnach (*Rhus Metopium*), das sich in seinen Kräften ganz von diesem unterscheidet, verfälschen. Dieser Betrug kann theils durch die Rinde, die dem Holze fester anhängt, und mit schwarzen Harzstücken bedeckt ist, theils auch dadurch erkannt werden, daß der Aufguß dieses Holzes mit aufgelöstem Eisenvitriol schwarz wird, welcher die Farbe der Extradition des ächten Quassienholzes nicht im mindesten ändert.

234. Simaroubabaum (*Quassia Simaruba*) wächst an sandigen Orten in Kajenne, Guiana, Karolina, Jamaika, und erreicht eine Höhe von vierzig Fuß. Männliche und weibliche Blumen werden auf einer und derselben Pflanze vermischt gefunden. Von der Wurzel desselben kömmt die sogenannte Simaroubarinde oder Ruberrinde (*Cortex Simaroubae*), die weißlich gelb, dick, fasericht, biegsam, sehr zähe, und daher schwer zu pülvern, von keinem Geruch und sehr bitterem Geschmack ist. Die Stücke davon sind öfters über einige Schuh lang, verschiedentlich der Länge nach zusammengelegt, und wegen ihres lockeren Gewebes sehr leicht. Das Dekolt mit Wasser ist, so lange es noch warm ist, weiß, schleimig

milchig und fast milchigt; wird aber beym Erkalten röthlich und durchsichtig \*).

235. Porsch (*Ledum palustre*). Dieser Strauch wird zwey bis vier Fuß hoch, und wächst bey uns an sumpfigen Orten. Die Blätter haben eine große Aehnlichkeit mit den Rosmarinblättern. Sie sind linienförmig, stumpf, am Rande zurückgeschlagen, oben glänzend und gelbgrün, auf der unteren Seite aber mit einer braungelben Wolle, und eben so auch die jungen Zweige, bekleidet. Die Blumen sind fünfblättrig, weiß, und erscheinen in großen flachen Sträußen. Das Kraut, welches man auch Post, Viehnpost oder wilden Rosmarin (*Hb. Rosmarini sylvestris*) nennt, ist officinell. Im Frühjahre, wenn es noch jung ist, hat es einen angenehmen Geruch, der aber mit dem Alter der Pflanze sehr stark und betäubend wird. Der Geschmack ist etwas bitter und zusammenziehend. Bey der Destillation mit Wasser giebt es ein weißes ätherisches Oehl, und ein bitterlich gewürzhafte Wasser von betäubendem Geruch.

236. Sibirische Schneerose, Lorbeerrose (*Rhododendron Chrysanthum*), wächst auf den höchsten kältesten Gipfeln der waldlosen Schneebürge in Daurien und dem ganzen östlichen Sibirien. Die Blätter und Stiele dieses Gewächses (*Stipites et Hb. Rhododendri Chrysanthi*) werden in Sickerkrankheiten empfohlen. Die Zweige

\*) Das Simaroubaholz (*Lignum Simaroubae*) ist bey uns nicht gebräuchlich. Die Stücke, die man davon erhält, sollen dick, leicht und weiß seyn. Einige sagen, es sey unschmackhaft, andere behaupten mit mehr Grund, daß es sehr bitter sey.

Zweige sind von der Dicke eines Federkiels. Die Blätter stehen wechselsweise, sind eiförmig, sehr adrig, am Rande zurückgebogen, oben rauh und steif als Lorbeerblätter. Trocken haben sie keinen Geruch, aber einen herben, zusammenziehenden und bitteren Geschmack \*).

237. Bärentraube, Sandbeere, Steinbeere (*Arbutus Uva ursi*, Zorn. t. 62.) wächst an unfruchtbaren sandigen Orten, in Wäldern und auf Bergen. Es ist eine zwey, drey bis vier Schuhe hohe Staude, die dem Preusselbeerstrauche (n. 201.) sehr ähnlich ist, und da sie nur zu leicht damit verwechselt werden kann; so ist es nöthig, den Unterschied davon anzuzeigen. Der Stängel der Bärentraube liegt flach auf der Erde: des Preusselbeerstrauches dagegen schief und aufrecht. Die Blätter der Bärentraube sind da, wo sie festsetzen, schmaler, dicker und auf der unteren Seite glatt, fein adrig, und ohne Punkte: statt daß die von den Preusselbeeren am Ende breiter, dünner, und auf der unteren Seite getüpfelt sind. Die Bärentraube hat eine eiförmige Krone, die unter dem Fruchtknoten befestiget ist, und zehn Staubfäden: die Preusselbeeren hingegen eine glockenförmige, tief eingeschnittene Krone, die über dem Fruchtknoten befestiget ist, und acht Staubfäden hat. Die Steinbeeren sind mehlicht, trocken, ohne Geschmack, und enthalten fünf Fächer und fünf Samen: da im Gegentheil die Preusselbeeren sehr saftig und sauer sind, und vier Fächer nebst
- X 4

\*) Seit einiger Zeit hat man angefangen, das *Rhododendron ferrugineum* statt des obigen anzuwenden.

sehr vielem Samen einschließen. Die Blätter dieser Steinbeere (*Hb. s. Fol. Uvae ursi*), von denen ausser dem schon angeführten noch zu merken ist, daß sie klein, eyrund, glatt, hart, oben dunkelgrün unten bleicher sind, sind in neueren Zeiten in Gebrauch gekommen, und haben einen bitteren und zusammenziehenden Geschmack.

338. Wintergrün, Pflänzchen (*Pyrola rotundifolia*, Zorn. t. 193.) wächst bey uns in Wäldern auf moosigten Plätzen. Die Blätter kommen sämtlich aus der Wurzel. Sie haben lange Stiele, sind rund, am Rande wenig gezählet, glänzend, und bleiben den Winter über grün. Zwischen ihnen kommt der Blumenstängel hervor, an welchem die weissen, wohlriechenden, fünfblättrigen Blumen traubenartig stehen. Das Kraut (*Hb. Pyrolae*), das jetzt selten mehr in Apotheken gebraucht wird, hat keinen Geruch, und einen etwas zusammenziehenden bitterhaften Geschmack.

339. Storaxbaum (*Styrax officinalis*, Zorn, t. 304.) wächst nicht nur in Syrien, Palästina, Aethiopen, Arabien, Kreta und andern Inseln des Archipelagus, sondern auch häufig in Italien und der Provence. Von diesem Baume soll das bekannte gumichte Harz, der Storax (*Storax, Styrax*), herkommen. Man erhält dasselbe entweder durch Einschnitte, welche zu gewissen Zeiten in den Stamm und die Aeste gemacht werden, oder, wie andere wollen, indem die Rinde des Baumes durch ein gewisses Insekt durchstochen wird, wornach das Harz, das sich nach und nach verdicket, ausfließen soll. Obgleich nicht zu läugnen ist, daß die Storaxbäume in Italien und Frankreich nicht ebenfalls dieses Gummiharz geben

geben sollten; so ist doch wahrscheinlich, daß die Bäume in den heißen Ländern ungleich ergiebiger seyn müssen, da bey nahe aller Storax aus der Türkei über Marseille zu uns gebracht wird. Es sind zweyerley Sorten Storax im Handel, nemlich der auserlesene und gemeine. Der auserlesene oder der Storax in Körnern (*Storax granulata* L. in *granis*) wird in Stücken von verschiedener Größe und Gestalt, gewöhnlich in Blasen, gebracht, die aus gelben, braunen und weissen Stückgen gleich der Benzoes oder dem Ammoniak zu bestehen scheinen. Er ist glänzend, zähe, und hat einen sehr angenehmen Geruch, und einen gewürzhaften balsamischen Geschmack. Am Feuer schmilzt er leicht, und an der Flamme eines Lichtes entzündet er sich mit einem hellen Scheine. Obgleich die Pharmacopoe ihn zu halten befiehlt, so kann er seiner Seltenheit wegen doch nicht aufgeschafft werden. Der gemeine Storax (*Storax calamita* \*) *vulgaris*, *Scobs storacina*, ist vom vorigen in seinem Ansehen gänzlich verschieden. Man bringt ihn in sehr großen hellbraunen Stücken, die bey nahe wie Torf aussehen, sich leicht zerreiben lassen, und an denen man von aussen deutlich genug wahrnimmt, daß sie gepreßt worden sind. Herr Wiegleb hält ihn bloß für die verkleinerten und zusammengepreßten Ueberbleibsel von der Auslochung des schwarzen Peruvianischen Balsams, weil sein Geruch damit sehr übere-

Æ 5

ein

\*) Der eigentliche *Storax calamita* oder *cannulata* der Alten, der in Schüsblättern eingehüllt verschickt wurde, ist die feinste Sorte dieses Gummiharzes, den ich zu sehen noch nie Gelegenheit gehabt. Er soll von selbst aus dem Baume fließen, zähe und von gelbrother Farbe seyn.

einkömmt. Er scheint fast ein Gemische von feinen Sägespänen, Sand und anderen Unreinigkeiten zu seyn, denen man mit Storax bloß den Geruch gegeben hat. Es ist diese Sorte Storax seit einigen Jahren so sehr schlecht geworden, daß sie der vorigen weder an Farbe, Zusammenhang, noch Geruch mehr ähnlich ist. Zur Ursache dieser Veränderung giebt man vor, daß der Fabrikante dieser Sorte in der Levante nebst seinem Geheimniß gestorben sey. Am Feuer brennt er. Der Weingeist löset daraus die harten Theile auf. Das Wasser bekömmt eine Goldfarbe, und nimmt etwas vom Geruch und Geschmack in sich. Wenn er warm gemacht und in einem Beutel zwischen zwey recht heißen Platten gepreßt wird, giebt er ein flüssiges, braunes, nach Storax stark riechendes Harz. Man erhält aus dem Storax auch ein ähnliches wesentliches Salz als aus der Benzoes, und auf eben dieser Weise, nur in ungleich geringerer Menge.

240. Benzoesbaum (Styrax Benzoin) ist ein Baum von mittelmäßiger Größe, der in Sumatra wächst, und von dem, nach der Versicherung des Herrn Ritter Murray, die Benzoe, das Benzoesharz oder der wohlriechende Asand (Benzoes, Asa dulcis) erhalten wird. Nachdem derselbe sechs Jahre alt, oder der Stamm sechs bis acht Zoll dick geworden, wird die Rinde derselben da, wo er sich in Aeste zertheilt, der Länge nach bis aufs Holz durchschnitten, worauf das Harz ausfließt, antrocknet, und mit dem Messer abgeschabt wird. Ein einzelner Baum giebt nicht über drey Pfunde desselben, und das Einschneiden des Stammes kann nicht öfterer als innerhalb zehn oder zwölf Jahren wiederholt werden. Die

Benzoës, die zuerst ausfließt, soll die beste, nemlich ganz weiß, weich und von durchdringendem Geruch seyn. Diese wird aber nie herübergebracht. Die bey uns gebräuchliche kömmt in großen Stücken vor, an deren Oberfläche man noch die Eindrücke der Binsen oder Rohrmatten bemerkt, womit sie bedeckt gewesen. Sie ist trocken, spröde, rothbräun, und mit Körnern von verschiedener Größe, von hellerer oder dunklerer Farbe vermischt. Sie riecht sehr angenehm, besonders, wenn sie gerieben oder erwärmt wird, und hat einen süßlichen Geschmack. In Weingeist wird sie ganz aufgelöst, das Wasser zeigt sehr wenige, und ausgepresste und ätherische Oehle gar keine Wirkung darauf. Durch die Destillation mit Wasser erhält man auch kein ätherisches Oehl daraus. Je mehr die Stücke durchsichtig sind, und je mehrere und größere weiße Körner darin bemerkt werden, um desto besser ist dieses Harz. Diejenige, die so voll von weißen Flecken ist, daß sie wie zerbrochene Mandeln aussieht, ist die beste, und pflegt Mandelbenzoe (Benzoës amygdaloides) genannt zu werden. Die braune schwärzliche, mit Unreinigkeiten und nicht mit weißen Körnern versehene, Benzoës in Sorten (Benzoës in sortis) ist schlecht. Es giebt dieses Harz fast den zehnten Theil seines Gewichts an saurem Salz oder Benzoësblumen, woson die Handgriffe zur Bereitung nachher sollen angezeigt werden.

241. Copaiwabäum, (*Copaiifera officinalis*, Zorn. t. 323.) wächst in Brasilien, auf der Insel Maranhon, Guiana, bey Tolu und auf den Antillischen Inseln, und wird sehr groß. Sein Holz soll so roth als mit Mennig gefärbt, und sehr hart seyn. Nach einem gemachten Einschnitte,  
der

der tief und zu rechter Zeit geschieht, fließt der  
 bekannte Copaiu, oder Copahubalsam (*Bal-  
 samus Copaivae* s. de Copaiba) in solcher Menge  
 heraus, daß man in drey Stunden zwölf und  
 mehrere Pfunde in untergeschicte Gefäße sammeln  
 kann. Der gemachte Einschnitt verwächst näch-  
 her von selbst, oder wird auch wohl mit Wachs  
 oder Thon verklebt. Aus erwachsenen Stäm-  
 men kann in einem Jahre zwey bis drey mal der  
 Balsam auf dieselbe Art erhalten werden. Er  
 ist ein flüssiges Harz, welches dünner als der  
 Terpentin und von hellgelber Farbe ist: mit der  
 Zeit aber undurchsichtiger, zäher und zum Ge-  
 brauche untauglicher wird. Der Geschmack ist  
 scharf und bitter: der Geruch angenehm und ge-  
 würzhast. Doch hat man zweyerley Sortungen,  
 die sich nach ihrem Vaterlande unterscheiden.  
 Der Balsam, der von Brasilien kömmt, ist  
 dünn, klar, wohlriechend und von bloßer Farbe;  
 derjenige dagegen, der von den Antillischen In-  
 seln seinen Ursprung ziehet, ist dick, goldgelb,  
 undurchsichtig, von unangenehmeren terpentinar-  
 tigen Geruch, und scheint durch Auskochen der  
 Aeste erhalten zu seyn. In höchstrectificirtem und  
 vornehmlich tartarisirtem Weingeist wird er, wenn  
 er rein ist, vollkommen aufgelöst. Man pflegt  
 diese Waare gemeiniglich mit einer Art von sehr  
 flüssigem Terpentin zu verfälschen, und dieser Ver-  
 trug läßt sich durch den Geruch, wenn man etwas  
 auf ein glühendes Eisen tröpfelt, errathen. Die  
 Verfälschung mit einem ausgepreßten Oehl z. B.  
 Mandelöhl giebt sich durch die Zumischung von  
 vier Theilen tartarisirtem Weingeist gegen einen  
 Theil Balsam leicht zu erkennen, denn der auf-  
 richtige löst sich ganz in diesem auf und bleibt klar:

der verfälschte hingegen wird trübe und milchig. Um überhaupt den gekünstelten oder verfälschten von dem aufrichtigen zu unterscheiden, schreibt man folgende Probe vor. Man soll nemlich einen Tropfen davon mit einer Stecknadel aufheben, und ihn in ein Glas kaltes Wasser fallen lassen; sinkt er unter, ohne sich im Wasser aufzulösen oder seine Gestalt zu verändern, so soll der Balsam aufrichtig: wenn er sich hingegen ausbreitet und auf der Fläche des Wassers schwimmt, nachgekünstelt oder verfälscht seyn. Diese Probe aber ist ganz trüglich, da eben der frische und ächte Balsam auf der Oberfläche des Wassers schwimmt: der alte, zähe gewordene dagegen zu Boden sinkt. Man erhält aus dem Kopatsbalsam, durch die Destillation mit Wasser ein dünnes, angenehm und gewürzhaftriechendes wesentliches Oehl, welches an Gewicht beynähe die Hälfte des Balsams beträgt, aber nicht lange die dünnflüssige Beschaffenheit behält. Von blauer Farbe, so wie es andere wollen gesehen haben, ist es von mir nie bemerkt worden. Wahrscheinlich rührte diese von dem Kupfer der Destillationsgefäße her.

242. Aloesbaum (*Aloexylum Agallochum*) ist ein hoher in Conchinchina wachsender Baum, in dessen alten abgestorbenen hohlen Stämmen nach dem Berichte des Pater von Laureiro das eigentliche Aloe, oder ächte Paradiesholz (*Lignum Aloes s. Agallochi veri*), welches auch Calambac genannt wird, als ein Harzklumpen vorgefunden wird. Es besteht aus Stücken von verschiedener Größe und Dicke, die eine fast schwarze Farbe mit aschgrauen Adern haben, und beynähe ganz aus Harz bestehen. Es ist schwer, sinkt

sinkt aber dennoch im Wasser nicht unter, und auf Kohlen gelegt, fließt das Harz mit einem sehr angenehmen Geruche heraus. An Glas gerieben, läßt es einen harzigen Flecken zurück, der sich weder mit Wasser, Speichel, ausgepreßtem Oehle, sondern allein mit Weingeist wegnehmen läßt. Da es seiner Kostbarkeit wegen dem Golde gleich geschätzt, und mit zwey bis dreyenmal so viel Silber, als es wiegt, in China bezahlt wird, so kömmt es höchst selten nach Europa. Eine schlechtere Sorte wird Aspalathholz (*Lignum Aspalathi*) genannt. Es ist dieses leichter, weniger harzig, heller gefärbt, und macht das Glas beym Anreiben nicht harzig. Dieses soll von mehreren Bäumen gesammelt werden, als von dem in Malacca wachsenden Adlerbaum (*Aquilaria ovata*) und dem auf den moluckischen Inseln einheimischen Blendbaum (*Excoecaria Agallocha*). Es sehen diese wahrscheinlich durchs Alter, eben so wie unsre Fichten ein Harz miten im Stamme ab.

## 2. Mit zwey Stempeln.

243 Weißer Steinbrech (*Saxifraga granulata*, Zorn. t. 309.) wächst an Bergen. Die Blätter, die aus der Wurzel kommen und auch die unteren am Stängel sind gestielt, nierenförmig, und an der Spitze in Lappen zertheilt oder tief eingeschnitten. Der Stängel ist gerade, rauch, oben in Nebenzwänge getheilt, woran kleine liliensförmige Blätter ohne Stiele sitzen. An der Spitze des Stängels stehen sechs bis sieben große weiße, fünfblättrige Blumen. Die ganze Pflanze überhaupt ist klebrig anzufühlen. Die Wurzel (Rad,

(*Rad. Saxifragae albae*) besteht aus lauter kleinen, runden Körnern, die mit einer rothen, haarigen Haut überzogen, durch Fasern mit einander verbunden sind, und ein weißes unschmackhaftes und geruchloses Fleisch enthalten. Der Gestalt wegen sind diese einzelnen Körner fälschlich mit dem Namen Steinbrechsamem (*Semen Saxifr. alb.*) belegt worden.

244. Seifenkraut (*Saponaria officinalis*, Zorn. t. 136.) wächst an feuchten Orten. Die Wurzel hat die Dicke eines starken Federkiels, ist lang, gegliedert, fasericht, von aussen rothbraun, inwendig weiß, von süßlichem, schleimigem und dabey herbem Geschmack. Sie treibt einen hohen und geraden Stängel, der mit gegeneinandergesetzten, ungestielten, lanzettförmigen, und mit drey Mittelribben bezeichneten Blättern von keinem Geruch und Geschmack versehen ist. Zwischen den Blättern kommen die Nebenstängel hervor, die weiße oder röthliche, einzelne, fünfblättrige und große Blumen tragen, auf deren Kronblättern man eine zweispitzige Schuppe gewahr wird. In Gärten sind die Blumen gefüllt. Die Blätter und Wurzel (*Hb. Rad. Saponariae rubrae*) sind officinell. Das Dekokt von den Wurzeln vornehmlich aber den frischen Blättern zeigt eine der Seife nachkommende Beschaffenheit, indem es nicht nur stark schäumt, sondern auch Fettflecke so gut als Seife wegnimmt. An einigen Orten sollen arme Leute sich desselben statt der Seife bedienen. Zum officinellen Gebrauch muß die Wurzel im Frühjahr gegraben, und statt derselben die bald zu erwähnende unkräftige weiße Seifenwurzel nicht gesammelt

sammelt werden. Ein Pfund der getrockneten Wurzel giebt fünf Unzen wäſſriges Extrakt.

245. Nägelchen, Gartennelken (*Dianthus Caryophyllus*, Zorn. t. 346.). Von dieſer in allen Gärten bekannten Blume ſammelt man die rothen Blumenblätter (*Flor. Tunicae* ſ. *Caryophyllorum rubrorum*). Im Trocknen verlieren ſie nicht leicht ihren Geruch, den ſie aber ſelbſt bey gelindem Kochen gänzlich einbüßen.

### 3. Mit fünf Stempeln.

246. Fette Henne, Donnerbart, Wolfsbohnen (*Sedum Telephium*, Zorn. t. 486.) wächst auf trockenen Anhöhen. Es treibt einen geraden röthlichen Stängel, woran die eiförmigen, am Rande ſägenartigen, dicken und ſaftigen Blätter einander gegenüber ohne Stiele ſtehen. An der Spitze des Stängels und der Seitenäſte kommen viele grünlich weiße, aus fünf Blumenblättern beſtehende Blümchen hervor, die einen platten Strauß bilden. Die Wurzel (*Rad. Fabariae, Fabae crassae, Telephii, Crassulae maioris*), iſt weiß, dick, kurz, ſäſerich und von ſchleimigen etwas herben Geſchmack.

247. Klein Sautlauch, Mutterpfeffer, Ohnblatt, Blattlos (*Sedum acre*, Hayne t. 15.) wächst häufig an ſandigen Orten. Es hat kurze Stängel, woran viele dicke, ſaftige, längliche runde und kleine Blätter ohne Stiele ſehr nahe an einander ſtehen. An der Spitze kommen viele gelbe, fünfblättrige, reguläre Blumen hervor. Das Kraut (*Hb. Sedi minoris* ſ. *vermicularis, Mecebrii*), welches einen beißenden pfefferartigen Geſchmack hat, der ſich aber im Trocknen verliert,

llert, wird aufs Neue empfohlen. Eine andere ihr sehr ähnliche Art (*Sedum sexangulare*) kann davon durch den Geschmack, der wässrig und nicht scharf ist, unterschieden werden.

248. Sauerklee, Hasenkohl, Alleluja (*Oxalis Acetosella*, Zorn t. 9.) wird in den Wäldern häufig gefunden. Die Wurzeln treiben kurze und feine Stiele hervor, auf deren Spitze drey bleichgrüne haarige Blätter, gleich dem gemeinen Klee, stehen, von denen jedes einzelne Blättchen oberherzförmig ausgeschnitten ist. Die Blume, die zwischen denselben auf einem längeren Stängel hervorkommt, ist weiß, regulär, und besteht aus fünf zarten Blumenblättern. Die Blätter (*Hb. Acetosellae, Liniulae*) schmecken sehr angenehm und stark sauer: diese Säure aber vergehet im Trocknen. Sie werden daher auch nicht trocken aufbehalten, sondern aus den frisch gesammelten wird das wesentliche Salz auf die nachher anzudeutende Weise aus dem Saft geschieden.

249. Weißes Seifenkraut (*Lichnis dioica*). Diese gemeine Pflanze hat einen geraden ästigen Stängel. Die Blätter stehen einander gegenüber, sind eiförmig, zugespitzt, lang, weißlich, weich und haarig. Oben an den Enden der Stängel stehen die regulären Blumen, deren Kelch länglich, aufgeblasen und fünfzählig ist. Eine jede hat fünf bald weiße bald rothe Blumenblätter, die oben ganz flach, und deren Nägel so lang als der Kelch sind. Männliche und weibliche Blumen stehen auf abgesonderten Pflanzen. Die Wurzel (*Rad. Saponariae albae*) hat weder Geruch noch Geschmack.

S. 156.

## XI. Mit zwölf Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

Zu diesen rechnet man alle Pflanzen, die mehr als zehn und weniger als zwanzig Staubfäden haben.

### I. Mit einem Stempel.

250. Saffelkraut (*Asarum Europaeum*, Zorn, t. 74.) findet sich in Wäldern an feuchten und schattigen Orten. Aus der Wurzel entspringt ein kurzer Stängel, an dem zwey nierenförmige Blätter mit ganz stumpfer Spitze hervorkommen, die oben dunkelgrün und glänzend, und unten mit einer zarten Wolle bedeckt sind, und den Winter über auedauren. Auf der Spitze des Stängels bemerkt man die Blume, die keine Blumenblätter, sondern bloß einen dicken, roth gefärbten, glockenförmigen Kelch hat. Die Wurzel, die Saffel- oder Saffelwurzel (*Rad. Alari* s. *Azari*) genannt wird, ist dünn, fasericht, aschgrauer oder brauner, innerhalb weißer Farbe, einem ekelhaften, scharfen und bitteren Geschmack und nicht eben angenehmen Geruch, der dem Valerian nahe kömmt. Durch das Alter gehen der Geruch, Geschmack und die Kräfte dieser Wurzel verlohren.

251. Weißer Kanellbaum (*Canella alba*). Dieser hohe Baum wächst in Jamaika, Karolina, Kuba und andern Westindischen Inseln, und zeigt in allen seinen Theilen einen starken Geruch und gewürzhaften Geschmack. Die Beeren derselben, welche, wenn sie reif und schwarz sind, süß

süß und gewürzhaft schmecken, haben, wenn sie noch grün eingesamlet und getrocknet werden, eine noch hitzigere Beschaffenheit als der schwarze Pfeffer. Es kömmt davon der weisse Banell oder weisse Zimmt (*Canella alba*, *Cortex Winteranus spurius*) her, der bis dahin mit der wahren Winterschen Rinde (wovon nachher) verwechselt wurde, ob sie gleich in allen Rücksichten verschieden sind. Die Abschälung der Rinde soll mit dem Messer geschehen, und sie darauf im Schatten getrocknet werden. Vor dem Verkaufe wird die äussere grau, mit weissen Flecken besetzte Rinde abgesondert. Man erhält sie glatt, dick, in Röhren zusammengerollt, spröde, von aussen mit Querstreifen bezogen und hellgrau oder gelblich, im Bruche aber weiß. Der Geruch ist schwach gewürzhaft, im Stossen oder Kochen zeigt er sich stärker: der Geschmack ist scharf, beissend und kreidnelkenartig. Bey der Destillation giebt sie ein gutes Wasser und ein gelbes im Wasser niedersinkendes Oehl, vom Geruche des Zimmts oder der Kreidnelken.

252. Rother Weiderich, Blutkraut (*Lythrum Salicaria*, Zorn t. 113.) wächst häufig nahe am Wasser. Die Stängel werden drey bis fünf Schuh hoch, sind eckigt und rauch, und mit entgegengesetzten lanzenförmigen Blättern, die keinen Stiel haben, bekleidet. Oben tragen sie eine lange Achse von schönen purpurrothen Blumen, wovon jegliche sechs Blumenblätter hat. Das Kraut (*Hb. Salicariae* s. *Lythymachiae purpureae*), welches keinen Geruch und einen krautartigen etwas zusammenziehenden Geschmack hat, und im Munde schleimigt wird, wird von neueren Aerzten verordnet.

## 2. Mit zwey Stempeln.

253. Odermennig, Steinwurzel (*Agrimonia Eupatoria*, Zorn. t. 206.) hat einen mit langen Haaren besetzten Stängel, der ohngefähr anderthalb Schuhe hoch wird. Längst demselben stehen in gleichen Entfernungen meistens in abwechselnder Ordnung die Blätter. Diese sind aus verschiedenen Paaren von einzelnen Blättern, die einander genau gegenüber stehen, zusammengesetzt. Zwischen jedem Paar dieser Blätter befindet sich kleinere, und das ganze zusammengesetzte Blatt endiget sich in ein einzelnes, welches auf der Spitze steht. Ein jegliches dieser Blättchen ist an dem Rande tief gekerbt, eyrund, mit Haaren besetzt, und auf der unteren Seite weißlich. Der Stängel endiget sich in eine lange etwas weitläufige Aehre, welche aus gelben rosenförmigen Blumen mit fünf Kronblättern besteht. Der Samen ist groß, mit lauter umgebenen Spitzen besetzt, und hängt daher den Klettern gleich den Kletten an. Es wächst an ungetrauten Stellen und an Wegen häufig. Das Kraut (*Hb. Agrimoniae*), welches frisch einen angenehmen Geruch hat, den es aber im Trocknen verliert, und dessen Geschmack bitterlich und einigermaßen zusammenziehend ist, ist officinell. Lewis will daraus ein ätherisches Oehl von gelber Farbe und angenehmen Geruch erhalten haben.

## 3. Mit drey Stempeln.

254. Euphorbienstrauch (*Euphorbia officinarum*, Zorn. t. 328.) wächst auf dem Vorgebürge der guten Hofnung und im wärmeren Theile von Afrika

Afrika \*). Es treibt viele gerade, dicke, saftige Stängel, welche, so lange sie noch jung sind, achtzehn auch wohl mehrere Ecken haben. Statt der Blätter, die gänzlich fehlen, siehet man krumme Stacheln, die überall an den Ecken paarsweise stehen. Bey der Verletzung fließt aus allen Theilen dieser Pflanze ein häufiger weißer Milchsaft heraus, der von ausnehmender Schärfe ist, so daß er dufferlich auf der Haut Röthe, Blasen und Geschwüre verursacht, und selbst die Leinwand wie Scheidewasser zerfrißt. Dieser Saft giebt, wenn er eingetrocknet ist, das Gummiharz, welches Euphorbium (*Euphorbium Gummi Euphorbii*) genannt wird. Es besteht aus schmutzig gelblichen, trockenen, dem Wachs ähnlichen, nicht glänzenden Stücken von verschiedener Größe, ohngefähr einer Erbse und darsüber, die öfters ausgehöhlt sind, und deren Gestalt mehr oder weniger rundlich oder eckig ist. Oft sind sie doppelt durchlöchert, welches davon herrührt, weil der Saft sich gemeiniglich um die Paare von Stacheln festsetzt und antrocknet, die bey dem Abfallen des Gummiharzes zwey dergleichen Oefnungen zurücklassen. Es scheint anfänglich, wenn man es kostet, fast keinen Geschmack zu haben, nach einer Weile aber erregt es ein sehr heftiges

Y 3 tiges

\*) Außer diesem Gewächse soll dasselbe gummichte Harz auch von der dreyeckigen Euphorbie (*Euphorbia antiquorum*) die in Ostindien, Egypten und Arabien wächst, und der Kanarischen (*Euphorbia canariensis*) gesammelt werden. Diese ist auf den Kanarischen Inseln zu Hause, und giebt das Euphorbium, welches nach Engelland gebracht wird. Von der ersteren sollen es die Alten vornehmlich genommen haben.

tiges Beißen und Brennen, welches sehr lange anhält, und, man mag den Mund mit Wasser oder sonst einer Flüssigkeit ausspülen, sich auf keine Weise mildern läßt. Angezündet giebt es einen nicht unangenehmen Geruch. Es bestehet beynah aus drey Theilen Harz, worin auch eigentlich die Schärfe zu setzen ist, gegen ein Theil Gummi. Bey den Pulvern desselben müssen die Augen, die Nase und der Mund aufs sorgfältigste vor dem Staube geschützt werden.

256. Springkraut (*Euphorbia Lathyris*, Zorn. t. 19.) wächst in Italien, Frankreich, auch in der Schweiz wild; bey uns in Gärten. Der Stängel ist gerade, saftig und an vier Schuh hoch. Die Blätter sind lanzenförmig, glatt, stehen einander gegenüber, und sitzen ohne Stiel fest. Die Blume bestehet aus einer Dolden, die vier Stängel hat, welche sich nachher in zwey theilen. Jede einzelne Blume hat vier gelbe Blumenblätter, nebst eben so vielen Keichlappen. Auf diese folgen die glatten Samenkapseln, worin drey Samenkörner liegen, die unter einer rothbraunen, trocknen, geschmacklosen Rinde, einen weißen öhlichten Kern von scharfem Geschmack enthalten. Diese sind unter dem Namen Springkörner oder Purgierkörner (*Sem. Cataputiae minoris*) officinell. Die ganze Pflanze enthält einen milchigen Saft, der ebenfalls eine solche Schärfe besitzt, daß er im Munde das heftigste Brennen erregt, und äußerlich auf der Haut Blasen zieht.

257. Wolfsmilch (*Euphorbia helioscopia*) wächst häufig unter den Gartengewächsen und auf den Feldern wild. Die Blätter stehen wechselsweise, sind da, wo sie festsetzen, schmal; gegen die Spitze

Spitze zu werden sie aber breiter und fast rund, und haben einen sägenartigen Rand. Die Dolde hat fünf Stängel, unter denen fünf große Blätter als im Kreise stehen. Ein jeder Stängel theilet sich wieder in drey andere, worunter wiederum drey große Blätter befestiget sind. Die Blumen sind gelb, und wie die vorigen beschaffen. Die Rinde von der Wurzel (*Cortex Esulae* s. *Tithymali*) ist officinell \*). Der Milchsaft dieser Pflanze ist nach Gallern ohne Schärfe, und schmeckt bloß salzig. Er soll blaues Papier roth färben.

#### 4. Mit zwölf Stempeln.

258. Großer Hauslauch, Hauswurz (*Sempervivum tectorum*, Zorn. t. 124.) wird bey uns in Gärten gezogen. Die Blätter sind dick, saftig, breit zugespitzt, um und um mit weichen Stacheln versehen, auf der einen Seite concav, auf der andern convex, und formiren auf der Erde gleichsam ein volle Rose. Aus der Mitte kömmt ein gerader Stängel hervor, der sich oben in kleine Zweige verbreitet, worauf viele weißröthliche, vielblättrige Blumen auf kurzen Stielen sitzen. Die Blätter (*Folia Sempervivi* s. *Sedi maioris*) enthalten eine Menge eines wäßrigen etwas salzigschmeckenden, kühlenden Saftes, der sich durch gleich viel höchstrectificirten Weingeist verdickt oder niedergeschlagen wird. Man pflegt diese Vermischung als Schminke zu gebrauchen,

Y 4

\*) Diese Rinde wird gewöhnlich von einer einheimischen Wolfsmilchart gesamlet, und daher nach Verschiedenheit des Ortes von einer verschiedenen Pflanze.

brauchen, oder auch wohl zu demselben Zweck, nachdem man so viel Weingeist zugemischt hat, bis kein Niederschlag mehr erfolgt, diesen als eine Salbe oder Pomade aufzubewahren. Da der Saft gewöhnlich nur gebraucht wird, und die Blätter auch im Winter grün bleiben: so trocknet man sie nicht.

S. 157.

## XII. Mit zwanzig Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

Bei dieser Klasse kömmt es nicht sowohl auf die Anzahl der Staubgefäße, weil oft mehr als zwanzig sind, sondern vornehmlich darauf an, daß dieselben allezeit an der inneren Seite des Kelches angewachsen sind.

### I. Mit einem Stempel.

259. Gewürznelkenbaum (*Eugenia caryophyllata*, Zorn. t. 315.) gehört auf den Moluckischen Inseln, wo er in einem höchst durren, heißen und beynah verbrannten Boden wächst, zu Hause. Die Holländische Kompagnie aber hat, um andere Nationen von diesem Handel abzuhalten, ihn fast von allen übrigen Inseln ausrotten lassen, so daß er jetzt beynah in Amboina, nur wo er gebauet wird, angetroffen wurde. Die Franzosen sind dennoch vor wenigen Jahren so glücklich gewesen, Früchte und Pflanzen von diesem Baume auf Isle de France, Bourbon, Seichelles und Cayenne zu verpflanzen, die daselbst recht gut

gut fortkommen sollen. Es ist ein sehr schöner Baum, der so groß als eine Buche wächst. Die Blätter, deren Stiele noch gewürzhafter, als die Gewürznelken selbst sind, sind den Lorbeerblättern ähnlich, und die Blumenknöpfe zeigen sich in Sträußern, deren Kelche vier Monathe nachher die Gestalt der Gewürznelken erhalten, und da sie vorher grün waren, eine rothe Farbe erhalten. Das Kügelchen, welches zwischen den vier Spitzen des Kelches sitzt, und bey den getrockneten, bey denen es der Kopf genannt wird, oft angetroffen wird, öfnet sich in vier sehr kleine angenehme riechende Kronblättchen. Werden die Kelche vor dem Aufblühen, wenn sie noch grün sind, gesammelt, in heißem Wasser (so wie es bisweilen geschehen soll) abgebrühet, oder einige Tage dem Rauche ausgesetzt, wodurch sie die schwarzbraune Farbe erhalten, und dann an der Sonne getrocknet, so geben sie das bekannte Gewürz, welches man Gewürznelken, Gewürznägeln oder Kreidnelken (*Caryophylli* f. *Caryophylli aromatici*) nennt. Es sind diese daher nichts anders, als unreife oder unausgebildete Blumen oder Kelche. Von neun, zehn, bis zwölfjährigen Bäumen, werden jährlich 400 bis 500 Pfund Gewürznelken erhalten, und da dieselben von funfzig, hundert bis einhundert und funfzig Jahr erreichen, so giebt es Bäume, die 1100 Pfunde tragen. Die besten sind diejenigen, die einen scharfen Geschmack, einen starken angenehmen Geruch, und schwarzbraune Farbe haben, und aus denen man mit den Fingern eine öhlichte Feuchtigkeit ausdrücken kann. Man soll sie bisweilen mit solchen vermischen, aus denen das Oehl durch eine Destillation schon abgeschieden

worden, die zwar den Geruch der guten, mit denen sie vermischt sind, einigermaßen wieder annehmen, aber durch den schwächeren Geruch, weniger scharfen Geschmack, hellere Farbe, runzliche Beschaffenheit, Mangel der Köpfe und auch dadurch unterschieden werden können, daß sie beim Drücken und Quetschen keine öhlartige Flüssigkeit ausschwitzen. Sechszehn Unzen Gewürznelken geben zwey bis drey Unzen an ätherischem Oehl, nur ist erforderlich, daß das übergegangene Wasser mehrere Male auf das Destillat zurückgegossen und abgezogen werden muß. Das Besprengen und Einweichen mit Weingeist vor der Destillation giebt keine größere Ausbeute. Dieses Oehl sinkt im Wasser zu Boden, frisch ist es weiß oder gelblich, und wird je älter immer brauner. Es wird in großer Menge in Indien und Holland destillirt, und um einen wohlfeileren Preis, als man es hier zur Stelle liefern kann, überschickt. Es soll dieses häufig mit Kopaiubalsam oder dem ätherischen Oehle desselben, mit einer Auflösung eines feinen Zerpentins in Weingeist u. d. verfälscht seyn. Werden die Kelche nicht abgepflückt, so wächst der Fruchtknoten allmählich größer, bis er endlich in einigen Wochen seine Vollkommenheit erhält, da er dann einen Zoll lang, in der Mitte bauchigt, an beyden Seiten schmal zugehend wird, und unter einer dunkelbraunen dünnen Bedeckung einen schwarzen glänzenden Samen, der durch einen gebogenen Einschnitt der Länge nach in zwey Theile getheilt ist, enthält. Diese Früchte sind die sogenannten Mutternägelchen oder Mutternelken (Anthophylli), die einen nicht so starken gewürzhaften Geschmack als die Kreidnelken haben.

260. Gemeine Myrte (*Myrtus communis*, Zorn. t. 169.) ist bey uns des Wohlgeruchs ihrer Blätter halben bekannt genug. Blätter und Beeren (*Fol. Bacc. Myrti*), die wenig gewürzhast und gelinde zusammenziehend sind, wurden vor Zeiten gesammelt. Da letztere bey uns nicht reif werden, so ließ man sie sich aus Frankreich, Spanien und Italien kommen.
261. Nelkenmyrte (*Myrtus Caryophyllata*) ist ein Baum, der ein vortrefliches Ansehen haben soll, und eigentlich in Ostindien zu Hause gehört: jetzt aber sehr häufig auf der Insel Martinik, Guadalupe und Grenada wächst. Die Rinde der jungen Bäume ist bräunlich, wird nachher grau und bey den alten ganz weiß. Diese Rinde ist die Nägeleinrinde oder Nelkenzimmer (*Callia caryophyllata*). Sie ist dünn, weni, gerollt, und von rothbrauner Kostfarbe, die aussen etwas heller ist. Ihr Geruch ist kreidnelkenartig und sie hat auch einen starken gewürzhasten Geschmack. An ätherischem Oehl wird daraus höchst wenig erhalten.
262. Gewürzmyrthe (*Myrtus Pimenta*) ist ein hoher Baum, der in Neuspanien und Jamaica wächst. Seine Früchte sind runde, glatte, schwarze Beeren, die in ihrem weichen Marke zwey Samen enthalten. Diese Beeren, die man aber nicht reif werden läßt, sondern kurz vor der Reife sammlet, und an der Sonne trocknet, wovon sie runzlicht werden, sind das sogenannte Englische Gewürz oder Amömlin (*Sem. Amomi*), welches man sonst auch Jamaischen Pfeffer oder Nelkenpfeffer (*Piper Jamaicense*, *Pimenta*) nennt. Es ist rund, runzlicht, dunkelbraun, größer als der Pfeffer, hat eine nabelähnliche
- Ver.

Vertiefung, und riecht und schmeckt als eine Vermischung von Kreidnelken und Kanell. Durch die Destillation mit Wasser geben sechszehn Unzen davon an zwey Loth Oehl. Oft erhält man ungleich weniger. Dieses kömmt dem Kreidnelkenöhl im Geruch sehr nahe, und sinkt im Wasser nieder \*).

263. Granatenbaum (*Punica Granatum*, Zorn. t. 270.) wird bey uns in Tobysen als ein Baum gezogen, in Asien, Afrika und allen mittägigen Gegenden von Europa, wo er wild wächst, hat er das Ansehen eines Strauches. Seine Blätter sind lanzettförmig, hellgrün, und stehen ohne besondere Ordnung. Die Blumen kommen zwischen denselben hervor, und haben sowohl an dem Fruchtknoten und Kelch, der von einer dicken, lederartigen Substanz und fünfstellig ist, als auch

\*) Seit einiger Zeit befindet sich ein Gewürz im Handel, welches die Kaufleute durch die Benennung großes Englisch Gewürz unterscheiden, aber nur zu häufig es statt dem obigen verkaufen oder ihm beymischen. Es kömmt im äusseren Aussehen jenem beynahe ganz gleich, jedoch sind die Beeren weniger runzlicht, etwas bleicher von Farbe, und die meisten sind fast noch einmahl so groß, als bey dem wahren Englischen Gewürze. Selbst der Geruch und Geschmack, der mir dennoch den Kreidnelken noch näher zu kommen scheint, kömmt damit überein, obgleich beydes schwächer wahrgenommen wird. Das Pulver da von ist an Farbe weit blässer. Man hat mir versichert, daß die Speisen, denen es statt dem ächten Gewürze zugesetzt wird, Verdübung nach sich ziehen soll. Bey aller Mühe, die ich angewandt habe, um nähere Nachrichten von seiner Herkunft zu erfahren, habe ich nichts weiter herausbringen können, als daß es unter dem Namen Tabaskopfeffer von auswärts gezogen wird, und aus dem Spanischen Amerika kommen soll.

auch an den Kronblättern, die eyrund und ohne Geruch sind, eine glänzende, hochrothe Farbe. Die Früchte, die man Granatäpfel nennt, sind rund, von verschiedener Größe, auswendig roth, inwendig gelb, und enthalten in neun bis zehn Fächern viele purpurblaue Kerne, die länglich, eckig und unter einem dünnen Häutchen eingeschlossen sind. In Apotheken werden von diesem Gewächse die getrockneten Blumen, die gefüllt seyn müssen, nebst dem Kelche unter dem Namen Granatenblütze (*Flor. Balauktiorum*), die Rinde der Granatäpfel (*Cort. Malicorii, Plydii, Granatorum*) und Samen (*Sem. Granatorum*) aufbehalten. Fast alle diese Theile sind sehr herbe, zusammenziehend, und geben mit Eisenvitriol eine schwarze Farbe.

264. Lorbeerkirschenbaum, Kirschlorbeerbaum (*Prunus Laurocerasus*, Zorn. t. 96.) wird häufig in Orangerien gezogen, und soll in Trapezunt zu Hause gehören. Die Blätter an demselben stehen wechselweise, sind groß, eyrund, länglich, dick, saftig, glänzend, grün und am Rande sägenartig. Man nennt sie uneigentlich Mandelblätter (*Fol. Laurocerasi*). An sich haben sie keinen Geruch, aber zwischen den Fingern gerieben haben sie den angenehmen Geruch der Pfirsichkerne, und einen denselben ähnlichen bitterlichen Geschmack. Das davon destillierte Wasser, das denselben Geschmack aber einen stärkeren Geruch hat, ist jetzt im Gebrauche. Von einem Pfunde der Blätter zieht man nur ein Pfund Wasser ab. Dieses hat sich unter allen Pflanzengiften als ein am schnellsten tödtendes Gift bekannt gemacht. Fontana erhielt zuerst, als er die Blätter ohne Zusatz destillierte, ein  
schwe-

schweres, im Wasser niedersinkendes, ätherisches Oehl, welches eben so schnell als das destillierte Wasser tödte. Sechs Pfunde Blätter gaben meinem geschätzten Freunde Hrn. Gehlen fünf und funfzig Gran dieses schweren Oehles von wasserheller Farbe.

265. Kirschbaum (*Prunus cerasus*). Man hat in Absicht der Früchte von diesem Baum, wie bekannt, viele Abänderungen. In Apotheken zieht man die rothen, sauren oder Bierkirchen den übrigen vor. Der Saft davon wird zum Zuckerast verwandt. Die Kirschenkerne (*Nuclei Cerasorum*) werden zum Kirschwasser gebraucht. Es fließt aus dem Baum oft ein gelbliches, manchmal ganz weißes durchsichtiges Gummi, welches Kirschenharz oder auch Kirschenklar (*Gummi Cerasorum*) genannt wird, und weder Geschmack noch Geruch hat.
266. Pflaumenbaum (*Prunus domestica*, Zorn. t. 493.). Die Früchte davon (*Pruna Damascena*) sind gebräuchlich.
267. Schleedorn (*Prunus spinosa*, Zorn. t. 4.) wird bey uns in Wäldern und auf sonnichten Hügeln häufig gefunden. Der Stamm dieses Strauches wächst ungleich, und ist nebst den Zweigen voll Knoten und mit starken und häufigen Stacheln oder scharfen Spizen besetzt. Er hat glatte, lanzenförmige und am Rande sägenartig gezähnte Blätter. Die Blumen kommen schon im May und April, ehe sich noch die Blätter zeigen, häufig hervor. Sie haben fünf weiße Kronblätter von einem angenehmen Geruch, der im Trocknen vergeht, und von bitterem Geschmack. Die Früchte sind rund, klein; wenn sie reif sind, schwarz mit einem bläulichen Staube bedeckt.

enthalten einen runden Stein, und ein saftiges, grünes, zusammenziehendes Fleisch. Die Schleeblumen (*Flor. Acaciae*), worunter auffer den Kronblättern, der Kelch nebst den übrigen inneren Theilen verstanden wird, werden theils frisch, theils trocken gebraucht. Beym Einkaufe derselben muß man sich vorsehen, weil, wenn der Schledorn sparsam oder sehr spät blüht, dafür die Blumen der Ahlkirschen (*Prunus Padus*) ausgegeben werden. Die Früchte (*Fructus Acaciae Germanicae s. nostratis*) wurden vor Zeiten unreif gesammelt. Es wurde damals auch der ausgepreßte und eingedickte Saft derselben (*Succus Acaciae Germ. s. nostr.*) in Apotheken aufbehalten.

268. Mandelbaum (*Amygdalus communis*, Zorn. t. 301.) gehört ursprünglich in Syrien, Arabien, auf den Inseln des Aegyptischen Meers und in der Barbarey in Africa zu Hause. Nachher ist er aus Griechenland nach Italien gebracht worden, und wird jetzt in Spanien, Italien, Frankreich und anderen südlichen Ländern in Europa häufig gezogen. Er hat mit dem Pflirschbaum sehr große Aehnlichkeit. Die Früchte sind mit einer wollichten Haut überzogen, worauf ein zähes und trockenes Fleisch folget, welches einen glatten, doch mit vielen Löchern durchstochenen Stein einschleßt, worin der Kern oder die Mandel, die bitter oder süß schmecket, enthalten ist. Die Mandeln (*Amygdalae*) werden entweder mit oder ohne Schalen zu uns gebracht. Man hat von letzteren verschiedene Sorten, die in Ansehung der Größe, Gestalt und des Geschmacks verschieden sind. Zum arzeneylichen Gebrauch darf man die Größe und Gestalt nicht eben in

Be-

Betracht ziehen, und in Absicht des letzteren ist es nur zu bekannt, daß die Mandeln entweder süß (*Amygdalae dulces*) oder bitter (*A. amarae*) sind. Ueberhaupt muß darauf gesehen werden, daß sie inwendig weiß, nicht zerbrochen, weder wurmstichig noch sehr runzlig sind. Die süßen Mandeln geben warm ausgepreßt den dritten Theil ihres Gewichts an ausgepreßtem Oehl, das gelblich ist. Der Rückstand enthält doch noch Oehl genug, und giebt zerstoßen die Mandelkley (*Furfur Amygdalarum*), die daher seifenartig ist. Die bitteren Mandeln geben kaum den vierten Theil Oehl, welches nicht so bald, als das von den süßen, ranzigt wird, aber auch nicht bitter ist, weil die Bitterkeit bloß in den schleimigten Theilen steckt. Bey einer Destillation mit Wasser sollen sie ein schweres ätherisches Oehl geben.

269. Pflirsichbaum (*Amygdalus Persica*, Zorn. t. 282.) ist in unsern Gärten bekannt. Seine lanzenförmigen Blätter haben sägenartige Einschnitte, die alle spitzig sind. Die Blumen sind röthlich und haben fünf Kronblätter. Die rothgelben Früchte haben meistens eine rauche, selten eine glatte Haut, die einen weinhaften Saft, und einen sehr tief gefurchten und runzlichen Stein enthält. Hierin liegt ein ganz platter Kern, der mit einem braunen Häutchen überzogen ist, und eine angenehme Bitterkeit hat. Die Blumen nebst dem daran befindlichen Kelche und die Kerne (*Flor, et Nuclei Persicorum*) sind in Apotheken gebräuchlich.

## 2. Mit drey Stempeln.

270. Quitschenbaum, Ebereschbaum (*Sorbus aucuparia*, Zorn. t. 440.) ist häufig bey uns. Seine

Seine Blätter sind zusammengesetzt. Die Blumen sind weiß in flachen Sträußen und die Beeren, die Quitschen oder Vogelbeeren (*Baccae Sorbi aucupariae*) genannt werden, zimmerroth. Letztere sind wenig mehr im Gebrauche, und von saurem und zusammenziehendem Geschmache.

### 3. Mit fünf Stempeln.

271. Apfelbaum (*Pyrus Malus* \*). In Apotheken werden nur die herben Gattungen der Äpfel (*Poma acidula*) gebraucht, deren ausgepresster Saft zur Vorbereitung des Eisenertracts (*Extractum ferri pomatum*) und einer Eisentinctur (*Tinct. ferri pomati*) gebraucht wird.

272. Quittenbaum (*Pyrus Cydonia*, Zorn. t. 306.) stammt aus der Insel Kreta her, und wird jetzt in allen Europäischen Gärten gefunden. Der Stamm wird selten so dick als beim Apfelbaum, wächst meistens krumm, und treibt viele dünne Aeste. Die Blätter haben lange Stiele, sind eiförmig, auf der einen Seite glatt und hellgrün, und auf der andern mit einer dünnen Wollhaube bedeckt. Die Blumen kommen ohne Stiele hervor, und haben fünf große weiße Kronblätter, die röthlich weiß sind. Die Früchte, die man Quitten (*Cydonia*, *Cotonea*) nennt, riechen sehr angenehm, sind von verschiedener Größe, eckigt, an der Spitze tief eingedrückt, haben einen sehr kurzen Stiel, eine zitrongelbe glatte

\*) Die herben, sauren Äpfel lassen die Oekonomen in eine Gährung zu setzen, und daraus eine Spirituose, dem Wein ähnliche Flüssigkeit hervorzubringen, die Apfelwein oder Sider (*Cidre*) genannt wird.

glatte Haut, die mit einer mehr oder weniger dichten weißgraulichten Wolle überzogen ist. Nachdem sie runder oder mehr länglich sind, werden sie Quittenäpfel oder Quittenbirnen genannt. Im festen, gelben, zusammenziehenden und sauren Fleische enthält sie ein zähes fünfähriges Samenbehältniß, worin der Samen enthalten ist. Der ausgepreßte Saft der Früchte diente zur Bereitung einer Eisentinktur (*Tinct. martis cydoniata* \*). Der Quittensamen oder die Quittenkörner (*Sem. Cydoniorum*) haben das Ansehen der Apfelferne, sind mit vielem Schleim bedeckt, und enthalten unter der braunen Haut einen weissen Kern. Die Hälfte ihres Gewichtes ist Schleim, und ein Theil Samen macht vierzehn Theile Wasser völlig schleimig. Gemeinlich stößt man den Samen mit Wasser, um den Quittenschleim (*Mucilago Cydoniorum*) auszu ziehen, man erhält ihn aber reiner, wenn man, ohne ihn zu zerstoßen, kaltes Wasser aufgießt, und dieses eine Zeit lang damit durcheinanderschüttelt.

273.

\*) Man bediente sich dieser Früchte sonst noch auf verschiedene andere Weise. Zum Einmachen mit Zucker (*Conditum Cydon.*) werden sie, nachdem die äußere Haut und das Samenbehältniß weggeschnitten worden, mit Wasser vorher weich gekocht, darauf etwas abgetrocknet, und dann mit Zucker, der zur Saftdicke abgeraucht worden, übergossen. Reibt man die gekochten Quitten durch ein grobhaariges Sieb, schüttet dazu halb so viel gestoßenen Zucker, und dampft es über dem Feuer, unter beständigem Umrühren, bis zur Härte eines Teiges ab: so entsteht das Quittenbrodt (*Panis Cydoniorum*). Den mit Zucker gelöchten ausgepreßten Saft aber nennt man Quittenlatwerge (*Mina Cydoniorum, Pulpa Cydoniorum, Diacydonium lucidum simplex*).

273. Geisbart, Bocksbart, Johanniswedel (*Spiraea Ulmaria*, Zorn. t. 241.) wächst an morastigen und feuchten Orten, in nassen scharftigen Gebüsch und Gräben. Die Wurzel ist Fingers dick, höckrigt, ungleich und mit röthlichen Fasern besetzt. Außerlich ist sie braunschwartzlich, inwendig röthlich oder gelblich. Der Stängel ist roth, gerade, und wird vier bis fünf Fuß hoch. Die Blätter stehen wechselseitig, und sind aus großen und kleinen, einander gegenüber gestellten Blättchen zusammengesetzt. Diese sind groß, eysförmig, spitzig, am Rande sägenartig gezähnt, und auf der unteren Seite weißlich. Das letzte ungepaarte Blatt ist das größte: und in drey bis fünf Lappen zerschnitten. Oben ist der Stängel in kleine Zweige abgetheilt, und die daran sitzenden kleinen, weißen, fünfblättrigen und wohlriechenden Blumen stellen eine unvollkommene Dolde vor. Wurzel und Kraut (*Rad. Hb. Flor. Ulmariae, Barbae caprinae, Reginae prati*) sind von geringem zusammenziehendem Geschmack.

274. Rother Steinbrech (*Spiraea Filipendula*, Zorn. t. 394.) ist dem vorigen sehr ähnlich, und unterscheidet sich durch folgendes. Es wächst niedriger, die Mittelribbe der zusammengesetzten Blätter ist roth, die Blättchen selbst sind schmaler und auf der unteren Seite mehr grün, und die Blumen sind größer, ansehnlicher und zuweilen röthlich. Die Wurzel (*Rad. Filipendulae, Saxifragae rubrae*) hat viele Fasern, die sich in Knoten endigen, von aussen ist sie rothschwartzlich, inwendig weiß, hat einen gewürzhafte bitterlichen Geschmack und angenehmen Geruch.

## 4. Mit vielen Stempeln.

275. Centifolienrose (*Rosa centifolia*) ist in unsern Gärten häufig. Sie hat die Benennung von den vielen Kronblättern. Diese allein werden in Apotheken gebraucht. Man hat davon verschiedene Abarten, wovon zwey vornehmlich bekannt sind. Die Provinzrosen (*Flor. Rosarum incarnatarum* s. *pallidarum*) sind mehr oder weniger groß und von bleichrother Farbe. Sie werden meistens zum Einsalzen (*Fl. Ros. sale conditi*) zur Destillation des Rosenwassers und der mit Wasser bereiteten Roseninfusion (*Mucharum Rosarum*) verwandt. Die andere Abart ist die rothe oder Zuckerrose (*Flor. rosae rubrae*), deren Strauch höher wächst und deren Blumen rüther, dennoch aber weniger ansehnlich sind. Die Blumenblätter haben einen stärkeren Geruch und zugleich einen süßlichen Geschmack, und werden daher auch vorzüglich zum Trocknen und zum Rosenzucker (*Conserva Rosarum*) verwandt. Bey der Destillation mit Wasser geben die Rosenblätter ein weißes, butterartiges, sehr geruchvolles Oehl (*Oleum Florum Rosarum*), das aber sehr wenig beträgt. Am wenigsten erhält man aus den frischen Blättern, wovon sechzig Pfunde nur wenige Tropfen geben. Mehr geben die eingesalzenen, und doch aus zehn Pfunden von diesen bekommt man kaum achtzehn bis fünf und zwanzig Grane. Dieses Oehl aber ist an Geruch auch so kräftig, daß ein halbes Quentchen davon, mit Zucker abgerieben, fünfhundert Pfund Wasser zu kräftigem Rosenwasser umändern kann. Nach Polier wird in Indien dieses Rosenöhl, welches dorten *Atter* genannt wird,

wird, bereitet, indem von vier Pfund mit den Kelchen versehenen Rosen, die mit 60 Pfund Wasser in einem Destillirgefäß übergossen worden, 30 Pfund Wasser abgezogen, und von diesen, nachdem sie über 40 Pfund frische Rosen geschüttet worden, 15 bis 20 Pfunde Wasser destillirt werden. Dieses wird in Schüsseln gegossen, eine Nacht durch der kühlen Luft ausgesetzt, worauf man des Morgens das Rosensöhl geronnen, und auf dem Wasser schwimmend findet. Man erhält auf diese Weise von 80 Pfund Rosen anderthalb Quentchen Oehl.

276. Eßigrose, Knospigrose (*Rosa Gallica*) wächst ebenfalls in Gärten. Der Strauch ist allemal kleiner, als von anderen Rosen. Die Blume ist meistens einfach, und selten so wie die vorige ganz gefüllt. Die Blumenblätter haben einen schwachen Geruch, und eine sehr schöne und dunkle Karmoisinfarbe. Dieserhalb werden sie auch, ehe sie sich noch völlig auseinander gefaltet haben, nachdem man den weißen Naagel weggeschnitten hat, unter dem Namen Damascenerrosen (*Flor. Rosae Damascenae*) getrocknet, um einigen Species dadurch ein schöneres Ansehen zu geben.

277. Wilde oder Sundsrose (*Rosa canina*, Zorn. t. 329.) wächst wild an Bergen. Sie hat ebenfalls wohlriechende, hellrothe, manchmal auch fast weisse Blumen. Die Kronblätter (*Flor. Rosae sylvestris*) sind nicht mehr im Gebrauche. Man sammet davon auch die Früchte und den Samen \*). Erstere, die roth-schwarz-

3 3

\*) Zuweilen trifft man an dem wilden Rosenstrauche Hölzer oder Auswüchse an, die manchmal die Größe eines Apfels

schwärzlich sind, werden der Länge nach getheilt, und vom enthaltenen Samen und dem haarigten Wesen gereinigt, aufbehalten, und sind unter der Benennung der Sagebutten oder Sambohnen (*Fructus Cynosbati*) bekannt. Die Samen (*Sem. Cynosbati*) sind länglich, eckig und haarig.

278. Weiße Rose (*Rosa alba*) wird in Gärten gehalten. Die Stämme derselben sind hoch, und nebst den Blattstielen stachelicht. Die Blätter pflügen auf der unteren Seite etwas wollig zu seyn. Die Blumen haben eine weiße Farbe, eyrunde und glatte Kelche und mit Borsten besetzte Stiele. Die weißen Blumenblätter (*Flor. Rosae albae*) werden besonders getrocknet.

279. Himbeerstrauch (*Rubus idaeus*, Zorn. t. 472.) wächst in Menge an Zäunen, Gestrüchen und ungebauten Orten. Es ist ein stachelichter Strauch, der bis sechs Schuhe hoch wird. Die zusammengesetzten oben hellgrünen unten weißlichen Blätter bestehen aus drey oder fünf eysfö-

Apfels haben, von aussen ganz haarig und braunroth sind, inwendig aber aus lauter kleinen Höhlen bestehen. Man nahm sie in vorigen Zeiten unter dem Namen Schlafäpfel oder Rosenschwamm (*Spongia Cynosbati*, *Fungus Bedeguar* l. *Rosarum*) in Apotheken auf. Sie entstehen durch den Stich eines höchst kleinen geflügelten Insekts (*Cynips rosae*) auf eben die Art als die Galläpfel. Weil dasselbe zu gleicher Zeit, da es mit dem Legestachel in das Auge hineinsticht, ein Ey in die gemachte Oefnung einschlebet; so findet man auch allezeit in den Höhlen dieses Schwammes, wenn nur das Insekt selbst seine völlige Verwandlung, noch nicht überstanden hat und schon ausgekrochen ist, entweder die Eyer, Larven oder Puppen desselben enthalten.

eyförmigen, spizigen, am Rande eingekerbten Blättern. Die Blumen haben fünf weißliche runde Kronblätter, und kommen aus ästigen Stielen hervor. Die wohlriechenden Früchte, die unter dem Namen Himbeeren oder Hindbeeren (*Baccæ Rubi idæi*) bekannt und gemeinlich roth, manchmal weiß sind, enthalten einen weinhafteu Saft, der zur Verfertigung des Zuckersaftes und zur Erhaltung des destillirten Wassers angewandt wird.

280. Brombeerstrauch (*Rubus fruticosus*, Zorn. t. 280.) wächst mit dem vorigen an gleichen Orten, und erreicht dieselbe Höhe. Die eckigten Stängel und die Blattstiele sind mit Stacheln besetzt. Die untersten Blätter sind gleichsam bestäubt, und b. stehen ebenfalls aus fünf und die oberen aus drey Blättern, wovon eines aus zwey zusammengewachsen zu seyn scheint. Die Blumen und Früchte sind in der Gestalt den vorigen gleich, doch haben letztere eine blauschwarze Farbe. Man nennt sie Brombeeren oder Bregelbeeren (*Mora Rubi*, *Baccæ Rubi nigri*). Sie haben keinen Geruch, enthalten aber einen rothen, angenehm säuerlichen Saft.

281. Erdbeerkraut (*Fragaria vesca*, Zorn. t. 77.) ist eine allgemein bekannte Pflanze, die wild und auch in Gärten wächst. Die Blätter und Wurzeln (*Hb. Rad. Fragariae*), die beyde zusammenziehend sind, und wovon letztere das damit gekochte Wasser roth färbt, und die Früchte oder Erdbeeren (*Fraga*, *Baccæ Fragorum*) sind im Gebrauche.

282. Gänserich, Gänsekraut, Silberkraut (*Potentilla Anserina*, Zorn. t. 15.). Diese ganze niedrige und kriechende Pflanze, die den Som-

mer durch blühet, wächst häufig an Gräben und auf feuchten Wiesen. Die Blätter stehen paarweise an den Stielen, sind am Rande gezackt, oben grün und unten mit kleinen, weissen, als Silber glänzenden Härchen besetzt. Die Blume ist rosenförmig und gelb. Das Kraut hat keinen merklichen Geruch, aber einen herben zusammenziehenden Geschmack. Die Wurzel ist schwärzlich. Kraut und Wurzel (*Hb. Rad. Anserinae, Argentinae*) werden selten mehr gebraucht.

283. Fünfsängerkraut (*Potentilla reptans*, Zorn. t. 302.) wächst hin und wieder bey uns auf thonigtem Grunde. Die Wurzel besteht aus Fasern, die lang, wenig zertheilt, von aussen röthlich schwarz, inwendig weislich sind. Der Stängel kriecht längst der Erde, und schlägt hie und da Wurzeln. Die Blätter, deren meistens fünf, selten sieben paarweise zusammenstehen, und einen sägenartigen Rand haben, sitzen auf langen Stielen, so daß das mittellste allezeit das grösste ist. Die gelben rosenförmigen Blumen stehen einzeln auf langen Stielen. Wurzel und Kraut (*Rad. Hb. Potentillae, Pentaphylli, Quinquifolii*) sind etwas zusammenziehen.

284. Tormentill (*Tormentilla erecta*, Zorn. t. 358.) wird häufig bey uns an trockenen Orten gefunden. Die Stängel dieser kleinen Pflanze stehen aufrecht und sind sehr dünne. Die Blätter haben keine Stiele, und sind in fünf von einander stehende Theile gespalten, davon die beyden unteren zunächst am Stängel die kleinsten, alle aber keilförmig und oberwärts gezähnt sind. Der Stängel zertheilt sich oben in Äste, woran die einzelnen, gelben, vierblättrigen, regulären

lären Blumen sitzen. Die Wurzel, die in Apotheken auch Ruhr- oder Blutwurzel (*Rad. Tormentillae*) genannt wird, ist knotig, knollig, sehr fasericht, von aussen rothbraun, inwendig blaß, roth, hat einen sehr zusammenziehenden Geschmack, aber keinen Geruch. Man erhält daraus den vierten Theil des Gewichts an wäſſrigem Extrakt. Der Aufguß hat eine rothe Farbe, und das davon destillirte Wasser einen schwachen Rosengeruch.

285. Benediktenkraut (*Geum urbanum*, Zorn. t. 221.) wächst an ungebauten Orten, an Mauern, Zäunen, Hecken und Feldern. Es wird an anderthalb Ellen hoch. Die Stängel sind braunroth und haarig. Die Blätter sind am Rande gefeilt, tief gespalten und haben das Ansehen der Erdbeerblätter, außer daß sie ein Paar Lappen nahe am Stängel mehr haben, und zugespitzt sind. Die Blumen sind regelsmäßig, haben einen zehnteiligen Kelch und fünf gelbe Kronblätter. Sie sehen den Tormentill- oder Sänsenichblumen ähnlich. Die Wurzel, die man Benedikt, März-, Telfen- oder Nägeleinwurzel (*Rad. Caryophyllatae*, f. *Gei urbani*) nennt, ist fasericht, auswendig dunkelroth, innerhalb weiß, hat einen starken Kreidnelengeruch und einen ähnlichen Geschmack. Sie ist aufs neue zum Arzneygebrauch empfohlen worden, und man hat sie ungleich wirksamer befunden, wenn sie in Gärten mit Fleiß gezogen worden, und eben so hat man von dem dickeren Theile der Wurzel mehr Kräfte wahrgenommen, als von den Fasern. Auf die Zeit der Einsammlung und der Art des Trocknens kommt es bey dieser Wurzel sehr an. Sie muß schon dann, wenn ihre Blät-

ter eben hervorkommen, nemlich im April oder May, gegraben werden, weil ihr Geruch zu dieser Zeit am stärksten ist, der zur Blüthezeit sehr gering wahrgenommen wird. Bey der freyen Luft, nicht aber bey starker Hitze, muß sie getrocknet werden, weil letztere die riechenden Theile verflüchtigt, und sie unkräftiger macht. Wasser und Weingeist werden davon roth gefärbt. Ein Loth davon enthält dreyßig Gran harzigtes und zwanzig Gran gummichtes Extrakt. Jenes enthält den Geruch der Wurzel: dieses ist geruchlos und schmeckt bloß zusammenziehend. Das davon destillirte Wasser riecht angenehm, und führt ein wenig dickliches ätherisches Oehl mit über.

286. Wasserbenedicentenkraut (*Geum rivale*, Zorn. t. 175.) wächst häufig auf nassen Wiesen. Ist dem vorigen sehr ähnlich, ausgenommen den Blumen, die niederhängen, einen rothen haarigen Kelch, und beynähe das Ansehen einer glockenförmigen Blume haben. Die Wurzel (*Rad. Gei rivalis*), hat die Dicke eines Federkiels, ist fasericht, braun, von zusammenziehendem etwas bitterem Geschmack, und ohne Geruch.

§. 158.

### XIII. Mit vielen Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

Man nimmt hier zwar gemeiniglich mehr als zwanzig Staubgefäße wahr, dennoch aber bestehet das gewisseste Merkmahl dieser Klasse darin, daß die Staubgefäße nicht, wie bey den vorigen (§. 157.) an der innern Seitenwand des Kelches, sondern auf dem Boden desselben befestigt sind.

I. Mit

## I. Mit einem Stempel.

287. Bapernbaum (*Capparis spinosa*, Zorn. t. 348.) wächst an den Mauern und Felsen, in der Provenze, Spanien, Italien und auch im Orient \*). In Apotheken ist davon die Rinde der Wurzel, die Bapernrinde oder Bapernwurzel (*Cort. l. Rad. Capparidis, Capparis*) heisset, officinell. Man bekömmet sie zusammengerollt von verschiedener Dicke und Länge. Sie ist gelblich, zähe, hat keinen Geruch und einen etwas bittern, scharfen und zusammenziehenden Geschmack.

288. Großes Schöllkraut, Schwalbenkraut (*Chelidonium maius*, Zorn. t. 22.) wächst häufig an Mauern und Zäunen. Die Wurzel ist ästig, zasericht: wenn sie frisch ist, braunroth: getrocknet aber schwarz. Die Blätter haben lange Stiele, sind groß und auf besondere Art zusammengesetzt, so daß jedes Blättchen wieder in einige Lappen zertheilt ist, davon die unteren kleiner sind, und das oberste das größte ist. Sie sind sämtlich am Rande weitläufig eingeschnitten, und haben eine weißgrüne Farbe. Zwischen den Blättern kommen lange Stiele hervor, worauf die gelben, vierblättrigen Blumen schirmförmig sitzen. Kraut und Wurzel (*Hb. Rad. Chelidonii maioris*) sind officinell, geben, so lange sie frisch sind, wenn sie verletzt werden, einen safrangelben, offenbar scharfen Saft, und haben einen widerlichen Geruch, der aber im Trocknen

\*) Die sogenannten Kapres, die man in Essig eingemacht erhält, sind die ganz jungen und unaufgeschlossenen Blumen dieses Baumes.

nen verzeht. Man pflegt daher den aus der freischen Pflanze ausgepressten Saft zur Honigdicke abzurauen (*Succus inspissatus* s. *Extractum Chelidonii*).

288. a. Gehörnter oder gelber Mohn (*Chelidonium Glaucium*) wächst in Engelland, Frankreich, Schweiz, Italien, und kömmt in unseren Gärten gut fort. Die ganze Pflanze ist von blaugrüner Farbe. Der Stängel ist aufrecht, glatt, wird an zwey Fuß hoch, und zertheilt sich in mehrere Aeste. Die Blätter umfassen den Stängel, und sind am Rande stark ausgehölet: die Wurzelblätter sind gestielt, und in Querstücker zertheilt. In den Blattrinkeln entspringen einblumige Stiele. Die Kronblätter der Blumen sind so groß als beim Mohn und hellgelb, selteuer roth. Sie hinterlassen sehr lange und gekrümmte Schoten. Auch diese Pflanze enthält einen häusfigen safrangelben scharfen und widerlich riechenden Saft. Das Kraut und die Wurzel, die lang und schwärzlich ist (*Hb. et Rad. Chelidonii Glaucii*) sind neuerlichst zum Arzenegebrauche empfohlen worden.

289. Wilder oder rother Mohn, Feldmohn, Blatschrosen, Blapperrösen (*Papaver Rhoeas*, Zorn. t. 157.) wird zwar unter dem Korn gefunden, man ziehet aber den in Gärten blühenden vor, weil die Kronblätter ungleich größer und meistens von dunklerer rother Farbe sind. Diese bekannte Pflanze unterscheidet sich durch die lappenförmigen Blätter, die zugleich nebst den Stängeln und Blättern haarig sind, und durch die rothen Kronblätter deutlich genug. Bey der Verletzung sießt ein milchweisser Saft heraus. Die Kronblätter (*Flor. Rhoeados* s. Papa-

Papaveris eratici) werden theils frisch, theils getrocknet in Apotheken gebraucht. Die Infusion davon mit warmen Wasser wird offenbar schleimig, und bekömmt eine angenehme Röthe.

290. Weißer Mohn (*Papaver somniferum*, Zorn. t. 371.) stammt ursprünglich aus den wärmsten Gegenden von Asien her, und wird in unsern Gärten theils wegen der Schönheit der Blumen, die mannigfaltige Farben haben, und oft sehr gefüllt sind, theils wegen des Samens gebauet. Der gerade Stängel und die Zweige sind von den Blättern umgeben, die ganz glatt, blaugrünlich, groß, spitzzugehend, und am Rande stark ausgeschnitten und gezähnt sind. Der zweiblättrige Kelch ist glatt, und die Blume, wenn sie nicht gefüllt ist, hat vier Blätter. Die Farbe derselben ist ganz verschieden. In Absicht der Farbe des in den Samenkapseln enthaltenen Samens giebt es von dieser Pflanze zwey Abänderungen, nemlich den schwarzen und weißen Mohn. Von dem ersteren, den man bey uns, weil die Samenkapseln oft verschlossen bleiben, so daß er auch bey völliger Reife desselben nicht ausfallen kann, verschlossenen Mohn nennet, samlet man den schwarzen Mohn. oder Magsamen (*Sem. Papaveris nigri*), der blauschwarzlich ist, und die Samenkapseln mit sammt dem enthaltenen Samen, die Mohnköpfe oder Mohnkannen (*Capita* s. *Capitula* s. *Capsulae Papaveris*) heißen \*). Von dem letzteren, den man auch

offenen

\*) Die Mohnköpfe müssen billig, ehe der Samen reif ist, und wenn sie geritzt einen Milchsaft geben, nicht aber eher noch später, gesamlet, und vom Samen völlig entleert werden.

offenen Mohn nennt, weil die Samenkapseln bey ihrer Reife oben rundum Oefnungen bekommen, durch die der Samen herausfallen kann, braucht man bloß den weissen Mohn- oder Magsamen (*Sem. Papaveris albi*). Dieser wird theils zu Emulsionen, theils zur Auspressung des fetten Oehls angewandt, obgleich der schwarze auch dazu gebraucht werden kann, wiewohl er weniger an Oehl ausgiebt. Aus sechs Pfunden weissen Mohnsamen bekomme ich gemeinhin anderthalb Pfunde Oehl: jedoch habe ich auch aus sechszehn Pfunden nur drey Pfunde erhalten. Von eben dieser Pflanze, sie mögen schwarzen oder weissen Samen tragen, kömmt das bekannte Opium oder Mohnsaft (*Opium*), das vornehmlich in Natolien, Persien, Aegypten und Ostindien gesammlet wird \*). Es ist dieses, so wie wir es bekommen, eine eingetrocknete gumlichte harzichte Masse von rothbrauner Farbe, glänzendem Bruche, auch selbst an den Ranten des dünnsten Stückchens nicht durchscheinend und von solcher Zähigkeit, daß sie sich zwar mit dem Messer schneiden läßt, aber dabey doch gern in Stücken zerspringt. Der Geruch ist widerlich und stark, und der Geschmack ekelhaft und bitter. Sie wird in runden Ballen gebracht, die bis zur Grösse einer Faust gehen, ein bis zwey Pfunde an Gewicht halten, und die, um das Aneinanderkleben zu verhindern,

\*) Man hat versucht, aus dem bey uns gezogenen Mohn auf die nachher anzugeigende Weise durch Ritzen der Mohnköpfe Opium zu erhalten. Man bekömmt zwar einen ähnlichen trocknen Saft, aber in sehr geringer Menge, und nicht von vollkommen so starker Wirksamkeit, als dem Orientalischen eigen ist.

mit Mohnblättern bedeckt, und mit mancherley Samen umstreut sind. Man glaubte sonst, daß dasjenige Opium, welches zu Theben in Aegypten gewonnen würde, und daher Thebaisches Opium (Opium Thebaicum) genannt wurde, das beste wäre: jetzt aber wird zwischen den Orten, wo es herkömmt, kein Unterschied gemacht, und man zeigt durch diese Benennung bloß eine auserlesene und reine Sorte an. Die Mohnpflanze, woraus das Opium gesammelt wird, wächst ungleich größer als bey uns. Sie wird in Persien bis vierzig Fuß hoch, und in Arabien werden die Mohnköpfe so stark, daß ein einziger fünf und dreyßig Unzen fassen kann. Es trägt zu dieser Größe die Hitze der dortigen Gegend viel bey, und auch daß man an einer Pflanze nur wenige Samenkapseln stehen läßt, die übrigen aber wegschneidet. Diese werden nun, wenn sie noch nicht völlig reif sind, mit einem Instrument, das mit drey oder fünf Spitzen versehen ist, zur Abendzeit geritzt, worauf der Milchsaft sogleich ausquillt, der die Nacht über antrocknet, und den Morgen darauf abgenommen wird. Eben derselbe Mohnkopf wird noch sechs bis acht Abende nach einander auf dieselbe Weise verletzt. Nachdem der gesammelte Saft bey der Sonne zur erforderlichen Härte getrocknet worden, wird ihm die gehörige Gestalt gegeben. Diese Sorte wird dorten zur Stelle Maslac (Lacryma opii) genannt. Obgleich Herr neuerlichst versichert, daß das in Europa größtentheils gebräuchliche Opium auf diese Weise gesammelt werde; so haben dennoch die Versuche von Dubuc wahrscheinlich gemacht, daß dazu der aus den grünen Mohnköpfen ausgepreßte und nachher eingedickte Saft, mit den zerriebenen

gü:

grünen Theilen der Mohnpflanze, nachdem diese so lange in Gährung gesetzt worden, bis sie den betäubenden Opiumgeruch erhalten, vermischet werde \*). Da mancherley Verfälschungen, deren ich nachher gedenken werde, damit vorgehen, so sind die Kennzeichen eines guten unverfälschten Opiums, daß es gleichförmig, ohne alle untergemischte Unreinigkeiten, rothbraun (nicht dunkelbraun) zähe, leicht, von sehr bitterem und scharfem Geschmack, nicht von brandigem Geruch sey, und den Speichel nicht braun färbe. An der Flamme des Lichts muß es sich leicht entzünden, im Wasser ohngefähr bis auf ein Drittel auflösen, der Auflösung eine röthliche Farbe geben, und diese sich in allen Verhältnissen mit dem Weingeist mischen lassen. Bisweilen ist das Opium mit Sand vermischet, und diesen entdeckt theils schon das Schneiden mit dem Messer, theils das Vergrößerungsglas. Oesterer ist es mit Süßholzwast vermengt, und diese Vermischung ist, außer dem süßlichen Geschmack schwerer zu erkennen. Doch giebt ein gutes etwas näßgemachtes Opium auf Papier gestrichen einen hellbraunen Strich, der wenig zusammenhängt: dagegen das auf jene Art verfälschte, einen dunkelbraunen, der mehr aneinanderhängend ist.

291. Guttäbaum (*Cambogia Gutta*, Zorn. t. 316.) wächst in Malabar und Zenslon. Es ist ein Baum von ansehnlicher Dicke und Größe.  
Aus

\*) Einige wollen gar, daß das zu uns herübergebrachte Opium der durch Kochen und Auspressen der ganzen Pflanze erhaltene Saft sey, der nachher über dem Feuer getrocknet worden, und den die Alten zum Unterschied *Neconium* nannten.

Aus dem Stamm desselben fließt, besonders wenn der Baum zu blühen anfängt, das sogenannte Gummigutt (Gutti, Gummi Guttae, Gambogium, Gutta gamba) welches noch besonders zeylonisches Gummigutt (G. Guttae zeylanicum) genennt wird, als ein dem Terpentin an Zähigkeit ähnlicher Saft heraus, dessen Ausfluß man durch nahe angebrachtes Feuer noch verstärken soll. Dieser an der Luft verhärtete Saft wird mehrertheils als Farbe, seltener als Arzenei gebraucht. Es ist jetzt erwiesen, daß dieses, welches wahrscheinlich am meisten nach Europa herübergebracht wird, nicht das wahre Gummigutt sey, welches von einem ganz andern Baum seinen Ursprung zieht, dessen nachher (n. 532) gedacht werden wird. Das bey uns gebräuchliche ist ein glänzendes, safranfarbenes, undurchsichtiges, hartes, zerbrechliches Gummiharz, das in großen Kuchen oder Rollen zu uns gebracht wird, beym Befechten seine gelbrothe Farbe in die bleichgelbe ändert, geruchlos ist, zwischen den Zähnen zähe befunden wird, anfänglich keinen Geschmack aufsert, nachher aber eine Schärfe und Trockenheit im Munde zurückläßt. Bey der Wärme läßt es sich nicht schmelzen, am Lichte aber anzünden. Die Verbindung der gummichten und harzigen Theile ist darin so genau, daß es sowohl vom Wasser als Weingeist aufgelöst wird, wiewohl letzterer mehr davon einnimmt, und eine klare Auflösung giebt, die wäsrige aber trübe ist. Eine alkalische Lauge löst es zu einer blutrothen Flüssigkeit auf. Das flüchtige Laugensalz giebt damit eine vollkommene Auflösung, die sich, ohne zerfetzt zu werden, mit Wasser und Weingeist vermischen läßt. Das mit Sand und Unreinigkeiten

ten vermischte Gummigutt, welches in kleinen Stücken vorzukommen pflegt, muß verworfen werden. Eine schlechtere Sorte ist das amerikanische Gummigutt, das aus dem beertragenden und karyennischen Hartheu (*Hypericum baciferum et cayanense*), wovon ersteres in Mexiko, letzteres in Cayenne wächst, gesammelt wird, und zwar die gelbe Farbe, aber nicht die Schärfe des zeylonnischen haben soll. Eine noch schlechtere Sorte soll aus dem Saft einer Pflanze herleitet werden, die zu den Euphorbienarten gehört.

292. Weiße Seeblume oder Seenummel (*Nymphaea alba*, Zorn. t. 26.) wächst in tiefen breiten Gräben und anderen stehenden Wasser. Die Blätter sind groß, glatt, lederartig und rundlichherzförmig, schwimmen auf dem Wasser und haben lange Stiele, die bis auf den Grund des Wassers gehen. Eben die Beschaffenheit hat es mit den Blumenstängeln. Die Blume selbst besteht aus einem weißgrünen, fünfblättrigen Kelch, und einer Menge weißer Kronblätter, die in mehr als einer Reihe stehen, und gegen die Mitte zu immer kleiner werden. Die Wurzel, die auch den Namen Wasserlilienwurzel (*Rad. Nymphaeae albae, Nenupharis*) bekommt, ist lang, bisweilen Arms dick, schwammicht, aussen braun und knotig, inwendig weiß, und hat einen bitterlichen und etwas zusammenziehenden Geschmack.

293. Schönblattbaum (*Calophyllum Inophyllum*) ist ein hoher ansehnlicher Baum, der in Ostindien und auf den Inseln Bourbon und Madagascar wächst. Von diesem soll der Takamahak (*Tacamahaca*), den man bis dahin mehrere Pflanzen zuschrieb, herrühren. Die schwarze und

sehr rissige Rinde dieses Baumes soll, wenn sie abgelöst wird, einen klebrigen gelben Saft fließen lassen, der zu diesem Harz erhärtet. Man unterscheidet davon zwey Sorten. Der wahre Takamahak oder in Schalen (*Tacamah. vera* s. *sublimis* s. *in testa*), weil er in Kürbisschalen aufgesammelt verschickt wird, ist trocken, von gelber, ins grünliche oder röthliche schielender Farbe, zwischen den Fingern leicht zu erweichen, glänzend, von durchdringendem Amber- und Lavendelgeruch und bitterlichem gewürzhaften Geschmack, und im Weingeist ganz auflöslich. Es ist dieses die beste Sorte, die aber jetzt gar nicht mehr vorkommt, und hin und wieder noch als eine Seltenheit aufbewahrt wird. Der im Handel jetzt vorkommende ist der gemeine Takamahak oder in Sorten (*Tacamah. communis* s. *in massis*), von dem man fälschlich glaubt, daß er von der Balsamsee herrühre. Er kommt in Stücken von verschiedener Größe und von abwechselnder Farbenmischung vor. An einigen Stellen ist er weißlich gestreift, an anderen gelblich röthlich, braun. Auf Kohlen riecht er angenehm, und löst sich in Weingeist vollkommen auf. Er soll öfters mit gemeinem Harz verfälscht werden.

294. Orleanbaum (*Bixa Orellana*) wächst in Brasilien, Mexiko, Domingo. Die Samenkapseln dieses Baums enthalten eine Menge kleiner röthlicher Samen, die mit einem schönen, rothen, starkriechenden Zeige überzogen sind. Hieraus bereitet man in Amerika die angenehme rothgelbe Farbe, die unter dem Namen Orlean, Arnotta oder Koukou (*Orleana, Orellana*) bekannt ist. Sie hat einen Weichengeruch, anziehenden Geschmack, und wird in runden oder viereckigen

Stücken gebracht. Es ist eigentlich ein Stroh-  
mehl, dessen Bereitung folgende ist. Man gießt  
auf die Körner sammt dem Leige warmes Wasser,  
und läßt sie darin so lange weichen, bis alle Farbe  
von den Körnern abgesondert ist, welches man  
noch durch das Reiben mit den Händen, oder  
Rühren mit einem Spatel zu erleichtern sucht.  
Das trübe gefärbte Wasser wird durch ein Haars-  
sieb gegossen, und über schwachem Feuer bis zur  
Dicke eines harten Extracts abgedunstet. Dies  
es wird zur Gestalt von Rollen gebracht, und  
im Schatten getrocknet.

295. Linde (*Tilia Europaea*, Zorn. t. 281.)  
Von diesem bekannten Baume sind die Blumen  
(*Flor. Tiliae*) officinell. Weil sie im Trocknen  
ihren angenehmen Geruch gänzlich einbüßen, so  
werden sie meistens frisch zur Destillation  
mit Wasser und Weingeist verwandt. Venden  
theilen sie ihren vortreflichen Geruch mit, der sich  
in dieser Verbindung ziemlich lange erhält.

296. Theebaum (*Thea Bohea*) ist ein Baum, oder  
vielmehr Strauch, von Menschenhöhe, welcher  
von unten bis oben ästig ist, und bloß in China  
und Japan wild wächst, wo man auch häufig  
Plantagen davon anlegt. Die Blätter desselben  
sind eiförmig, steif, glatt, sägenförmig, gezähnt,  
und haben sehr kurze Blattstiele. Diese geben  
den bekannten Thee, der seit 1666 in Europa  
gebräuchlich ist. Da die frischen Blätter etwas  
Betäubendes haben, und Schwindel und Zittern  
der Glieder erregen; so werden sie denselben Tag,  
da sie gesammelt worden, über einem eisernen  
Blech gelinde gedörrt, und unter dem Dörren,  
damit sie ein krauses Ansehen bekommen, zwischen  
den Händen gerollt. Nachdem sie einige Monate auf-

aufbewahrt worden, werden sie, um alle Feuchtigkeit davon zu bringen, nochmals über gelindem Feuer getrocknet. Man läßt sie dann in wohlvermachten Gefäßen ein Jahr lang, ehe man sie gebraucht, stehen. Die verschiedenen Sorten des Thees hängen theils von der Verschiedenheit der Kultur und dem Boden, theils von der verschiedenen Zeit der Sammlung und der daher rührenden Größe der Blätter ab. Je größer diese geworden sind: um desto schlechter ist der Thee. Ein Strauch muß drey Jahr alt seyn, ehe seine Blätter zum Einsammeln tauglich sind; und im siebenten oder zehnten Jahre wird er umgehauen, damit er neue Schossen treibe. Man stellt in Japan des Jahres drey Sammlungen der Theeblätter an. Bey der ersten werden die kleinsten, zartesten und noch nicht ausgefalteten Blätter abgepflückt, und dieses ist der feinste oder sogenannte Blumenthee, Kaiserthee oder die Theeblüthe (*Thea caesarea*, *Flos theae*). Bey der zweyten werden die ganz ausgebreiteten Blätter sammt den halb ausgefalteten, und bey der dritten Sammlung, welches die schlechteste ist, die starken und vollkommenen Blätter gelesen. In China werden gemeiniglich alte und junge Blätter mit einander gesammelt, nachher aber ausgelesen, und in viererley Sorten unterschieden. Bey uns sind zwey vorzüglich gebräuchlich, nemlich der Theebou (*Thea Bohea*), der schwärzlich ist, und einen zusammenziehenden Geschmack, rosenartigen Geruch hat, und der grüne Thee (*Thea viridis*), dessen Blätter krauser und grün sind, nach Weilschen riechen, und dem Wasser eine grünliche Farbe geben. Man glaubt, daß dieser Thee seinen Ursprung von einem anderen Gewächse ziehe.

Die grüne Farbe desselben ist von der gelinderen Wärme und dem wiederholten Rösten, nicht aber von einem Antheil von Kupfer abzuleiten, indem es falsch ist, wenn vorgegeben wird, daß er auf Kupfernen Platten geröstet werde. Letzterer glaubt, daß die Blätter durch eine vegetabilische Farbe grün gefärbt würden. Der Aufguß von beyderley Sorten wird mit der Eisenvitriolaussüßung roth, bisweilen schwarz. Einige versichern, daß die Chinesen mit den starkriechenden Blumen eines andern Baumes (*Olea fragrantissima*) dem Thee den angenehmen Geruch mittheilen sollen.

297. Cretische Liske (*Cistus Creticus*) ist ein Strauchgewächs, das in Syrien und vornehmlich auf Creta und in Candien und andren griechischen Inseln zu Hause ist. Die Blätter schmelzen bey warmen Wetter ein klebrichtes Harz aus, welches sich auf der Oberfläche desselben ausbreitet, und von den armen griechischen Mönchen auf eine sehr mühsame Art zur heißesten Jahreszeit und in der größten Tageshize eingesamlet wird. Die Sammlung geschieht vermittelst langer lederner an das eine Ende einer Stränge befestigter Riemen, die, um damit das Harz sich anhängen, langsam über den Strauch weggezogen werden. Der an die Riemen angeklebte Saft wird mit einem Messer abgeschabt. Auf diese Weise werden täglich an fünfzig Unzen und darüber gesamlet. So rein wird dieses Harz aufserst selten bey uns herübergebracht, wenigstens habe ich dergleichen noch nie gesehen. Es soll in Blasen oder Häuten eingepackt kommen, von der Dicke eines weichen Pflasters, sehr entzündlich und von dem angenehmsten Geruch seyn, und sich in Weingeist ganz auflösen. Gewöhnlich wird dieses

dieses in der Levante, um das Gewicht zu vermehren, mit einem feinen, schwarzen, eisenhaltigen Sande vermischt, so daß oft ein ganzes Pfund bey uns kaum vier Unzen reines Harz enthält. Man bringt es unter dem Namen Ladangummi (Ladanum. Gummi Ladanum s. Labdanum) gemeinlich in einer gewundenen Gestalt zu uns \*). Es ist eine schwarzliche oder dunkelgraue Masse, die schwer, hart, zerbrechlich, von geringem Geruche und keinem Geschmack ist, und im Bruche stimmende Theile zeigt. In der Wärme wird es etwas weich, am Feuer fließt es nicht, sondern giebt alsdenn einen besondern, wiewohl nicht jederman, angenehmen Geruch. Vom höchstrectificirten Weingeist wird es bis auf die beygemischten fremdartigen Theile aufgelöst, und ertheilt ihm eine goldgelbe Farbe. Diese ist zugleich ein Merkmal, um zu wissen, ob es mit anderen Harzen fälschlich versezt ist. Die Auflösung pflegt dann tödtlich zu seyn. Das Wasser hat gar keine Wirkung darauf.

## 2. Mit zwey Stempeln.

298. Pfingstrose, Gichtrose, Bijone (*Paeonia officinalis*, Zorn. t. 488.) wächst auf den Schweizerischen Alpen wild. Die Wurzel besteht aus

\*) Dieses gewundene Ladanum (Ladanum in tortis) welches ganz trocken ist, ist das theureste, und kömmt aus Creta. Für die Hälfte des Preises verkauft man das schmierige (*Lad. liquidum*), welches aus Kanada kömmt, und die Härte eines Extracts hat. Das Spanische kömmt in Stangen gleich dem Laterisfaste vor, und das Barbarische ist weicher als dieses und als das gewundene.

aus vielen durch Fasern aneinanderhängenden Knollen, die einige Zolle lang, und ohngefähr einen Zoll dick sind. Aeußerlich ist sie rothbraun, inwendig weiß; von etwas zusammenziehendem ekelhaftem, bitterem Geschmack und geringem Geruch. Letzterer ist bey der frischen Wurzel unangenehm, und gleichsam betäubend. Die Blätter sind durch tiefe Einschnitte in viele längliche, zugespitzte, glänzende Lappen zertheilt. An den Spizen kommen große, vierblättrige, dunkelrothe Blumen hervor, die frisch einen widerlichen Geruch haben, der im Trocknen vergeht. Die drauf folgenden, besonders gestalteten, rauhchen Kapseln enthalten glänzende, rundliche, schwarze Samenkörner, die ein weißes Mark haben. Da die in unsern Gärten stehenden weiblichen Pflanzen ganz gefüllte Blumen tragen, so erhält man von diesen nie Samen. Man verwahrt davon in Apotheken die dunkelrothen Kronblätter, den Samen und die geschälten Wurzeln (*Flor. Sem. Rad. Poeoniae*).

### 3. Mit drey Stempeln.

299. Rittersporn, Feldrittersporn (*Delphinium Consolida*, Zorn. t. 383.) ist eine in den Kornfeldern bekannte Pflanze. Der Stängel ist sehr ästig, die Blätter sehr fein zerschnitten, und die Blumen, die an den Spizen der Aeste hervorkommen, sind dunkelblau, und haben fünf Kronblätter, wovon sich eins in ein langes Horn endigt. Diese Blumen (*Flor. Calcatrippae, Consolidae regalis*), die ohne Geruch und bitter sind, waren vor Zeiten officinell.

300. Stephanskraut (*Delphinium Staphisagria*, Zorn. t. 474.) wächst auf der Insel Candien, wie

wie auch in Istrien, Dalmatien, Kalabrien und Apulien. Die Samen, die St. Stephanskörner oder Lauskörner (*Sem. Staphidis agrariae*) heißen, sind drey oder viereckig, rauh, runzlich, grauschwartzlich, schließen einen öhlichten weißgelben Kern ein, und haben einen sehr bitteren und höchst scharfen Geschmack.

301. Eisenhürtlein, Mönchskappe, Sturmbur (*Aconitum Napellus*) ist ein Staudengewächs, das zur Zierde in unseren Gärten gezogen wird. Es wird vier bis fünf Fuß hoch. Die Blätter, die an den Stängeln häufig hervorkommen, stehen wechselseitig, sind glatt, oben dunkel, unten hellgrün. Sie sind in fünf Haupttheile tief zerschnitten, die nachher wiederum bis zur Hälfte gewöhnlich in drey stark gezähate Theile zertheilt sind. Sie haben keinen, oder doch nur einen schwachen Geruch, und einige Zeit, nachdem man sie gekostet hat, bemerkt man Schmerzen und Geschwulst der Zunge. Die Blumen, die oben auf den Spitzen der Aeste stehen und dunkelblau sind, sind fünfblättrig und irregulär. Ein Kronblatt davon formirt eine Art von stumpf gewölbten Saß (*S. 118. n. 2.*), worin die übrigen nebst zwey sonderbar gestalteten Honigbehältnissen (*S. 119.*) zum Theil eingeschlossen werden. Man gebraucht die Blätter (*Hb. Aconiti, Napelli*) dieser Pflanze meistens bloß frisch in Apotheken, indem man aus dem daraus gepreßten Saße das Extrakt, welches den neunten Theil desselben beträgt, verfertigt. Zu diesem Zwecke muß das Kraut, bevor die Pflanze noch den Stängel gerrieben hat, gesammelt werden, weil es dann am wirksamsten ist, nicht aber mehr, wenn es schon in der Blüthe steht.

302. Wolfswurzel (*Aconitum Cammarum*) wächst auf den Schweizerischen, Steyermärkischen und Oesterreichischen Gebürgen wild. Sie steht mit der vorigen in solcher Aehnlichkeit, daß sie schon oft verwechselt worden, und es deshalb auch nicht entschieden ist, ob von dieser oder der vorigen Herr von Störck den eingedickten Saft gebraucht hat. Sie unterscheidet sich aber von jener, daß der Stamm der Pflanze sich rispenartig zertheilt: die Stiele viele Blumen tragen und eine zusammengesetzte Traube bilden: die Blumen groß und violett oder purpurroth sind, und drey, vier bis fünf Stempel in jeder Statt finden. Alle Theile dieser Pflanzen wirken als ein heftiges Gift. Die Blätter (*Hb. Cammari* s. *Aconati cammari*) ziehen beyin Kauen ein heftiges und anhaltendes Brennen, starken Anschwulst im Munde, nebst Schwindel und Kopfweg nach sich.

303. Giftheil (*Aconitum Anthora*, Zorn. t. 434.) hat mit den vorigen eine so große Aehnlichkeit, daß man es bloß durch die fünf Stempel, durch die Lappen der Blätter, die am Rande und am Stiel gleich breit bleiben, und durch die gelbe Farbe der Blumen unterscheiden kann. In Italien, auf den Genuesischen und Schweizerischen Gebürgen und in Frankreich wächst es wild. Die Wurzel (*Rad. Anthorae*) ist eckigt, bald rund, bald länglich, fleischigt, von aussen braun, inwendig weiß, und hat einen angenehmen Geruch, und einen scharfen, bitteren, hintennach aber ekelhaft süßen Geschmack. Sie ist auswärtig officinell.

## 4. Mit vier Stempeln.

303. a. Gewürzhafter Rindenbaum (*Wintera aromatica*) wächst an den der Sonne ausgefetzten Küsten des magellanischen Meerbusens, soll oft die Höhe von funfzig Fuß, oft nur die eines Strauches haben, und ist immergründend. Von diesem Gewächse allein kömmt die Wintersche- oder Magellanische Rinde oder der Winterszimmt (*Cortex Winteranus* s. *Magellanicus*, *Cinnamomum Magellanicum*) her, die so lange mit dem weissen Kanell verwechselt, oder wohl gar für einerley gehalten worden. Der Baum ward im Jahr 1567. zuerst vom Kapitain Winter entdeckt. Sie ist dem weissen Kanell ähnlich, jedoch dicker, von aussen glatt und aschgrau, auch wohl etwas runzlicht: inwendig zimmebraun und fasericht. Der Geschmack ist schärfer, brennender, und bleibt länger im Munde zurück, als vom weissen Kanell, nicht aber so gewürzhaft und bitter als dieser. Der Geruch ist dem der Roskarillrinde ähnlich. Bey der Destillation erhält man daraus ein weisses auf dem Wasser schwimmendes ätherisches Oehl, wovon ein Theil innerhalb einigen Monathen in unschlittartiger Form zu Boden sinkt.

## 5. Mit fünf Stempeln.

304. Agley, Akeley (*Aquilegia vulgaris*, Zorn. t. 459.). Diese in unseren Gärten sehr bekannte Pflanze unterscheidet sich durch die Blumen, die aus wechselsweise stehenden verschieden gestaltes Blättern zusammengesetzt sind; wovon einige platt, andere hornförmig, umgebogen und hohl sind.

sind. Letztere sind die Honigbehältnisse. Diese dunklen blauen Blumenblätter und der Samen, der klein, eiförmig und glänzend schwarz ist (*Flor. Sem. Aquilegiae*), sind officinell.

305. Nigelle (*Nigella sativa*, Zorn. t. 119.) wächst in Creta und Aegypten wild, bey uns wird sie in Gärten gebauet. Die Blätter derselben sind sehr fein zerschnitten, und stehen wechselseitig. An der Spitze des Stängels sind sie ganz nahe zusammen, und in der Mitte kömmt eine ziemlich große, weiße, fünfblättrige, reguläre Blume hervor. Es folgen hierauf fünf an einander gewachsene, längliche, zugespitzte Samenkapseln. Der Samen, der schwarzer Kümmel, schwarzer Boriander, Kardensamen, *Tout-epice* (*Sem. Nigellae, Melanthii*) genannt wird, ist klein, von beyden Seiten spitz, eckig und ganz schwarz. Er enthält ein grünliches Mark, welches einen eigenen gewürzhafteu Geruch und etwas beissenden Geschmack hat.

#### 6. Mit viel Stempeln.

306. Sternanies (*Allicium anisatum*). Man hält diesen Baum, der in Japan wächst, und den die Priester in China und Japan, und die Brachmanen besonders heilig halten, für denselben, dessen Frucht in Apotheken unter dem Namen Sternanies (*Anisum stellatum* *Anisum Sinense, Sem. Badian*) bekannt ist. Es wird dieselbe aus der Tartarey, China und den Philippinischen Inseln zu uns gebracht. Die Gestalt der Früchte ist einem Stern ähnlich, der aus sechs bis acht harten, dicken, dunkelbraunen und oben geöfneten Kapseln besteht, die in der Mitte zusammen-

sammen vereinigt sind. Eine jede Kapsel hält einen braunen und glänzenden Samen, fast einer Linse groß, verborgen, der inwendig einen weißsen Kern von besonderem Geruch und gewürzhafem süßem Geschmack, der mit dem Anies- und Ferchelsamen Ähnlichkeit hat, einschließt. In den Samenkapseln findet derselbe Geruch und Geschmack, doch noch stärker, statt \*). Bey der Destillation mit Wasser erhält man daraus ein feineres und schärferes Oehl, als vom gemeinen Anies.

307. Edelleberkraut, Lederblume (*Anemone Hepatica*, Hayne t. 21.) wächst in Wäldern. Aus den Knoten der Wurzeln kommen meistens, ehe noch die Blätter sich zeigen, die regulären Blumen hervor, die auf einem kurzen Stängel stehen, einen dreyblättrigen Kelch und sechs in zwey Reihen stehende gemeiniglich hellblaue Kronblätter haben. In den Gärten sind diese Blumen ganz gefüllt und hochroth. Die Blätter sind durch längere Stiele unterstützt und in drey abgerundete Lappen zertheilt, welche eben so wohl als der Stiel haarig sind. Diese (*Hb. Hepaticae nobilis*) sind officinell, und haben weder Geschmack noch Geruch.
308. Rüchenschelle, Osterblume (*Anemone pratensis*, Hayne t. 23.) wächst auf trockenen sandi-

\*) Bisweilen findet man im Handel die Sternaniesrinde (*Cortex Anili stellati* s. *Cortex Lavolae*), die in Europa vorkommt. die dünn, ohngefahr einen halben Fuß lang, von aussen grau, runzlicht, innerhalb fester und braun ist. Geruch und Geschmack kömmt mit dem Sternanies überein, doch ist es noch nicht entschieden, ob sie von demselben Baume gesammelt werde.

sandigen Gegenden, und blühet im April. Aus der zaserigen Wurzel kommt ein braungrüner Stängel, woran nahe an der Wurzel die mit sehr vielen zarten Einschnitten versehenen rauchen Blätter sitzen. Oben an der Spitze des Stängels hängt die Blume herunter, die aber noch eine besondere Hülle hat, welche aus längeren und breiteren, mit Haaren besetzten, von aussen bräunlichen Blättern besteht. Die Blume ist klein, enge und beynahe geschlossen. Sie hat sechs Kronblätter, deren Spitzen auswärts gebogen, und die von der inneren Seite fast grün, an den Spitzen weißlich: von der äussern aber schwarzblau, und mit kurzen und dichten weissen Haaren besetzt sind. Das Kraut (*Hb. Pulsatillae, Pulsat. nigricantis*) ist scharf und beissend, und in neueren Zeiten zum arzeneyischen Gebrauche angewandt. Es äussert so starke Wirkungen auf die Augen, daß oft demjenigen, der es quetscht, den Saft auspreßt, und ihn zum Extrakt abraucht, die Augen gemeiniglich stark thränen, schwellen, schmerzen, und einige Tage durch geschwollen bleiben. Das von dem frischen Kraut destillirte Wasser hat einen scharfen brennenden Geschmack. Bisweilen erhält man zu gleicher Zeit etwas Oehl, das aber äusserst wenig beträgt.

309. Brennkraut (*Clematis recta, Zorn. t. 441.*) wächst in Oesterreich, Ungarn, Tartarey und Frankreich. Es ist eine zweyjährige Pflanze, die einen langen, geraden, holzigen Stängel mit Aesten hat. Die Blätter sind zusammengesetzt. Die einzelnen Blättchen, die eyförmig zugespitzt und am Rande ganz glatt sind, stehen an langen Stielen einander gegenüber, und eines steht jederzeit an der Spitze allein. Die Blumen, die kleinen

nen Kelch, sondern vier bis fünf weiße Kronblätter haben, sind in einer Dolde versammelt, und lassen haarige, langgeschwänzte Samen zurück. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. Flammulae Jovis*) ist geruchlos, hat frisch einen höchst beissenden Geschmack, und zieht äußerlich auf die Haut gelegt Blasen. Das getrocknete ist vorz gelinderem Geschmack. Beym Stoßen erregt der aufsteigende Staub Niesen, Husten und Thränen der Augen.

310. Klein Schöllkraut, Feigwarzenkraut, Scharbockskraut (*Ranunculus Ficaria*, Zorn. t. 66.) wächst an schattigen Orten und in Gärten wild. Es ist niedrig, und kriecht auf der Erde fort. Die Blätter stehen an langen Stielen, sind gemeiniglich herz- und niereenförmig, am Rande eckigt, glänzend und saftig. Die Stängel sind mit kleinern Blättern besetzt, und tragen eine Blume, deren Kelch drey Blätter, die Krone aber meistentheils acht hat, welche länglicher, spitziger und gelb sind. Das Kraut und die Wurzel (*Hb. Rad. Chelidonii minoris, Ficariae*), wovon ersteres einen etwas herben und salzigen Geschmack hat, letztere aber eine beträchtliche Schärfe besitzt, so daß sie vor der Blüthzeit auf der Haut Blasen zieht, werden selten mehr gebraucht.

311. Schwarze Nieswurz (*Helleborus niger*, Hayne t. 7. 8.) wächst auf den Pyrenäischen und Apenninischen Alpen wild. Die Wurzel, die auch Christwurz (*Rad. Hellebori s. Ellebori nigri, Melampodii*) genannt wird, besteht aus einem Knopfe, der schwarz, gefurcht und von der Größe einer Moschatennuß ist. Aus diesem gehen überall kurze, gegliederte Aeste aus,  
die

die sich nach allen Seiten in viele Fasern zertheilen. Es sind diese (*Fibrae* s. *Fibrillae Hellebori nigri*) von der Dicke eines Strohhalmes, kürzer oder länger, von aussen schwarz, inwendig weiß, und von ekelhaften Geschmack. Bloß die Fasern werden gebraucht, der Knopf wird als untauglich zum arzeneyischen Gebrauch verworfen. Statt dieser ächten Nieswurzel wird fast überall die Wurzel der Frühlingsadonis (*Adonis vernalis*, Hayne t. 11.) angewandt, die, so ähnlich sie auch jener ist, sich doch vorzüglich dadurch unterscheidet, daß ihre Fasern unmittelbar aus dem Knopfe kommen, ohne aus einer Zertheilung der Seitenäste zu entstehen. Diese wird in Thüringen jährlich in großer Menge gesammelt, und gemeinlich aus Frankfurt am Mayn und Hamburg verschickt. So sehr sie sich in der Blume und den Blättern unterscheidet, so soll sie doch in ihren Bestandtheilen, Eigenschaften, Kräften und Wirkungen ziemlich mit jener übereinkommen \*). Drey Pfunde dieser Wurzel geben zwölf Unzen wäsriges Extract.

312. Stinkende Nieswurzel (*Helleborus foetidus*, Hayne t. 10.) wächst im südlichen Europa und Virginien. Die Blätter, die lange Stiele haben, sind auf besondere Art, so wie auch bey

\*) Außerdem soll die Wurzel von der grünen Nieswurzel (*Helleborus viridis*, Hayne t. 9.) die bitterer, schärfer und ekelhafter, vom Christophstraute (*Actaea spicata*, Hayne t. 14.) Kugelhahnenfuß (*Trollius europaeus*, Hayne t. 12.) großen Asirantie (*Asirantia maior*, Hayne t. 13.) die sämtlich schwächer sind, gesammelt. Dieweilen sollen dazu auch die giftigen Wurzeln des Eisenhütteleins (n. 301.) angewandt werden,

der vorigen, zusammengesetzt. Nachdem nemlich jegliches Blatt bis an den Stiel sich in zwey Theile getheilt hat, entspringen aus der inneren Seite jedes Theils mehrere längliche feste Blättchen, die sägenartig gezähnt und scharf zugespitzt sind. An jeder Spitze der Aeste kömmt eine grünlliche Blume hervor. Die Blätter (*Hb. Hellebori foetidi, Helleboraltri*) haben einen scharfen, bitteren, ekelhafsten Geschmack und unangenehmen Geruch, besonders wenn sie noch frisch sind.

§. 159.

#### XIV. Mit vier ungleichen Staubgefäßen.

Bei dieser Klasse trifft man allezeit vier Staubgefäße an, wovon aber zwey immer kürzer als die beyden andern sind. Der Kelch bey diesen Pflanzen ist allezeit einblättricht und röhrenförmig. Die Blume ist ebenfalls einblättrigt, unten besteht sie in einer Röhre, oben aber ist sie in zwey Lippen getheilt, wovon die obere aufgerichtet, flach oder hohl ist, die untere aber abwärts hängt, und in drey Lappen getheilt ist. Man nennt sonst diese Blumen, so wie ich bereits (§. 118. n. 1.) angezeigt habe, Lippenblumen. Der Samen dieser Pflanzen liegt entweder ganz bloß und unbedeckt im Kelche oder in Samenkapseln eingeschlossen, (§. 126.) und hiedurch entstehen die zwey Unterabtheilungen dieser Klasse.

##### I. Ohne Samenkapseln.

Der Kelch enthält hier allezeit vier Samen, die ganz bloß darin liegen.

313. **Gülden Günsel** (*Ajuga pyramidalis*, Zorn. t. 101.) wächst auf bergigten Wiesen. Diese Pflanze ist ganz haarig. Die Blätter haben keine oder doch nur kurze Stiele, sind eiförmig, stumpf gezähnt, stehen einander gegenüber, und geben der Pflanze das Ansehen einer viereckigen Pyramide. Die untersten sind die größten. Der Stamm endigt sich mit einer dichten, aus sechsblumigen Quirlen bestehenden Blumenähre. Der Kelch ist fünftheilig, und an der Blumenkrone, die blau ist, scheint die obere Lippe beinahe zu fehlen, und zwei kurze Spitzen ihre Stelle zu vertreten. Das Kraut (*Hb. Confolidae mediae, Bugulae*), welches etwas zusammenziehend, wenig bitter und ohne Geruch ist, ist officinell \*).

314 **Schlagkräutchen, Geldcypresse** (*Teucrium Chamaepithys*, Zorn. t. 120.) wächst in den südlichen europäischen Gegenden. Es ist ein niedriges, kaum eine Spanne hohes haariges Kraut, das viele kleine Stängel treibt, die sich auf der Erde ausbreiten, und mit vielen, schmalen, länglichen, dreitheiligen Blättern besetzt sind. Frisch sind sie klebrig, haben einen harzigen Geruch, der aber im Trocknen vergeht, und sind von bitterem Geschmack. Die Blumen sitzen ohne Stiele einzeln in den Winkeln der Blätter, und haben eine gelbe Farbe. Das Kraut (*Hb. Chamaepithyos, s. luae arthriticae*) ist im Gebrauche.

315

\*) Dieses wird manchmal von dem Kriechenden Günsel (*Ajuga Reptans*, Zorn. t. 11.) dessen Stamm Wurzelsprossen treibt und langgestielte Blätter hat, gesammelt.

315. Cretischer Poley, Cretischer Berglavendel (*Teucrium Creticum*) wächst in Aegypten und Palästina. Es ist ein Strauchgewächse, an dem so wohl die äusseren Zweige als die untere Fläche der Blätter, und die Blumenkelche weiß und wollicht sind. Die Blätter haben keinen Stiel, und sind den Blättern des Isops ähnlich. Die Blumen stehen in langen Trauben, und die violette Blumenkrone ist noch einmal so groß als der Kelch, an dem man steife stehende Spitzen gewahr wird. In den Apotheken hebt man davon das Kraut sammt den Blumen (*Hb. Summitates Polii Cretici*) auf. Es hat einen starken angenehmen Geruch und bitteren Geschmack.
316. Amberkraut, Mastichkraut, Bazentrant (*Teucrium Marum*, Zorn. t. 60.) wächst in Syrien und in dem Königreiche Valencia in Spanien wild. Bey uns wird es in Gewächshäusern gezogen. Es ist ein kleiner Strauch, welcher kleine, eyrunde, gestielte Blätter hat, die auf der oberen Seite hellgrün, auf der unteren weißlich grau sind. Die traubenförmigen purpurfarbenen Blumen hängen nach einer Seite und haben einen wollichten Kelch. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. f. Summitates Mari veri s. Syriaci*) hat einen angenehmen durchdringenden kampherartigen Geruch und einen sehr bitteren scharfen Geschmack, welches beydes es auch im Trocknen behält. Das davon abgezogene Wasser erhält sich lange an Geruch, und soll sehr wenig ätherisches Oehl mit sich herüberführen.
317. Lachenknoblauch (*Teucrium Scordium*, Zorn. t. 36.) wächst in ganz Europa auf feuchten Wiesen und anderen sumpfigen Plätzen. Man bauet es in unsern Gärten. Aus der Wurzel
- B 6 2                      triebt

treibt es viele Stängel, die mit dem untern Theile auf dem Boden liegen, und an welchen die länglichen, gezähnten, runzligen und wenig haarigen Blätter ohne Stiel gegeneinander sitzen. Zwischen den Blättern kommen zu beyden Seiten zwey kurzgestielte bleichrothe Blümchen hervor. Das Kraut (*Hb. Scordii*) hat einen knoblauchartigen Geruch und bitteren Geschmack. Ersterer vergeht, wenn es einige Zeit durch trocken gelegen hat.

318. Barbengel, edler Gamander (*Teucrium Chamaedrys*, Zorn. t. 346.) wird in unseren Gärten selten einen Fuß hoch. Die Pflanze treibt viele Stängel, die mehr auf der Erde liegen, als aufrecht stehen. Die kurzgestielten Blätter sind paarweise gestellt, steif, glatt, länglich rund, am Rande gekerbt, bitter und ohne Geruch. Die Blumen sind gestielt und roth. Fünf davon pflegen meistens einen Quirl auszumachen. Das Kraut (*Hb. Chamaedryos*) ist von einem sehr angenehmen balsamischen Geruch und bitterem Geschmack.

319. Bergpoley (*Teucrium Polium*) wächst in Spanien, dem südlichen Theile von Frankreich und Oesterreich, und in Syrien. Es ist ein ganz kleines Strauchgewächs, dessen Blätter ungestielt, eyrund und an der Spitze gekerbt sind. Die ganze Pflanze mit allen ihren Theilen ist mit einer dichten weissen Wolle bekleidet, und die oberen Blätter nebst den Blumen haben einen goldfarbigen Glanz. Die Blumen stehen in eyförmigen Sträußen, und die Blumenkrone ist gelb. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. Summitates Polii montani*) ist an einigen Orten in Apotheken

thelen gebräuchlich, und hat einen ziemlich starken, angenehmen, gewürzhaften Geruch.

320. Pfefferkraut, Saturey, Wurstkraut, Bohnenkraut (*Satureja hortensis*, Zorn. t. 216.) wächst in Frankreich und Italien wild, und kömmt in unsern Gärten gut fort. Diese Pflanze ist niedrig, hat viele Aeste und einen holzigen Stängel. Die Blätter sitzen daran ohne Stiele, sind klein, lanzenförmig, spitz, und haben einen starken gewürzhaften Geruch und scharfen Geschmack, die beyde an der getrockneten Pflanze fast stärker als an der frischen sind. Die Blumen sind klein, blaulich, und es kommen allezeit zwey an einem kurzen Stiele hervor. Das Kraut (*Hb. Saturejae*) wird gesamlet. Man erhält einen ansehnlichen Theil ätherisches Oehl daraus.
321. Cretischer Thymian (*Satureja capitata*) wächst in Griechenland, Creta und anderen Orten. Es unterscheidet sich vom vorigen durch die Blätter, die ebenfalls schmal und zugespitzt, aber gleichsam als ausgehöhlt und am Rande mit kleinen Härchen besetzt sind, und durch die Blumen, die kleine Knöpfe vorstellen, die aus übereinandergelegten Schuppen, zwischen welchen die weissen Blümchen hervorkommen, bestehen. Das Kraut (*Hb. Thymi Cretici*) hat einen starken Geruch und beißenden Geschmack, und war vormals officinell.
322. Hop, Ros ( *Hyssopus officinalis*, Zorn. t. 61.) wächst in den bergigten Gegenden von Oesterreich, in Sibirien und auch bey uns wild, und wird in unsern Gärten häufig gezogen. Es ist ein niedriges Strauchgewächse, dessen einigermaßen viereckige Stängel gerade in die Höhe wachsen. Die Blätter sind länglich, schmal, zus

gespitzt, ohne Stiele, und haben einen gewürzhaften Geruch und Geschmack. Die Blumen, die dunkelblau und klein sind, stehen in einer ziemlich langen Aehre, an der sie nach einer Seite des Stängels hängen. Die Samen sind rund und braun. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Hyslopi*) sind officinell. Sechs Pfunde frisches Kraut geben oft eine Unze wesentliches Oehl.

323. Katzenkraut, Katzenmünze (*Nepeta Cataria*, Zorn. t. 232.) wächst wild. Stängel und Aeste sind wollicht. Die Blätter stehen einander gegenüber, sind gestielt, herzförmig, am Rande tief gefeibrt, etwas runzlicht, weich, und von der unteren Seite wollicht und grau. Die weissen rothgepöfelten Lippenblumen stehen an sehr kurzen Stielchen in Quirlen, welche höher nach der Spitze zu so gedrängt bey einander sitzen, daß sie eine Aehre bilden. Das Kraut (*Hb. Nepetae, Catariae*) wird selten mehr gebraucht, und hat einen starken, aber dabey etwas unangenehmen Geruch und Geschmack. Es soll ein ätherisches Oehl geben, das im Wasser zu Boden sinkt.

324. Lavendel (*Lavendula Spica*, Zorn. t. 53.) wächst in Italien, Spanien, Languedoc und an einigen Orten in der Schweiz wild. Bey uns wird er nicht leicht in einem Garten vermisset. In Apotheken werden davon das Kraut und die Blumen (*Hb. Flor. Lavendulae*) gesammelt. Letztere geben eine reichliche Menge wesentliches Oehl, die aber sehr ungleich ausfällt, indem ein Pfund der frischen Blumen bald ein halbes, bald ein ganzes, manchmal zwey Quentchen Oehl giebt. Dasjenige, was bey uns durch die Destillation erhalten wird, hat nicht einen so lieblichen und reinen Geruch als dasjenige, welches

welches aus Frankreich und Italien erhalten wird. Aus den Blumen einer Art des Lavendels, die Spik (*Flores Spicae*) genannt wird, und sich bloß durch die breiteren Blätter, und durch den schwächern und weniger angenehmen Geruch vom Lavendel unterscheidet, wird das Spiköhl (*Oleum Spicae*) erhalten. Die Destillation desselben soll auf freyem Felde von den Hirten in Languedoc und Provence unternommen werden. Diese bringen es dann in ledernen Schläuchen nach den nahen Städten, und von hier wird es in kupfernen Flaschen versührt. Dasjenige, was zu uns kömmt, ist entweder mit Terpentindöhl vermischt, oder besteht auch wohl ganz daraus.

325. Arabischer Stöchas (*Lavendula Stoechas*, Zorn. t. 485.) ist ein kleines Strauchgewächs, das in Spanien, Frankreich und Italien wächst. Es hat einen geraden Stängel, dessen schmale Blätter einen kampherartigen Geruch haben. Die Blumen (*Flor. Stoechadis*, *Stoechadis Arabicae*) sind an der Spitze in Gestalt einer Aehre versamlet, die aus dicht über einander liegenden Schuppen besteht, zwischen denen die blauen lippenförmigen Blumenkronen hervorhängen. Sie haben einen dem Lavendel ähnlichen Geruch.

326. Berufkraut, Gliedkraut, Zeischenkraut (*Sideritis hirsuta*, Zorn. t. 388.) wächst, wie wohl nicht häufig, bey uns. Es hat einen steifen, haarigen Stängel mit Aesten, die auf dem Boden liegen. Die Blätter sind lanzenförmig, stumpf, runzlicht, und haben am Rande drey bis vier Zähne. Die Blumen, stehen nach der Spitze zu in entfernten Quirlen. Ein jeglicher

von diesen besteht meistens aus sechs Blümchen, die ohne Stiele ansetzen, deren Lippenblume gelb, und die Kelche rauh und fünftheilig sind. Das Kraut (*Hb. Siderioidis*) wurde vormals gebraucht.

327. Wilde Münze, Rosmünze (*Mentha sylvestris*, Zorn. t. 354.) wächst häufig auf trockenem Boden. Der Stängel ist eckig und behaart, und es sitzen an demselben die großen, eyrunden, sägenförmig gezähnten Blätter ohne Stiele einander genau gegenüber. Auf der oberen Seite sind diese grün und wenig haarig; auf der unteren ganz weiß und wollicht. Die Blumenstängel kommen oben zu beyden Seiten zwischen den Blättern hervor, und die Quirle sitzen an demselben nach der Spitze zu so nahe zusammen, daß sie eine Aehre bilden. Die einzelnen Blümchen sind fleischfarb, und die Staubfäden länger als die Blumenkrone. Das Kraut, (*Hb. Menthae sylvestris* s. *longifoliae*) ist bitter und wohlriechend.

328. Kräuse Münze, Gartenmünze (*Mentha crispa*, Zorn. t. 386.) wächst in Sibirien wild. In unsern Gärten kommt sie sehr gut fort. Die ganze Pflanze ist haarig, der Stängel viereckig, die Blätter sind herzförmig, am Rande gezähnt, kraus, und ohne Stiel. Die röthlichen Blumen stehen in Quirlen, die, so wie bey den beyden folgenden Gattungen, rundlich und kopfförmig sind. Das Kraut (*Hb. Menthae crispae*) hat einen bitteren Geschmack und einen starken besondern Geruch, der im Trocknen nicht vergeht. Ein Pfund davon giebt bisweilen an drey Quentchen ätherisches Oehl aus. In nassen Sommer



glatter Stängel hervor, die auf der Erde liegen. Die Blätter sind ungestielt, klein, eyrund, stumpf, glatt, am Rande wenig gekerbt, und stehen einander gegenüber. Die blauröthlichen Blumen sind in Quirle versamlet. Das Kraut (*Hb. Pugelii*) hat einen gewürzhaften Geschmack, starken Geruch, und giebt ätherisches Oehl.

331. Udrum, Hundekreben, Hundermann (*Glechoma hederacea*, Zorn. t. 73.) steht häufig an Zäunen. Man findet diese Pflanze wegen ihres dünnen Stängels gemeinlich liegend. Die Blätter sind niereenförmig, glatt, am Rande gekerbt, haben Stiele, und stehen einander gegenüber. Zwischen den Blättern stehen die Blumenquirle, die gemeinlich aus sechs purpurblauen Blümchens zusammengesetzt sind. Das Kraut (*Hb. Hederae terrestris*) ist bitter, und, wenn es gerieben wird, von starkem Geruch. Sechszehn Unzen geben an sechs Unzen wässriges Extract.

332. Weiße, todte oder taube Nesseln (*Lamium album*, Zorn. t. 80.) hat einen langen viereckigen Stängel. Die Blätter, die den Nesseln einigermassen gleichen, sind herzförmig, spitz, am Rande tief sägenartig gezähnt, rauh und gestielt. Die weißen großen Lippenblumen stehen zu zwanzig in einem Quirl beysammen. Blätter und Blumen (*Hb. Flor. Lamii albi, Galeopidii, Urticae mortuae*) haben weder einen sonderlichen Geruch noch Geschmack. Diese Pflanze wächst häufig an Zäunen und Grasplätzen.

333. Beronik, Betonie, Zehrkrant (*Betonica officinalis*, Zorn. t. 143.) wird wild gefunden. Aus der Wurzel kommen röhrenförmige und gekerbte Blätter, die lange Stiele haben. Zwischen ih-

nen entspringt ein anderthalb Fuß hoher, vier-eckiger, haarigter Stängel, in dessen Mitte zwey entgegengesetzte Blätter stehen, welche die Gestalt der Wurzelblätter haben. Jeder Stängel trägt eine Blumenähre mit purpurrothen lippenförmigen Blumen, deren Kelche in fünf lange und scharfe Spizen getheilt sind. Die Blüthen und Blätter (*Flor. Hb. Betonicae*) sind officinell.

334. Weißer Andorn, Marienessel (*Marrubium vulgare*, Zorn. t. 27.) wächst an Gebäuden und an Wegen. Er hat einen geraden, weißen, wollichten Stängel. Die Blätter stehen an Stielen einander gegenüber, sind eysförmig, am Rande gekerbt, auf der Oberfläche grün und sehr runzlig, auf der unteren Seite weiß und wollicht. Die Quirle sind sehr dick, und die lippenblumen weiß und klein. Das Kraut (*Hb. Marrubii, Marrubii albi, Prasilii*) hat einen starken gewürzhaften Geruch und einen bitteren etwas salzigen Geschmack.

335. Herzgespann (*Leonurus Cardiaca*, Zorn. t. 114.) wächst an Gebäuden. Der Stängel ist hoch, und hat viele Aeste. Die Blätter stehen auf langen Stielen einander gegenüber, sind am Stiel spitz, werden allmählig breiter, und endigen sich in drey spitzigen Lappen. Die Blumen sind röthlich, und sitzen längst den Stängeln in vielen Quirlen vereinigt. Die Blätter (*Hb. Cardiacae*) haben einen sehr bitteren Geschmack und widerlichen Geruch.

336. Cretischer Diptam (*Origanum Dictamnus*) wächst in Candien. Die Pflanze wird einen Fuß hoch, und treibt an den Seiten paarweise Stängel. Diese sind mit runden, dicken, wollichten und

und sehr weissen Blättern besetzt, die einen gewürzhaften Geruch und einen ähnlichen und scharfen Geschmack haben. Die Blumen neigen sich unterwärts, und bestehen aus besondern übereinander gelegten Blättern oder Schuppen von röthlicher Farbe, zwischen denen die röthlichen Lippenblumen hervorhangen. Das Kraut (*Dictamn. cretici*) ist selten mehr im Gebrauch. Bey der Destillation giebt ein Pfund des trocknen Krautes ein halbes Quentchen ätherisches Oehl.

337. Cretische Dosten (*Origanum creticum*) wächst in dem südlichen Europa. In Apotheken sind davon die Aehren, die Spanischer Hopfen (*Spicae s. (Hb. Origani cretici)*) genannt werden gebräuchlich. Sie haben eine gelbe Farbe, einen starken gewürzhaften Geruch, und ähnlichem Geschmack. Das ätherische Oehl davon ist röthlich braun, hat denselben Geruch, und erregt ein Brennen auf der Zunge. Aus sechszehn Unzen dieses Hopfens erhält man ohngefähr zwanzig Gran Oehl.

338. Dost, Wohlgemuth (*Origanum vulgare*, Zorn, t. 57.) wächst häufig wild. Die Stängel sind röthlich, viereckig, und mit kleinen runden Blättern besetzt, die einander gegenüber stehen. Sie haben einen angenehmen Geruch und balsamischen Geschmack. An den Winkeln der Stängel kommen Nebenäste hervor, davon die obern an der Spitze fleischfarbene Blumen in rundlichen büschelförmigen Aehren tragen, deren einzelne Blümchen aus einer braunen schuppigten Hülle hervorkommen. Das Kraut (*Hb. Origani*) ist officinell, und giebt bey der Destillation eine ansehnliche Menge ätherisches Oehl.

339. Weiran, Majoran (*Origanum Majorana*, Zorn, t. 41.) ein sehr bekanntes Gartengewächs,

wächs, dessen Blätter eyrund und weißlich sind, und welches die Blumen zwischen schuppichten und rundlichten Knöpfen trägt. Das wohlriechende und gewürzhafte Kraut (*Hb. Majoranae*, f. Sarrapfuchi), ist officinell. Sechszehn Unzen trocknes Kraut geben bis zwey Quentchen auch wohl darüber ätherisches Oehl.

340. Feldkümmel, Quendel (*Thymus Serpyllum*, Zorn. t. 17.) wird sehr häufig an Bergen und trockenen Orten gefunden. Es ist ein kleines Strauchgewächs, das niedrige, kriechende, getheilte und etwas haarige Stängel hat. Die Blätter sind klein, eysförmig, glatt, und da, wo sie am Stängel ansitzen, etwas haarigt. Die Quirlen enthalten nur wenige röthliche Blumen. Das Kraut (*Hb. Serpylli*.) hat einen sehr gewürzhaften Geruch und Geschmack. Fünfzehn Pfunde geben vier Scrupel Oehl.

341. Thymian (*Thymus vulgaris*, Zorn. t. 458.) wächst in Spanien, Italien und Frankreich wild, bey uns in Gärten. Die Pflanze ist sehr niedrig, und hat einen dünnen holzigen Stängel mit vielen Aesten. Die Blätter sind sehr klein, länglich, zugespitzt, und von einem starken Geruch und sehr gewürzhaftem beissenden Geschmack. Gegen die Spitze des Stängels und der Aeste zu stehen einige Quirle mit weissen Lippenblumen. Das Kraut (*Hb. Thymi*) ist officinell. Die Menge des ätherischen Oehls, die man daraus erhält, ist sehr verschieden.

342. Zitronenmelisse, Gartenmelisse (*Melissa officinalis*, Zorn. t. 134.) wächst in den gebürgigten südlichen Gegenden von Europa wild, bey uns wird sie in Gärten gebauet. Sie wächst bis anderthalb Schuhe hoch. Die Blätter sind herzförmig,

förmig, wenig haarig, und von einem angenehmen Zitronengeruch. An dem Stamm und den Nebenzweigen sieht man im Herbst fast von unten bis an die Spitzen weiße rachenförmige Blümchen quirlförmig hervorkommen. Das Kraut (*Hb. Melissae citrinae s. citratae s. hortensis*) wird in Apotheken gesammelt. Man wendet es vorzüglich zur Destillation des Wassers oder Weins und zur Erhaltung des ätherischen Oehls an, von welchem letzteren sie nur sehr wenig ausgiebt.

343. Bergmünze (*Melissa Calamintha*, Zorn. t. 3.) wächst in der Schweiz, Italien, Frankreich und Spanien. Der Stängel ist gerade, hat nach unten zu viele Seitenäste, oben dagegen gar keine. Die Blätter sind eyrundlänglich, am Rande gekerbt, und wenig haarig. Zwischen jedem Blatt, zu beyden Seiten, kömmt ein Blumenstiel von der Länge des Blatts hervor. Dieser theilet sich in zwey Stiele, wovon jeder eine kleine fleischfarbene Lippenblume trägt. Das Kraut (*Hb. Calaminthae, Calaminthae montanae*) hat einen gewürzhaften Geruch, der aber im Trocknen sehr vergeht \*).

344. Kanarische Melisse (*Dracocephalum Canariense*, Zorn. t. 423.) gehört auf den Kanarischen Inseln zu Hause. Die glatte und klebrige Stängel werden drey bis vier Schuhe hoch. Die Blätter sind zusammengesetzt, und bestehen aus drey oder fünf eyrundlänglichen, spitzigen Blättern.

\*) In einigen Orten sammlt man dieses Kraut von dem wilden Poley oder der Kornmünze (*Melissa Nepeta*), die rauhe Stängel und einen Poleygeruch hat, und deren Blumenstiele länger als die Blätter sind.

Blättchen, mit sägenartigem Rande. Die Blumen sind in kurzen dicken Blumenähren am Ende der Stängel versammelt, und von rother oder blauer Farbe. Das Kraut (*Hb. Melissae canariensis*) giebt besonders zwischen den Händen gerieben, einen starken und sehr angenehmen Geruch der Melisse und des Kampfers von sich. Das daraus destillirte Oehl soll den vorzüglichsten Wohlgeruch verbreiten.

345. Türkische oder weisse Melisse (*Dracocephalum Moldavica*, Zorn. t. 294.) wächst in der Moldau und in Rußland wild, bey uns pflanzt man sie in Gärten. Die Wurzel treibt verschiedene gerade Stängel, wovon die Blätter einander gegenüber stehen. Diese sind lang und schmal, haben am Rande sägenartige Zähne, die sich als in ein Haar endigen. Die weissen oder bläulichen grossen Lippenblumen stehen von unten bis oben an den Stängeln in Quirlen, und haben besondere lanzenförmige Blättchen jederzeit unter sich. Das Kraut (*Hb. Melissae Turcicae*) hat einen der Zitronenmelisse ähnlichen, wiewohl schwächeren Geruch.

346. Basilienkraut \*) Hirnkraut (*Ocimum Basilicum*, Zorn. t. 226.) wächst in Indien und Persien wild, und wird jährlich bey uns aus dem

\*) Dieses pflegt man zum Unterschiede des kleinen Basilienkrautes (*Ocimum minimum*), welches in unseren Gärten ebenfalls gezogen wird, und in Zeylon und andern Theilen von Ostindien zu Hause ist, auch wohl grosses Basilienkraut zu nennen. Das kleine wird nicht höher, als der Thymian, ist dem grossen sehr ähnlich, hat aber einen ungleich stärkern und angenehmeren Geruch.

dem Samen gezogen. Die ganze Pflanze ist entweder lichtgrün oder dunkelröthlich. Sie treibt viele Zweige, die mit eckrunden, spitzigen, glatten, getüpfelten und ungezähnten Blättern, von sehr angenehmen Geruch und Geschmack besetzt sind. Oben auf den Zweigen sitzen häufige weiße Lippenblumen, die einen zweylippigen oder haarten Kelch haben. In diesem liegen die kleinen, länglichen schwarzen Samen, die von wenigem Geruch und Geschmack sind. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Basilici, Ocimi citrati*) sind officinell. Der Geruch des ersteren wird im Trocknen noch angenehmer, als er im frischen Zustande ist.

347. Braunelle, Gottesheil (*Prunella vulgaris*, Zorn. t. 156.) wird wild gefunden. An dem viereckigen, braunen, rauhen Stängel stehen die Blätter einander gegen über, die lang, rundlich, am Rande gekerbt, und wenig haarig sind, und einen etwas salzigen Geschmack haben. Oben an dem Stängel stehen die lippenartigen blauen oder violetten Blumen ährenförmig oder in einem Knopfe beisammen, und haben besondere Blättchen noch zwischen sich. Das Kraut (*Hb. Brunellae, Prunellae*) wird gesammelt.

## 2. Mit Samenkapseln.

348. Augentrost (*Euphrasia officinalis*, Zorn. t. 39.) wird auf Wiesen und Bergen häufig gefunden. Die Pflanze ist meistens kaum eine Spanne hoch, und hat einen dünnen Stängel, der entweder einfach oder in Aeste zertheilt ist. Die Blätter sind eckrund, scharf gezähnt, sitzen ohne Stiele einander gegenüber, und haben

- ben ein wenig bittern aber zusammenziehenden Geschmack. Zwischen denselben kommen kleine Blümchen hervor, die eine lippenförmige, weisse, mit blauen Adern durchzogene Krone haben. Das ganze Kraut (*Hb. Euphrasiae*) ist officinell.
349. Läusekraut (*Pedicularis palustris*, Zorn. t. 389.) wächst auf unsern sumpfigten Wiesen. Es hat einen geraden Stängel mit vielen Ästen. Die Blätter sind lang, sehr tief einander gegenüber eingeschnitten, und der Rand der Einschnitte tief gekerbt, so daß sie ganz gekräuselt aussehen. Oben an Stamm und Ästen steigen viele große rachenförmige Blumen bis zur Spitze hinauf, zwischen denen krause grüne Blätter stehen. Das Kraut (*Hb. Pedicularis*) wird selten mehr gebraucht, und Herr Professor Gleditsch will daran eine ägende Schärfe bemerkt haben.
350. Leinkraut, Frauenstachs, Sarnkraut. (*Antirrhinum Linaria*, Zorn. t. 412.) wird bis zwey Fuß hoch. Der Stängel ist mit sehr vielen schmalen länglichen Blättern dicht besetzt. Gegen die Spitze zu kommt eine Aehre von vielen ziemlich großen hellgelben Blumen mit orangefarbenen Flecken hervor, die einen langen zugespitzten Sporn haben. Das Kraut (*Hb. Linariae*), welches frisch einen etwas widerlichen Geruch hat, verliert denselben im Trocknen.
351. Braunwurz (*Scrophularia nodosa*, Zorn. t. 28.) wächst an schattigen feuchten Orten. Sie hat eine knollige Wurzel, die von aussen grau, und mit vielen hervorstehenden Knocn besetzt ist. Ihr Geruch ist widerlich, und der Geschmack süß und dabey etwas scharf. Der Stamm wird anderthalb Ellen hoch, und ist nebst den Ästen braun und eckig. Die Blätter sind gestielt, herz-
- E c
- förmig,

förmig, schwärzlich, wenig gekerbt, stehen einander gegenüber, und haben einen dem Artich ähnlichen unangenehmen Geruch. An den Spizen der Aeste kommen traubenförmige, braunrothe, Blumen hervor, die einblättrig sind, und die Gestalt eines Helms, oder Schneckenhäuschens haben. Die Wurzel wird unter dem Namen Kropf- oder Braunwurzel (*Rad. Scrophulariae, Scrophulariae vulgaris* s. *foetidae*) gesammelt, und verliert im Trocknen ein Theil des Geruchs und Geschmacks.

352. Wasserbraunwurz, Wasserbetonie (*Scrophularia aquatica*, Zorn. t. 482.) wächst an Teichen und Wässern, und ist der vorigen sehr ähnlich. Der Unterschied bestehet bloß darin, daß bey dieser die Blätter keine Stiele haben, und längst den Stängel herablaufen, wodurch derselbe häutige oder blättrichte Ansätze bekommt. Sie hat auch denselben, wiewohl schwächeren Geruch, als die vorige. Die Blätter (*Fol. s. Hb. Scrophulariae aquaticae, Betonicae aquaticae*) haben die besondere Eigenschaft, den Senesblättern den unangenehmen Geruch und ekelfhaften Geschmack zu benehmen, ohne dadurch ihre Kräfte zu vermindern \*). Sie sollen bey der trocknen Destillation nicht wenig flüchtiges anschliessendes Salz und viel Oehl geben.

353. Fingerhutblume (*Digitalis purpurea*, Zorn. t. 262.) wird an zwey Schuhe hoch. Der Stängel ist rauh, eckig und dick. Die Blätter stehen wechsels-

\*) In Brasilien bedient man sich dieser Pflanze, die daselbst *Iquetaya* oder *Liquitaya* genannt wird, zu eben demselben Zweck.

wechselsweise, sind gestielt, eysförmig, doch an beyden Seiten spitz, weich, mit feinen Haaren besetzt, und am Rande sägenartig. Die Blumen hängen an kurzen Stielen alle nach einer Seite, und bilden eine lange Aehre. Die Blumenkrone ist eine unten bauchige, oben in vier kurze und rundliche Abschnitte ausgeschnittene Röhre, die einem Fingerhut gleicht, und gewöhnlich purpurroth oder weiß ist. Inwendig ist sie mit runden augenförmigen Flecken gezeichnet. Der Kelch besteht aus fünf eysförmigen spitzigen Blättern. Der Geschmack der Blätter (*Hb. Digitalis*), die jetzt officinell sind, ist unangenehm bitter und höchst scharf. Der Saft derselben zieht Entzündungen im Munde, Schlund und Magen nach sich. Die Pflanze wächst in England, Schweiz und Schwaben: bey uns wird sie zur Zierde in den Gärten gezogen, und seltener wild gefunden.

354. Sesamkraut (*Sesamum Orientale*) wächst in Aegypten, Zeylon, Malabar, und wird in Konstantinopel gebauet. Vor Zeiten wurden in Apotheken die Samen davon aufbehalten, die den Namen Sesamsamen oder Aegyptischer- und Alexandrinischer Oehlsamen (*Sem. Sesami*) bekamen, und eysförmig, gelb und süß sind. Nebst diesem bekam man auch über Alexandrien und Venedig das Sesamöhl (*Ol. Sesami*), das theils durch Auskochen, theils durch Auspressen des Samens erhalten wird, und, wenn es frisch ist, weiß klar, süß und wohlschmeckend ist.

355. Reuschbaum (*Vitex Agnus Castus*, Zorn. t. 450.) wird in den sumpfigen Gegenden von Sicilien und Neapel einheimisch gefunden. Die Früchte davon, die uneygentlich Reuschslamm-samen (*Sem. Agni casti*) genannt werden, sind

in Apotheken eingeführt. Es sind kleine, runde, wollige, braunschwarzliche Beeren, die, wenn sie noch nicht zu alt sind, einen gewürzhaften dem Kardamom ähnlichen Geschmack haben.

§. 160.

### XV. Mit sechs ungleichen Staubgefäßen.

Die dieser Klasse untergeordneten Pflanzen haben sechs Staubgefäße, von denen zwei einander gegenüber stehende allemal kürzer als die vier übrigen sind. Außer diesem bemerkt man auch noch, daß der Kelch bei ihnen aus vier länglichen Blättern, die nach der Blüthe abfallen, und die Blume aus eben so viel Kronblättern besteht, welche letztere kreuzförmig (§. 117. n. 2.) ist. Die Frucht stellt allezeit eine Schote dar, die durch eine Scheidewand in zwei Fächer getheilt ist. Diese ist entweder kurz und beynahe rund, oder lang und schmal. Pflanzen mit ersteren werden kurzschotige (Siliculosae): mit diesen langschotige (Siliquosae) genannt.

#### I. Mit einer kurzen und rundlichen Schote.

356. Kresse, Gartenkresse (*Lepidium sativum*, Zorn. t. 16.) wird in Küchengärten gebauet. Sie hat einen runden, geraden, ästigen, ein bis zwei Schuh hohen Stängel, und schmale oder breite (bisweilen auch krause) längliche, stumpfe Blätter, die tief zerschnitten sind, und einen scharfen, wenig bitteren Geschmack haben. Zwischen den Blättern kommen lange Blumenstiele hervor, an welchen der Länge hinauf wech-

selbstweise kleine, weiße, vierblättrige Blumen stehen. Die Frucht ist eine kleine, breite, oben herzförmige Samenkapsel, worin längliche, glatte, braune und öhlichte Samen von schärferem Geschmack als die Pflanze selbst enthalten sind. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Nasturtii hortensis*) ist officinel. Das über die frische Pflanze abgezogene Wasser hat keinen Kressen, sondern einen sehr faulen Geruch, und zeigt, auffer einer sehr dünnen fettigen Haut auf der Oberfläche, keine Spur von Oehl. Durch verschiedene nach einander angestellte Rectifikationen bekömmt es nach und nach den Geruch der Kresse zurück, und es sondert sich dadurch etwas Oehl, das zu Boden sinkt, ab.

357. Baurensenf (*Thlaspi arvense*, Zorn. t. 378.) wächst unter dem Sommergetreide. Die Pflanze hat viele Aeste. Die Blätter stehen wechseltweise, sind länglich, glatt, weitläufig gezähnt, umgeben den Stängel auf die Hälfte, und haben den Geruch und Geschmack des Knoblauchs. Die häufigen, vierblättrigen Blumen sind weiß, und die Samenkapsel ist breit, rund, und mit einem blätterhaften Rande umgeben. Der Samen (*Sem. Thlaspeos*), der sehr klein, rundlich und wenig platt ist, ist scharf, bitterlich, und ebenfalls von einem knoblauchsartigen Geruch.

358. Täschelkraut, Hirtentäschlein, Seckelkraut (*Thlaspi bursa pastoris*, Zorn. t. 158) wächst überall. Aus der Wurzel kommen eine Menge Blätter hervor, die auf der Erde liegen und einen Kreis um die Pflanze machen. Diese haben von beiden Seiten so tiefe Einschnitte, daß sie wie aus andern Blättern zusammengesetzt

scheinen. Zwischen diesen erhebt sich ein langer ästiger Stängel, dessen Blätter länglich und ungeschnitten sind, und den Stängel umfassen. An der Spitze des Stängels und der Aeste sieht man ebenfalls weisse vierblättrige Blümchen, die aber kleiner als beim Baurensenf (n. 364.) sind. Die Samenkapsel ist herzförmig. Das Kraut (*Hb. Bursae pastoris*), besonders die dünnen Aeste, sind scharf.

359. Löffelkresse, Löffelkraut, Löffelblatt (*Cochlearia officinalis*, Zorn. t. 2.) wird an den Ufern des Meeres in Engeland, Schweiz, besonders in Grönland und Island wild gefunden. In unsern Gärten bedarf es keiner Wartung. Es bekommt einen geraden ästigen Stängel, dessen Wurzelblätter rundlich sind und lange Stiele haben: die oberen aber sind ungestielt, länglich und ausgeschweift. Die Blumen sind vierblättrig und weiß. Das Kraut (*Hb. Cochleariae vulgaris* f. *hortensis*) ist, so lange es noch frisch ist, sehr saftig, hat einen salzigen scharfen Geschmack und besondern Geruch. Beydes theilt es sowohl dem darüber abgezogenen Wasser, als Weingeist mit. Beym Trocknen geht dieses alles verloren und es behält bloß eine Bitterkeit übrig. Wird es frisch mit Wasser destillirt, so erhält man ein weißgelbliches Oehl, von so sehr starkem Geruch, daß die Augen davon thranen.

360. Meerrettich (*Cochlearia Armoracia*, Zorn. t. 157.). Dieses bekannte Küchengewächs hat große, lange, allmählig spitzer zugehende, hellgrüne und am Rande eingekerbte Wurzelblätter. Die Blätter am Stängel und an den Aesten werden nach und nach schmaler, und sind eingeschnitten. Die Blumen sind weiß. Die Wur-

zel (*Rad. Armoraciae, Raphani rustici*) ist bekannt. Ihre so scharfe, flüchtige, reizbare Bestandtheile gehen im Trocknen verloren. Das ätherische Oehl davon soll im Wasser niedersinken.

2. Mit einer langen und schmalen Schote.

361. Wiesenkreffe (*Cardamine pratensis*, Zorn. t. 51.) ist auf feuchten Wiesen häufig, und wird ohngefähr einen Fuß hoch. Die Blätter sind aus vier bis sechs Paaren von Blättern, die sich mit einem einzelnen endigen, zusammengesetzt. Die unteren bestehen aus runden, die am Stängel aus lanzettförmigen Blättchen. Der Stängel ist oft in sehr viele Aeste zertheilt, die oben viele entweder weiße oder röthliche Blumen (*Flor. Cardamines, Nasturtii pratensis*) tragen. Sie haben einen bitteren und scharfen Geschmack.
362. Brunnenkreffe (*Sisymbrium Nasturtium aquaticum*, Zorn. t. 144.) wächst an Bächen, sowohl unter als über dem Wasser. Der Stängel ist selten gerade, sondern meistens gebogen. Die Blätter haben lange Stiele und sind aus herzförmigen Blättchen zusammengesetzt, die, je höher sie stehen, immer schmaler werden. Die Blumen stehen einzeln auf Stielen, sind groß und weiß. Die Blätter (*Hb. Nasturtii aquatici*) sind bitter und scharf, büßen aber diese Beschaffenheit im Trocknen ein.
363. Großes Besemkraut (*Sisymbrium Sophia*, Zorn. t. 333.) wächst häufig an ungebauten Orten und an Zäunen. Es hat einen hohen geraden Stängel mit vielen Aesten. Die Blätter sind sehr fein, in höchst kleine linienförmige Zähnen zerschnitten, und von graugrünllicher Farbe.

Die Blumen sind gelb und die Kronblätter kürzer als der Kelch. Die Schoten sind lang und dünne, und enthalten viele, kleine, runde, glatte und rächliche Samenkörner, von scharfem Geschmacke. Diese, die man Wellsamem (*Sem. Sophiae*, *Sophiae chirurgorum*) nennt, waren vor Zeiten im Gebrauche.

364. Wegsenf (*Erysimum officinale*, Zorn. t. 32.) steht an Wegen häufig. Die Pflanze wird hoch und bekümmert viel Aeste. Die untersten Blätter sind etwas lungen, eckigen, rauhen, mit einander zusammenlaufenden Blättchen zusammengesetzt. Die obern Blätter sind verschiedentlich gestaltet und mit Lappen versehen. Sie haben sämmtlich einen kaum merklichen Geruch, aber, vorzüglich die obern, einen sehr scharfen Geschmack, und sollen zuweilen, auf die Haut gelegt, Blasen ziehen. An der Spitze der Aeste siehet man viele kleine, gelbe, vierblättrige Blümchen, die, nachdem sie verblühet sind, nahe an den Stängel anliegende Schoten hinterlassen. Hierin sind viele ründliche Samen enthalten, die ebenfalls scharf sind. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Erysimi*) waren officinell.

365. Knoblauchkraut (*Erysimum Alliaria*, Zorn. t. 91.) hat gelblich grüne, nieren- oder herzförmige Blätter, die spitzig zugehen, und am Rande sägenartig gefeibet sind. Zwischen denselben kommen ohngefähr anderthalb bis gegen drey Fuß lange, dünne und haarige Stängel hervor, an deren oberm Theil weisse Blumen mit gelben Staubfäden sitzen, denen runde stumpfe Schoten folgen. Es wächst an feuchten schattigen Orten, Zäunen und Mauern. Das Kraut (*Hb. Alliariae*) wird in einigen Apotheken aufbehalten. Die

ganze Pflanze giebt, in den Händen gerieben, einen knoblauchartigen Geruch und Geschmack, und zieht auf die Haut gelegt, oft Blasen.

366. Gelbe Viole (*Cheiranthus Cheiri*) wächst in der Schweiz und in Frankreich wild. Bey uns siehet man sie des angenehmen Geruchs halben fast in allen Gärten. Die Pflanze wächst ziemlich hoch, und hat viele Aeste. Die lanzettförmigen, spizigen und glatten Blätter stehen wechselseitig. Die Blumen (*Flor. Cheiri*) sind groß, gelb, bitter, und haben einen angenehmen Geruch, der aber im Trocknen vergeht.

367. Rübe, Steckrübe, Rüks, Sommerrübs (*Brassica Napus*) wächst zwar wild bey uns, durch die Kultur aber wird die Wurzel stärker und essbar. Sie ist oben dick, und wird allmählich dünner. Der Samen, der Rüksamen, Rüksfaat, Oehlsamen (*Sem. Napi, Buniadis*) genannt wird, ist rund, braun und giebt den dritten Theil seines Gewichtes an ausgepresstem Oehl (*Oleum Raparum*). Dieserhalb vorzüglich, weil das Oehl häufig zum Brennen angewandt wird, wird diese Pflanze an vielen Orten gebauet.

368. Runde oder große Rübe (*Brassica Rapa*) unterscheidet sich von der vorigen durch die kurze, dicke und beynabe runde Wurzel, die weiß und von aussen bläulich ist. Der Samen (*Sem. Rapae, Rapi*) wird wenig mehr gebraucht. An einigen Orten wird aus der Wurzel ein Zuckersaft (*Syrupus Rapae*) bereitet; indem dieselbe auf einem Meißel zerrieben, der Saft ausgepresst, und mit Honig zur gehörigen Dicke gekocht, oder, welches noch besser ist, damit kalt vermischt wird.

369. Weißer oder gelber Senf (*Sinapis alba*) ist in Italien, Frankreich, Engelland und der Schweiz wild.

wild. Bey uns wird er hin und wieder gebauet. Es ist ein gerades Gewächse, dessen Stängel glatt und ästig, die Blätter gestielt, tief eingeschnitten, am Rande gekerbt und rauh sind. Die Blumen sind gelb, und die Schoten gliedricht eingebogen, rauh, und endigen sich in ein langes schiefes Horn. Der Samen (*Sem. Erucæ*) ist klein, rund, gelblich, weiß und scharf.

370. Schwarzer Senf (*Sinapis nigra*), Zorn. t. 152.) unterscheidet sich vom vorigen vorzüglich durch die Samentapsel, die glatt ist, und dicht an dem Stängel ansethet, und durch die schwarzen Samen (*Sem. Sinapios*), welche im übrigen dieselbe Beschaffenheit als der weiße Senf haben. Aus zwey Pfunden des schwarzen Senfsamens erhält man durch eine heisse Presse zwölf Loth Oehl, und durch die Destillation mit Wasser einen Skrupel ätherisches Oehl, welches im Wasser zu Boden sinkt, und im Geruch und Geschmack die ganze Schärfe des Senfs zeigt.

371. Rettich (*Raphanus sativus*) ist in China einheimisch, bey uns wird er jährlich aus Samen gezogen. In Absicht der Wurzel giebt's viele Abarren. Zum arzeneyischen Gebrauche, der jedoch selten ist, wählet man den bekannten schwarzen Rettich (*Rad. Raphani nigri* f. *hortensis*), aus dem der Saft ausgepreßt wird.

§. 161.

## XVI. Mit Staubgefäßen, die unten in ein Stück zusammengewachsen sind.

(§. 121. n. 5.)

## I. Mit drey Staubgefäßen.

372. Moschatenbaum (*Myristica aromatica*).

Ob dieser Baum in dieser Klasse der Pflanzen mit Recht seine Stelle finde, oder nicht vielmehr in der mit halbgetrenntem Geschlechte, hat noch nicht entschieden werden können. Er gehört auf den Moluckischen Inseln zu Hause, wächst aber von diesen nur allein auf der Insel Banda und wenigen andern, weil er von den übrigen durch die Holländer mit Fleiß ist ausgerottet worden. Doch ist es vor einigen Jahren den Franzosen gelungen, so wohl von diesem als dem Gewürznelkenbaum Früchte und Pflanzen heimlich zu erhalten, die jetzt auf den Inseln Isle de France, Bourbon und Seichelles gebauet werden. Er soll das Ansehen eines Birnbaums haben, schnell wachsen, und im achten oder neunten Jahre schon die reichste Erndte versprechen. Die Blumen sollen klein, die Früchte den Pfirsichen an Gestalt und Größe ähnlich, gelbgrün und glatt seyn, und der Länge nach eine tiefe Furche haben. Diese sind mit einer dicken und bitteren Schale gleich den Wallnüssen umgeben. Unter derselben sieht man ein dunkelrothes nehariges Gewebe, welches einen sehr gewürzhaften Geschmack und Geruch hat, und im Trocknen gelb wird. Es ist unter dem Nahmen Moschatenblumen oder Muskatblüthe

blüthe (Macis) bekannt. Damit es weniger zerbrechlich sey, und für Insekten sowohl als Fäulniß gesichert werde, so wird es vor dem Versetzen noch mit Seewasser besprenzt. Sechszehn Unzen davon geben ein halbes Loth, bisweilen auch mehr ätherisches Oehl (*Oleum Macidis*). Dort zur Stelle wird daraus auch ein Oehl gepreßt, wovon man ein halbes Pfund aus achtzehn Pfunden Blumen erhält, das blutroth, weich, bitterlich ist, zu uns aber nicht herübergebracht wird. Mit dieser Muskatblüthe ist die Nuß umgeben, die eine braune dünne und harte Schale hat, und deren Kern die uneigentlich sogenannte Moschatennuß (*Nux Moschata* L. *Myristica*) ist. Diese nebst den Schalen werden einige Tage durch getrocknet, darauf einen Monat lang in den Rauch gehangen, dann mit den Häuten geklopft, damit die Schalen abspringen. In Körbe gebrachten Kerne nachher zwey bis dreymahl in Kalkwasser untergetaucht, und endlich völlig getrocknet. Sie sind dem Wurmfisch sehr unterworfen, und man pflegt im Handel die davon sehr durchlöchernten Lumpen zu nennen. Man rechnet im Durchschnitt auf jeden erwachsenen Baum 300 Früchte, und ob er gleich fast zu allen Zeiten damit beladen ist, so werden doch nur im Jahr drey Erndten angestellt, nemlich im Julius, November und März. Erstere ist in Absicht der Menge die reichhaltigste; letztere aber die beste, weil dann die Muskatblüthe am dicksten ist. Es kommen jährlich 250,000 Pfund Nüsse und 100,000 Pfund Blumen nach Europa. Sechszehn Linzen Nüsse geben ein bis 2 Loth ätherisches Oehl (*Oleum Nuc. Moschat. destillatum*) und den vierten bis fünften Theil eines sehr

wohlriechenden ausgepressten Oehles, welches Moschatenbalsam oder Muskarbutter (Balsamus s. Oleum Nucistae s. Oleum Nuc. Mosch. expressum) genannt wird. Diese wird erhalten, indem die gestossenen Moschatennüsse dem Dampfe des kochenden Wassers ausgesetzt, und in leinenen Beuteln zwischen erwärmten Platten ausgepresst werden. Sie hat die Dicke eines wüchigen Unschlitts, und enthält nebst dem ausgepressten auch ätherisches Oehl. Letzteres beträgt den zwanzigsten oder sechszehnten Theil des Gewichts. Gemeintlich läßt man sich beyderley Oehle aus Holland kommen. Das ausgepresste bekommt man in viereckigen länglichen Stücken, die eine rothgelbliche Farbe, und einen starken Moschatengeruch und Geschmack haben. Häufig wird es mit Butter, Knochenmark, Kakaobutter, Unschlitt oder gelbem Wachs verfälscht. Erstere sind nicht leicht zu erkennen: letzteres aber verräth sich durch die dunkelgelbere Farbe, durch die größere Härte, indem es sich nicht so leicht in der Hand zerreiben läßt, und auch dadurch, daß der aufgegossene Weingeist nicht alle Farbe daraus ausziehet, sondern das Ueberbleibende die Farbe des gelben Wachses erhält. Uebrigens soll der Aether das ächte völlig auflösen, mit dem verfälschten aber ein trübes milchiges Gemische geben.

## 2. Mit zehn Staubgefäßen.

373. Storchschnabel, Kuprechtskraut (*Geranium Robertianum*, Zorn. t. 100.). Diese Pflanze, die an schattigen feuchten Orten wächst, hat viel Aeste, ist niederliegend, rauch, und von einem widrigen Geruch. Die Blätter haben lange Stiele,

Stiele, und sind drey, oder fünfmal tief eingeschnitten. Der Blumenstängel ist lang und trägt zwey Blumen, die fünf rotthe Kronblätter und einen rauhen Kelch mit zehn Ecken oder erhabenen Rippen haben. Die nachfolgende Frucht hat das Aussehen eines Storchschnabels. Das Kraut (*Hb. Ruperti, Geranii, Robertiani*) war sonst officinell.

3. Mit mehr als zwölf Staubgefäßen.

374. Althee, Eibisch, Ibisch (*Althaea officinalis*, Zorn. t. 42.) wird bey uns in Gärten gezogen. Sie hat Wurzeln, wovon viele von der Dicke einer starken Feder oder eines Fingers aus einem Kopfe kommen, die weiß und von aussen mit einer gelben Haut, welche abgeschabt wird, bedeckt sind. Sie sind sehr schleimigt und von besonderem Geruch. Es kommen daraus Stämme hervor, die vier bis fünf Schuhe hoch sind, und woran die Blätter wechselseitig mit Stielen fest sitzen. Diese sind fast dreyeckig, am Rande sägenförmig gekerbt, haarig, sanft anzufühlen, von graugrüner Farbe, und haben weder Geschmack noch Geruch. Die rötlichen Blumen, die zwischen den Blättern hervorkommen, sind malvenartig (*S. 117. n. 4.*), und haben einen doppelten Kelch. Die Samen sind klein, nierenförmig und von bräunlicher Farbe. Es sind von dieser Pflanze Wurzeln, Kraut (*S. 130.*) Blumen und Samen (*Rad. Hb. Flor. Sem. Althaeae, Bismalvae*) officinell. Die Wurzel enthält mehr und reinern Schleim, als die übrigen Theile.

375. Stockrose, Herbstrose, Rosenpappel (*Alcea rosea*, Zorn. t. 236.) wächst in Asien wild, bey

bey uns stehet sie zur Zierde in den Gärten. Es treibt diese zweyjährige Pflanze einen mehr als sechs Schuh hohen holzigen Stängel. Die Blätter haben lange Stiele, sind rundlich, groß, rauh und ausgehöhlt, eckigt. Einen sehr beträchtlichen Theil des Stängels nehmen die Blumen ein, die ihn rund um in Gestalt einer Aehre umgeben. Der Kelch der Blumen ist doppelt, und die Blume hat, wenn sie nicht gefüllt ist, fünf Kronblätter, die mit ihren Nägeln verwachsen sind. Sie sind von verschiedenen Farben; man zieht aber zum Gebrauche die beynah schwarzen (*Flor. Malvae arboreae* f. *hortensis* f. *roseae*) den übrigen vor, weil sie zusammenziehender sind.

376. Käsepappel, Gänsepappel, Hasenpappel, Katzenkäse (*Malva rotundifolia*, Zorn. t. 237.) wächst an ungebauten Orten, Zäunen, Gebäuden u. d. Die Wurzel ist fasericht, dünn und von süßem Geschmack. Sie treibt Stängel von ein bis anderthalb Fuß Länge, die gewöhnlich auf der Erde liegen. Die Blätter sind lang gestielt, rundlich, am Rande gekerbt und faltig. Zwischen den Blätterstielen kommen die Blumenstiele hervor, an welchen die kleinen, röthlichen, malvenartigen Blumen mit doppeltem Kelche sitzen. Die Frucht besteht aus vielen niereenförmigen Samen, die rund um aneinander stehen. Wurzel, Kraut, Blumen und Samen (*Rad. Hb. Flor. Sem. Malvae* f. *Malvae vulgaris*) werden gesammelt.

377. Siegmarskraut, Augenpappel, Wetterrose (*Malva Alcea*, Zorn. t. 219.) wird am Getreide gefunden. Der Stängel wächst gerade, an drey Fuß hoch, und bekommt viel Aeste. Die Blätter sind gestielt, rauh und in fünf schwale  
Lap.

Lappen, die wiederum eingeschnitten sind, getheilt. Zwischen den Blättern steigen die Blüthenstiele hervor, die mit großen rosenfarbigen und malvenartigen Blumen besetzt sind. Die Wurzel, die auch Siegmundwurzel (*Rad. Alceae*) genannt wird, ist weiß, dick, und hat viel Aeste und Fasern.

378. Baumwollenskraut (*Gossypium herbaceum*, Zorn. t. 298.) ist eine einjährige Pflanze, die ursprünglich in Arabien und Persien zu Hause ist, jetzt aber häufig auf den griechischen Inseln im Archipelagus in Ost- und Westindien, und selbst in Europa, in Spanien und Italien gebauet wird. Sie wird zwey Fuß und darüber hoch. Auf die Blumen, die wie Glocken gestaltet sind, folgt eine Samenkapsel, welche die Größe einer wälischen Nuß hat. Wenn sie reif ist, springt sie in vier Fächern auf, und die darin enthaltene Wolle läuft in der Wärme dergestalt auf, daß sie so groß als ein Apfel wird. Dieses ist die bekannte Baumwolle (*Bombax, Gossypium*). Sie umgibt die Samen (*Sem. Bombacis*), die schwarzgrau, länglich, wollicht sind, die Größe kleiner Erbsen haben, und einen öhlichen Kern enthalten. Sie werden jetzt aufs neue als Arzneymittel empfohlen.

379. Bisamstrauch (*Tibiscus Abelmoschus*) wächst in Affen und Amerika. Die Samenkörner davon, welche eine graubraune Farbe, nierenförmige Gestalt und die Größe kleiner Erbsen haben, sind in den Apotheken unter dem Namen Abelmosch, oder Bisamkörner (*Sem. Abelmoschi, f. Grana moschata*) aufgenommen. Sie haben, wenn sie nur nicht zu alt sind, einen aus Ambra und Bisam vermischten Geruch, wenn sie in der Hand

Hand erwärmt, oder gerieben, oder auf Kohlen geschüttet werden. Der Geschmack ist bitterlich und etwas hitzig.

§. 162.

XVII. Mit Staubgefäßen, die unten in zwey Parthenen verwachsen sind.

I. Mit sechs Staubgefäßen.

380. Runde Hohlwurz (*Fumaria bulbosa*, Zorn. t. 6.) ist ein niedriges Pflänzchen, das auch bey uns an schattigen Orten gefunden wird. Die Blätter sind glatt, stehen wechselsweise auf Stielen, und sehen dem Erdrauche ähnlich. Sie sind nehmlich in drey Blättchen getheilt, deren jedes seinen besonderen Stiel hat, und wieder in etliche ungleiche Lappen getrennt ist. Die Blumen stehen in einer Aehre, sind irregulär, spornförmig, hellroth oder ganz weiß, und zwischen jeglicher sind besonders gestaltete grüne Blattansätze von der Länge der Blumen angebracht. Die Wurzel, die Hohlwurz (*Rad. Aristolochiae fabaceae*, s. *cavae*) und bey uns von gemeinen Leuten Baumchenhohlwurz genannt wird, ist rund, manchmal hohl, inwendig weiß und bitter, und mit einem gelben Häutchen bedeckt.

381. Erdrauch, Taubentropf (*Fumaria officinalis*, Zorn. t. 14.) hat ziemlich lange, sehr ästige, saftige und so dünne Stängel, daß die Pflanze ohne Stütze sich kaum aufrecht erhalten kann, daher sie auch mehrentheils zur Erde geneigt ist. Die zusammengesetzten Blätter, deren

D d

ein,

einzelne Blättchen dreylappicht, sehr fein sind, und wechselweise stehen; sitzen nebst den kleinen röthlichen spornförmigen Blumen auf langen Stielen. Das Kraut (*Herb. Fumariae*) wird in Apotheken aufbehalten, und ist sehr bitter: doch ist die Bitterkeit bey dem getrockneten noch stärker, als bey dem frischen. Der ausgepreßte und eingedickte Saft schießt in achteckige Krystallen an, die auf Kohlen knistern. Man findet diese Pflanze im Getreide und in Küchengärten häufig, aus welchen letzteren sie kaum auszurotten ist.

## 2. Mit acht Staubgefäßen.

382. Senegapflanze (*Polygala Senega*) wächst in Virginien, Pensylvanien und Maryland. Es ist davon die Wurzel (*Rad. Senegae, Senekae, Polygalae Virginianae*) in Gebrauch gekommen. Diese ist holzig, ästig, gebogen, knotig, etwas dicker als ein Federkiel, vertheilt sich in viele Ästern, ist inwendig weiß, und mit einer starken gelben Rinde, die mit einer aschgrauen Haut überzogen ist, bedeckt. Die Rinde ist der eigentliche wirksame Theil derselben, und hat anfangs einen mehlichten, dann säuerlichen und zuletzt einen bitfenden und bitteren Geschmack.

383. Bittere Kreuzblume (*Polygala amara*, Zorn t. 83.) wächst an bergigten Gegenden in Frankreich, Oesterreich und anderen Orten. Sie hat viele, bald auf der Erde liegende, bald aufrechtstehende Stängel, die Blätter sind dem Dillkraut ähnlich, eyrund, doch so, daß sie da, wo sie befestiget sind, spitzer zugehen. Die Wurzelblätter sind rundlicher und zehnmal größer als die übrigen. Je weiter sie sich aber von der Wurzel

Wurzel entfernen, um desto schmaler werden sie, so daß sie in der Mitte des Stammes vollkommen schmal oder lanzettförmig sind. An der Spitze des Stängels stehen die blauen Blumen traubenförmig. Das sicherste Kennzeichen dieser Pflanze giebt die heftige, durchdringende und lang anhaltende Bitterkeit der Blätter. Die Wurzel ist dünn, zerfurcht, holzig, von aussert gelbgrau, inwendig weißlich, geruchlos, und von einem sehr schwachen bitterlich süßen Geschmack. Durch das Kraut und die Wurzel (*Hb. Rad. Polygalae amarae*) ist der Arzeneyschatz vermehrt worden.

### 3. Mit zehn Staubgefäßen.

384. Rother Sandelbaum (*Pterocarpus Santalinus*) ist ein sehr hoher Baum, der auf den Bergen von Ostindien wächst. Man erhält davon den rothen Sandel oder das rothe Sandelholz (*Santalum l. Sandalum rubrum. Lignum Santali rubri*), welches der markliche Theil des Stammes ist, und entweder in großen Stücken, oder ganz fein als ein Pulver geraspelt (*Rasura Sant. rubri*) zu uns gebracht wird. Ersteres ist von aussen schwärzlich inwendig blutroth, schwer, fest, und hat einen geringen zusammenziehenden Geschmack. Das Wasser bekömmet davon bloß eine gelbe Farbe; der Weingeist dagegen wird dadurch sehr dunkelroth gefärbt. Man ziehe das hellrothe Holz dem dunkelrothen vor. Aus den Spalten der Rinde eben dieses Baumes soll sich ein bluthrother Saft ergießen, der getrocknet eine Gattung des Drachenblutes (n. 186.) giebt.

385. Geniste, Ginst, Genst, Psriementkraut  
 (*Spartium scoparium*, Zorn. t. 224.) wird hin  
 und wieder bey uns auf Bergen gefunden. Die  
 ser Strauch wird sechs bis zehn Schuhe hoch,  
 und hat wechselsweise stehende, fünfeckige, glatte,  
 hellgrüne Aeste, die mit kleinen Warzen oder  
 Knöpfchen, woraus die Blätter und Blumen ents  
 springen, besetzt sind. Die Pflanze hat das Aus  
 sehen eines kleinen Strauches, dessen Stamm  
 und Aeste eckigt sind. Die kleinen lanzenförmig  
 en Blätter sind entweder einzeln oder drey bey  
 sammen an einem kurzen Stielchen, und haben  
 einen bittern ekelhaften Geschmack. Die Blu  
 men sind schmetterlingsförmig (S. 118. n. 3.),  
 groß, gelb, ohne Geruch und von bitterem Ge  
 schmack. Die darauf folgenden Hülsen enthalten  
 kugelartige, glänzende, gelbe Samen, die einen  
 gelblichen süßen Mark einschließen. Das Kraut,  
 die Blumen \*) und der Samen (*Hb. Flor. Sem.*  
*Genistae*) sind officinell. Die ganze Pflanze giebt  
 nach dem Verbrennen mehr Kali als die meisten  
 übrigen Gewächse.

386. Hauhechel, Stallkraut (*Ononis arvensis*,  
 Zorn. t. 132.) wächst auf den Aeckern, wiewohl  
 bey uns sehr sparsam. Diese Pflanze liegt etwas  
 auf der Erde nieder und ist ästig. Die Stängel  
 sind roth und haarig. Die Blätter sind aus drey  
 eyförmigen und am Rande gekerbten Blättern  
 zusammengesetzt, und sitzen auf einem blätterarti  
 gen Stiel. Die Aeste endigen sich bey den älte  
 ren Pflanzen in Stacheln: bey den jüngern wird  
 man

\*) Die Blumen werden bey uns hin und wieder vom Scho  
 tenklee (*Lotus corniculata*), den man auch falsche Ge  
 niste zu nennen pflegt, gesammelt.

man dieselbe nicht gewahr. Doch wollen einige vorgeben, als wenn der Hauhechel mit und der ohne Stacheln besondere Sattungen wären. Zwischen den Blättern kommen die Erbsenblumen paarweise hervor. Der Kelch derselben ist haarig, die Fahne purpurfarbig, die Flügel weiß und der Kahn bleichroth. Sie haben einen unangenehmen Geruch. Die Wurzel, die auch Ochsenbrechwurzel (*Rad. Ononidis, Restae bovis*) genannt wird, ist lang, von der Dicke eines Zolls, sehr zähe, von aussen braun, inwendig weiß, und von geringem scharfem Geschmack. Sie enthält eine ansehnliche Menge Harz, das sich bey dem Abdampfen der Abkochungen ausscheidet. Das Kraut wird hin und wieder ebenfalls gesammelt.

387. Weiße Triebfiole (*Lupinus albus*, Zorn. t. 321.) ist in unsern Blumengärten gemein. Sie hat einen geraden Stängel, der nebst den Aesten und Blättern haarig ist. Letztere haben lange Stiele, an deren Spitze, als an einem Mittelpunkt, gemeiniglich neun lange schmale Blätter in der Runde angeheftet stehen. Oben an den Stängeln stehen die weissen Schmetterlingsblumen quirlförmig, und bilden eine Aehre. Die Frucht ist eine große, breite, haarige Schote, worin die großen, runden, platten Samenkörner, die unter einer weissen Haut ein gelbes und bitteres Mark einschließen, und Lupinen, Feigbohnen oder Wolfsbohnen (*Sem. Lupini*) genannt werden, enthalten sind.

388. Bohne, Schminkebohne, Türkische Bohne, Schwerdbohne, Perlbohne, Vicebohne (*Phaseolus vulgaris*) wächst in Indien wild; bey uns wird sie in Gärten an Stangen, woran sie sich hinaufwindet, gezogen. Sie sind bekannt

genug, und haben traubensförmige, weisse oder zinnoberrothe Erbsenblumen. Die Samen (*Sem. Phaseoli*), die von mancherley Farben sind, und wovon man die weissen auswählt, werden gebraucht.

389. Juckende Fasel (*Dolichos pruriens*, Zorn. t. 369.) wächst in den Wäldern von beyden Indien. Es windet sich diese Pflanze gleich der vorigen in die Höhe, und trägt Hülsen, die lederartig, vier bis fünf Zoll lang, fingerdick, und als ein lateinisches S gebogen sind. Von aussen sind sie ganz dicht mit rothbraunen stechenden Haaren oder Borsten bedeckt, die sich leicht abreiben lassen, und wenn sie vom Winde mitgenommen werden, den Menschen und Thieren, auf welche sie fallen, das heftigste Jucken erregen. Diese Haare, die man *Ruhkähze* (*Setae l. Lanugo Siliquae hirsutae, Stizolobium*) und in Amerika *Couhage* oder *Cowitch* nennt, werden als eines der vorzüglichsten Wurmmittel empfohlen.

390. Wältsche Bohne, Saubohne, große Bohne (*Vicia Faba*) ist in Aegypten einheimisch, und bey uns in Gärten und Feldern genussam bekannt. Die weissen schwarzgefleckten Blumen (*Flor. Fabarum*) sind von angenehmem Geruch, der aber im Trocknen vergeht.

391. Jamaikanischer Wurmrindenbaum (*Geoffroya inermis*), wächst auf den niedrigen Wiesen von Jamaika. Von ihm wird die Wurmrinde oder Bohlbaumrinde (*Cort. Geoffroyae l. Geoffraeae Jamaicensis l. Cabbagii*), die dort wegen ihrer wurmreibenden Kraft den Namen *Cabbagetreebark* oder *Wormabark* führt, erhalten. Die Stücke davon sind etliche Zoll lang, zusammengerollt, nicht dick, fasericht und ziemlich zähe.

Von

Von aussen ist sie grau, innerhalb schwärzlich, gleich der Kaskarillrinde, und mit Streifen durchzogen. Der Geruch ist widerlich, und der Geschmack der trocknen Rinde herbe und bitterlich.

392. Surinamischer Wurmrindenbaum (*Geoffroya Surinamensis*) wächst auf sandigem Boden in Surinam, und trägt in einem Jahre zweymal Blumen und Früchte. Die Rinde, Surinamische Wurmrinde (*Cort. Geoffroyae Surinamensis*), besteht aus langen, breiten Stücken von verschiedener Dicke. Sie ist blätterartig, zähe, dicht, mit einer schwärzlich braunen Oberhaut überzogen, die mit aschgrauem Moose bedeckt ist. Gestossen zeigt sie die Farbe des braunen Zimmetpulvers. Sie hat trocken keinen Geruch, und der Geschmack ist, wenn man sie lange käuert, bitter. Acht Unzen davon gaben drittelhalb Loth wäſſriges Extrakt, das herbe, bitter und zusammenziehend war.

393. Lakritzholz, Süßholz (*Glycyrrhiza glabra*, Zorn. t. 209.) wächst in Sicilien, Spanien, Frankreich, Italien, Rußland \*), auch um Bamberg und in Böhmen. Die Wurzel (*Rad. Liquiritiae, Glycyrrhizae*) ist lang, kriechend, von der Dicke eines Daumens, aussen bräunlich oder grau, inwendig gelb, und von sehr süßem Geschmack, der, wenn man die Wurzel lange im Munde behält, ins Bittere übergeht. Die Spanische wird, weil sie süßer ist, den übrigen vorgezogen: die dünnen Wurzeln aber und die einen dumpfi-

Dd 4

\*) Sowohl die Lakritzwurzel als auch der Lakritzsaft, der in Rußland im Gebrauche ist, werden von einem andern, aber sehr ähnlichen Gewächse, nemlich der *Glycyrrhiza echinata*, (Zorn. t. 350.) erhalten.

dumpfigen Geruch haben, werden verworfen. Der Süßholzsaft oder Lakritzensaft (*Succus Liquiritiae*), der von auswärts in Rollen, die in Lorbeerblätter eingewickelt sind, verschickt wird, wird nach Verschiedenheit der Oerter, wahrscheinlich verschieden bereitet. In Sicilien dickt man dazu den aus der frischen zwischen Mühlsteinen zermalmten Wurzel mit Wasser ausgekochten Saft ein. Beym Eindicken soll das Gummi von Kirschchen, Pflaumen oder Apricosen zugesetzt werden. Er ist schwarz von Farbe, glänzend im Bruch und von süßem Geschmack. Dem in Spanien, und daselbst in Katalonien bereiteten, steht man den Vorzug zu. Er muß, wenn er gut ist, keinen angebrannten Geruch haben, und auf der Zunge ganz zerfließen, ohne irgend etwas Unauflösliches zurück zu lassen. Da er mancherley Unreinigkeiten enthält, so wird er der Vorschrift der neuen Pharmacopoe gemäß, in Stücken zertheilt in heißem Wasser bis zur Auflösung eingeweicht, durch ein wollenes Tuch geseiht, und zur harten Extraktstärke gelinde abgedampft (*Succus Liquiritiae depuratus*). Der Rückstand im Seihetuche enthält oft metallisches Kupfer.

394. Indigopflanze, Anil (*Indigofera tinctoria*, Zorn. t. 183., et *argentea*) wächst in beyden Indien wild, wo sie auch mit Fleiß gebauet wird. Sie wird an zwey Fuß hoch, hat kleine runde Blätter, röthliche und traubenförmige Erbsenblumen, und lange, dünne und sichel förmig gekrümmte Hülsen. Aus dieser Pflanze wird das bekannte Farbmateriale, der Indig, Indigo oder Steinindig (*Indigo*) auf folgende Weise bereitet. Man hat in den Indianischen Indiguhütten drey gemauerte Tröge, die stufenweise einer über

über dem andern stehen. Der erste oder höchste wird mit Wasser angefüllt, die ganze Pflanze, ehe sie noch Blumen getrieben hat, mit Stängeln und Blättern hineingeworfen, und mit Holz beschwert, damit sie nicht im Wasser in die Höhe komme. An einigen Orten nimmt man bloß die Blätter, und diese geben den besten Indig. Da die Hitze in diesen Gegenden sehr groß ist, so entstehet bald eine Gährung. Das Wasser, worin die Pflanze liegt, wird in wenigen Stunden warm, verdickt sich, und erhält eine blaue Farbe, so ins violett fällt, indem die Fasern und übrigen nicht färbenden Theile der Pflanze oben aufschwimmen. Man öfnet nun den Hahn dieses Troges, und läßt das blaue Wasser in den nächststehenden ablaufen. Hier wird dasselbe durch beständiges Schöpfen und Ausgießen mit Eimern so lange in Bewegung erhalten, bis die Farbertheilchen näher zusammentreten, die nachher bey der Ruhe niedersinken. Das darüberstehende ganz klare gelbliche Wasser läßt man dann einige Zoll über der Farbe ablaufen; das übrige aber nebst der Farbe selbst wird durch die am Boden geöffneten Hähne des Troges in den dritten ganz niedrigen Trog abgelassen, worin sich der Indig aufs neue setzt, der, nachdem er etwas eingetrocknet worden, zu Klumpen, Tafeln u. d. geformt wird. Man sieht aus dieser Bereitung, daß der Indig ein Sezmehl sey. Den von Guatimala schätzet man für den besten \*). Die Zeichen der Güte eines guten Indigs sind, daß er eine dunkle, glänzende,

Dd 5 de,

\*) Der sogenannte Plattindig oder in Tafeln (*In-ligo in tabulis*) ist der schlechteste, weil ihm Sand, Asche, geriebener Schiefer, Kraftmehl u. d. beygemischt ist.

de, lebhaft violetter Farbe hat, im Bruche nicht streifig ist, auf den Nagel gerieben einen kupferigen Glanz bekommt, so leicht ist, daß er auf dem Wasser schwimmt, im Verbrennen höchst wenig Asche zurückläßt, und in der Auflösung mit alkalischer Lauge oder Vitriolöhl seine Farbe unverändert behält. Die Auflösung in Salpetersäure wird gelb. Salzsäure, Weingeist und Wasser zeigen keine Wirkung darauf.

395. Geisraute, Pestilenzkraut (*Galega officinalis*, Zorn. t. 212.) wächst in Spanien, Italien, Schweiz und Oesterreich wild. Die Stängel sind gestreift, hohl und ästig. Die Blätter bestehen aus sechs bis sieben Paar lanzettförmiger gestreifter Blättchen, welche sich mit einem dünnen kleinen Fortsatz oder Spitze endigen. Das letzte Blättchen ist ungepaart. Zwischen den Blättern kommen Blumenähren mit weißen ins blauliche fallenden Schmetterlingsblumen hervor. Das Kraut (*Hb. Galegae*), welches keinen Geruch und einen schleimigten bitterlichen Geschmack hat, wird selten mehr gebraucht.

396. Sockeldorn, Traganthstrauch (*Astragalus creticus*) wächst in Kleinasien und auf der Insel Candia, auf dem daselbst befindlichen Berge Ida. Es ist ein kleiner Strauch, dessen Rinde und zolllange Dornen schwarz sind, und Schmetterlingsblumen trägt. Man erhält daraus den Traganth (*Gummi Tragacanthae*). Es ist ein Gummi, das aus kleinen, kaum linien dicken, wie Würmer zusammengesetzten Stücken besteht, die im Bruche glänzend, einigermassen durchsichtig, brüchig, und ohne Geruch und Geschmack sind. Man hat dreyerley Sorten, nemlich weißen, gelben oder braunen, und den in Sorten  
(Tra-

(Tragac. in fortis). Die erste ist die reinste, wird aber mit dem Alter gelb; die zweite ist gemeinlich unrein, und die letzte eine Vermischung von diesen beyden. Es enthält der Tragant in dem kleinsten Raume die größte Menge Schleim unter allen Materien des Pflanzenreichs. Im Wasser löst er sich eigentlich nicht auf, sondern quillt vielmehr auf. Ein halbes Loth davon macht sechs Unzen Wasser vollkommen schleimig und dick. Dieses Gummi schwitzet von selbst aus der Rinde des Stammes und der dickeren Zweige als ein schleimigter Saft aus, und wird von den Schäfern, die auf dem Berge Ida ihre Heerden hüten, gesammelt.

397. Stammloser Tragant (*Astragalus exscapus*) wächst in Thüringen und Ungarn. Er hat keinen Stamm, und die Blumen sitzen beim he ohne Stiele auf der Wurzel. Diese (*Rad. Astragali exscapi*) ist einfach, rund, von der Dicke eines Fingers, allmählich dünner zugehend, bloß gegen die Spitze zu getheilt, und ein bis zwey Spannen lang. Von aussen ist sie mit einer dünnen dunkelbraunen Oberhaut bekleidet, hiers auf folgt eine weiße, poröse und fettige Rinde, und diese schließt den citrongelben holzigen Kern ein. Sie hat keinen Geruch, und einen sehr geringen zusammenziehenden, bitterlichen und schleimigen Geschmack.

398. Aegyptenkraut, blauer Steinklee, blauer Melilot, Siebengezeit (*Trifolium Melilotus caerulea*) wächst in Böhmen und Lybien; bey uns in Gärten. Es wird bis vier Schuhe hoch, der Stängel ist gerade, die Blätter sind länglich eyrund, sägenartig gezähnt, ziemlich groß, gestielt, und aus drey einzelnen roten beym Klee zusammen gesetzt.

gesetzt. Sie haben einen sehr starken und besondern Geruch, und einen etwas scharfen Geschmack. Zwischen den Blättern kömmt auf einem Stiel, der länger als die Blätter ist, die Blüthe hervor. Diese besteht aus lauter kleinen blauen Schmetterlingsblumen, die oben an der Spitze des Stiels in einer gedrängten Aehre stehen, und einen Knopf vorstellen. Das Kraut (*Hb. Aegyptiaca*, *Meliloti coerulei*, *Loti odoratae* f. *urbanae*) ward vor kurzem noch sehr stark gebraucht.

399. Steinklee, Meliloth (*Trifolium Melilotus officinalis*, Zorn. t. 204.) wird auf Feldern und Aekern gefunden. Die Blätter sind wie bey dem Aegyptenkraut gestaltet, nur kleiner. Zwischen denselben kommen lange Stiele hervor, die mit niederwärts hängenden Schmetterlingsblumen ährenförmig von oben bis unten besetzt sind. Die Blumen sind entweder gelb (*Melilotus citrina*) oder weiß (*M. alba*). In Apotheken wird das Kraut mit den Blumen (*Hb. l. Summitates Meliloti*) sowohl vom weissen als gelben gesammelt. Es hat einen bitteren Geschmack und besondern Geruch, der bey dem gelben stärker ist.
400. Wiesenklee (*Trifolium repens*) hat Stängel, die auf der Erde liegen. Die Blätter bestehen aus drey eyrunden Blättchen. Die weisse, öfters röthliche, Blumen sind in einem Knopf versammelt (*Flor. Trifolii albi*), und werden selten mehr gebraucht. Die Pflanze wächst häufig auf Wiesen.
401. Bockshorn (*Trigonella Foenum graecum*, Zorn. t. 116.) wächst in dem südlichen Theile von Frankreich: in Pohlen wird es auf Feldern gebauet. Es hat einen geraden Stängel und gestielte

stielte Blätter, die aus drey länglich eyrunden, am Rande sägenartig gezähnten Blättchen bestehen. Zwischen denselben kommen einzelne gelbe Schmetterlingsblumen hervor, auf die sehr lange, schmale als Hörner gebogene Hülsen folgen, in welchen gelbe fast viereckige Samen, von einem dem Meiloth ähnlichen Geruch und bitteren Geschmack enthalten sind. Man nennt ihn Griechisch Sen. oder Bockshornsamem (*Sem. Foeni graeci, Foenugraeci*). Er enthält den dritten Theil seines Gewichts an Schleim, aber kein Oehl. Eine Unze davon macht sechszehn Unzen Wasser bey der Wärme schleimig.

§. 163.

XVIII. Mit Staubgefäßen, die unten in viel Partheyen verwachsen sind.

1. Mit fünf Staubgefäßen.

402. Kakaobaum (*Theobroma Cacao*, Zorn. t. 308.). Von diesem Baume findet man ganze Wälder zwischen den beyden Wendekreisen in Amerika, nemlich in Mexiko, Brasilien, auf den Antillischen und Karibischen Inseln, und überhaupt in den wärmsten Gegenden dieses Welttheils auf feuchtem und niedrigem Boden. Er wird an zwanzig Fuß hoch, und blühet zweymal im Jahr, daher man auch zweymal jährlich im Sommer und Winter von eben denselben Bäumen Früchte sammlet. Die Früchte haben die Gestalt und Größe der Melonen, sind glatt, warzig, oder mit zehn Furchen der Länge nach bezogen, und ent-

enthalten in einer weissen markigen Substanz fünf und zwanzig bis dreissig Samen, welche unter dem Namen Kakau, Kakao, Kakaonüsse, oder Kakaobohnen (*Cacao*, *Nuxes Cacao*) bekannt sind. Wenn die Früchte ihre gehörige Reife erhalten haben, sondern die Amerikaner die Samen von dem Marke, welches stark anhängt, und wegen seines süßlich-säuerlichen Geschmacks gegessen wird, genau ab, packen sie sie in noch in grosse Fässer, welche sie mit Steinen beschweren, und worin sie selbige vier bis fünf Tage lang gähren lassen, da sich denn die weisse Farbe der Bohnen in eine rothe oder braune verändert. Diese Gährung ist nothwendig, weil sie dadurch den bitteren und herben Geschmack verlieren, und auch ohne diese Zubereitung leicht auskeimern und verderben würden. Nachdem sie gegohren sind, breitet man sie an einem freyen Orte in die Sonne aus, und kehret sie fleißig um damit sie recht trocken werden. Nach den verschiedenen Orten, wo der Kakaobaum wächst, unterscheiden sich die Früchte desselben. Vornehmlich sind folgende zwey Sorten bekannt \*). Für den besten hält man den sogenannten Carackischen Kakao (*Cacao caraque, de Caraquas*), der aus der Provinz Nicaragua kömmt. Die Bohnen sind sehr groß und enthalten viel Oehl. Außerdem sind sie dicker, härter und höckeriger als die übrigen Kakaoarten, und man erkennt sie auch an den

\*) Außer diesen, die im Handel am gewöhnlichsten sind, werden noch mehrere Sorten Kakaobohnen angegeben. Die Brasilischen oder die aus Maragnon (*Cacao Maragnon*) sollen länger und brauner seyn, und werden für die schlechtesten gehalten.

kleinen schimmernden und dem Kagenfilber ähnlichen weissen Glitterchen, womit die Schale derselben als mit einem weislichen Schimmel überzogen ist. Diese Glitterchen sind Glimmer oder Talk, die sich von der Erde, worauf sie an ihrem Geburtsorte getrocknet worden, wahrscheinlich angehangen haben. Der Martinische Kakao, der besonders aus Martinike, Surinam, St. Domingo und anderen Amerikanischen Inseln gebracht wird, ist kleiner, dünner, von gleicher Oberfläche und etwas brauner als der Zimmt an Farbe. Der Kern dieser Bohnen ist weniger fettig, und bitterer als der Kern der Karackischen. Der Kakao wird meistens zur Verfertigung der Chocolate und der Kakaobutter, die den vierten Theil des Gewichts der Kakao beträgt, angewandt.

## 2. Mit zwanzig Staubgefäßen.

403. Zitronenbaum (*Citrus medica*, Zorn. t. 495.) ist ursprünglich in Asien, Persien, vorzüglich Medien zu Hause, wächst jetzt aber in Portugal, Spanien, Italien, den südlichen Gegenden von Frankreich, und in Sicilien. Bey uns sieht man ihn häufig in Töpfen. Man hat von diesem Baum in Absicht der Früchte verschiedene Abarten. Einige sind kleiner, länglicher, haben eine dünnere Schale und ein saftigeres und säureres Fleisch, und werden Limonen genannt \*): andere sind grösser, und haben ein festes

\*) Der Saft derselben wird unter dem Namen Limonien-saft (*Succus limonum*) aus Indien gebracht. Er ist ungleich saurer als der Zitronensaft. Auch die ganze Frucht  
te

festes, dickes, süßes, eßbares Fleisch, und heißen Zitronaten. Wenn diese zerschnitten, und unter gehörigen Handgriffen mit Zucker eingemacht worden, geben sie den sogenannten grünen Zitronat oder Sukade (*Caro citri, Confectio carnis siccae Citri, Succata, Citronata*), der inwendig klar und durchsichtig, oben mit einer dunkelgrünen Rinde, unten mit einer Kruste von kandisirtem Zucker bedeckt, trocken und ohne alle schwarze Flecken seyn muß. Er wird von Italien und dem südlichen Frankreich verschickt. Die gemeinen Zitronen sind in Apotheken von sehr vielem Gebrauche. Die Früchte, welche frisch zu uns herübergebracht werden, werden an Ort und Stelle unreif abgenommen, wodurch man das Faulwerden derselben auf der weiten Reise zu verhüten sucht. Die frischen Schalen davon werden theils mit Zucker eingemacht, vornehmlich aber getrocknet (*Cortices Citri*) zu Arzeneien verwandt. Aus letzteren wird der inwendige, weißmarkichte Theil ausgeschält, so daß bloß die dünne, gelbe Schale (*Flavedo corticum citri*) überbleibt. Die Kerne (*Sem. Citri, s. Limonum*), die einen geringen Geruch und bitteren Geschmack haben, werden selten mehr gebraucht. Dagegen aber ist der Zitronensaft (*Succus Citri, s. Limonum*), den man entweder selbst aus frischen Zitronen preßt, oder der in Fäßchen oder Flaschen von den Orten, wo diese Früchte häufig sind, z. B. Stillen, schon geschickt wird, ungleich gebräuchlicher. Wie man das Zedroehl oder Zedro-

te oder Limonen werden, nachdem sie vierzig Tage durch ein Sieb mit Eewasser übergossen gehalten worden, eingesalzen verfährt.

Droeffenz (*Oleum* f. *Essentia* de Cedro, *Essentia* Limonum) aus den Zitronen in Italien und Sicilien ohne Destillation erhält, wird nachher angezeigt werden. Aus hundert Zitronen werden ohngefähr zwey Loth Oehl in Itoliet erhalten.

404. Pomeranzenbaum (*Citrus Aurantium*, Zorn. t. 496.) hat mit dem Zitronenbaum ein Vaterland, und unterscheidet sich von demselben durch die herzförmigen Blattansätze, womit die Stiele der Blätter versehen sind; durch die Blumen, die weiß sind, und durch die Früchte, die kugelförmig, an beyden Enden plattgedrückt, und von einer rothgelben Farbe sind. Der Gebrauch desselben in Apotheken ist beträchtlich. Die Blätter (*Fol. Aurantiorum*) wurden vor kurzem stark gesucht. Die Blumen, die Oranienblüthe (*Flor. Aurantiorum* f. *Naphae*) genannt werden, werden zur Destillation des Oranienwassers (*Aqua Naphae* f. *Aurantii*) gebraucht, und da sie im Trocknen ihren Geruch verlieren; salzt man sie auf Vorrath ein \*). Die unreifen Früchte (*Poma* f. *Fructus Aurantiorum viridum* f. *immaturorum*) die auch Curassäpfel (*Aurantia curassaviensis*) genannt werden, sind von der Größe

\*) Wird eine ansehnliche Menge frische Oranienblüthe im Dampfbad mit Wasser, welches schon zweymal über frische Blumen abgezogen worden, destillirt, so wie dieses in Provenze und Italien geschieht, so erhält man ausser dem sehr angenehm riechenden Wasser auch ein darüber schwimmendes, röthliches und höchst wohlriechendes ätherisches Oehl, welches Neroliöhl (*Essentia* f. *Ol. Neroli*) genannt wird. Auf diese Weise erhält man dorten aus zweyhundert Pfunden frischer Blumen kaum zwey Loth davon. Bey uns giebt die Oranienblüthe bey weitem noch weniger Oehl aus.

Größe einer Erbse bis zu einer Kirsche, und werden entweder getrocknet oder mit Zucker schon eingemacht zu uns geschickt. Von den reifen Früchten (*Aurantia Hispalensis*) werden selten die Samen, um desto häufiger aber die getrockneten Schalen (*Cort. Aurant.*) gebraucht. Wenn das weiße, schwammige, unangenehm schmeckende Mark (*Albedo Aurant.*) davon ausgeschält worden, so nennt man das übrigbleibende das Gelbe der Pommeranzenschalen (*Flavedo Aurant.*). Die Curassaischen Schalen (*Cort. de Curassav.*), die aus der Amerikanischen Insel Curassao kommen, sollen von unreifen Früchten gesammelt werden, sind ungleich dünner, dürfen deshalb nicht ausgeschält werden, und angenehmer von Geschmack und Geruch. Von einer Art der Pommeranzen, die auf der Insel Barbados wachsen und Bergamotten genannt werden, erhält man aus den frischen Schalen, durch eine bloße mechanische Behandlung, welche in folgendem bemerkt werden wird, ohne Destillation ein sehr wohlriechendes Oehl, welches unter dem Namen Bergamott oder Craniendehl, Pommeranzendehl (*Oleum & Essentia Bergamotto*) bekannt ist. Ein hundert und sechzig Früchte sollen zwey bis drey Loth dieses Oehles geben.

### 3. Mit viel Stempeln.

405. Bajeputbaum (*Melaleuca Leucadendra*, Zorn. t. 307.) wird in Ostindien als Baum und Strauch gefunden. Der Stamm ist unten schwarz als verbrannt, oben aschgrau und die Rinde weiß. Aus den getrockneten Blättern desselben wird das wohlriechende Bajeputoehl (*Oleum Cajeput.*)

ieput, Cajepoet, Kaiuput, Cajaputi, Wittnebianum) destillirt, welches flüßig ist, den Geruch und Geschmack des Kampfers und Kardamoms hat, und von gelber oder grüner Farbe ist. Man erhält davon so wenig, daß zwey mit Blättern voll gefüllte Säcke kaum drey Quentchen geben sollen. Die Destillation geschieht im Großen auf der Insel Banda, und es wird in kupfernen Flaschen über Batavia nach Holland geschickt. Man hält gemeinlich sehr auf die grüne Farbe desselben, die ihm keinesweges wesentlich ist. Einige leiten sie von einem darin aufgelösten vegetabilischen Harze, und vorzüglich vom Schaafgarbenharz; andere von Kupfertheilen ab, welche letztere das Oehl, sowohl von dem bey der Destillation gebrauchten kupfernen Geräthe, oder von den kupfernen Flaschen, worin es verschickt wird, in sich genommen haben könnte. Nühet die Farbe vom Kupfer her, so ist sie mehr blau-grün: vom Harze aber ist sie dunkler und weniger durchsichtig. Von diesen Beymischungen kann man es durch eine bloße Rectification in einer gläsernen Retorte reinigen, wobei das Oehl in weißer Farbe und von sehr flüchtiger Beschaffenheit übergeht, und die färbende Theile zurückbleiben. Sind diese in Weingeist auflöslich; so war dem Oehle ein Harz zugesetzt: lösen sie sich aber dagegen im Salmiakgeist mit blauer Farbe auf, so zeigt dieses den Kupfergehalt an. Ein dergleichen ächtes rectificirtes Oehl verbrenne bey dem Anzünden ohne das mindeste zurückzulassen, und stellt also gleichsam einen flüssigen Camphor dar. Hiedurch kann man sich von seiner Aufrichtigkeit am sichersten überzeugen, da ein jedes andere ihm beygemischte Oehl einen kohlich-

ten Rückstand zurücklassen wird. Da dieses Oehl oft aus Rosmarinöhl und Kampher nachgekünnelt vorkommen soll; so läßt sich dieses auch dadurch erkennen, wenn man davon etwas auf Zucker tröpfelt, und diesen in Wasser auflöst. Der Kampher wird sich in flockichter Gestalt abscheiden.

406. Johannskraut, Scherneckel (*Hypericum perforatum*, Zorn. t. 31.) wächst an Bergen. Es hat einen aufrechten Stängel und längliche enförmige Blätter, die auf der unteren Seite viele durchsichtige Punkte haben, und einander ohne Stiel gegenüber stehen. Zwischen den Blättern kommen die Aeste hervor, die oben getheilt, und mit fünfblättrigen, gelben Blumen, deren Blumenblätter dunkelrothe Flecken haben, besetzt sind. Das Kraut und die Blumen (*Hb. Flor. Hyperici*) sind officinell. Aus den frischen Blumen kann man zwischen den Fingern einen rothen Saft auspressen, und sie geben auch mit Wasser, Weingeist und Oehl eine rothe Extraktion.

§. 164.

### XIX. Mit Staubgefäßen, deren Staubbeutel zusammengewachsen sind.

Diese weitläufige Klasse von Pflanzen, bey denen die Staubbeutel oben mit einander verwachsen sind, haben meistens zusammengesetzte Blumen (§. 125.) und es giebt nur wenige mit einfachen (*Monogamae*).

## I. Mit einfachen Blumen.

407. Virginianische Lobelie (*Lobelia siphilitica*, Zorn. t. 368.) wächst in Virginien. Die Wurzel (*Rad. Lobeliae*) ist fasericht. Die Fasern sind weiß, dünne und zwey Finger lang. Sie hat einen scharfen, dem Tobak ähnlichen Geschmack, der lange auf der Zunge verbleibt, und Brechen erregt. Frisch soll sie einen milchigten Saft ergießen. Sie ist in neueren Zeiten sehr angerühmt, bey uns aber nicht eingeführt worden.

408. Veilchen, Viole, Märzviole (*Viola odorata*, Zorn. t. 8.) ist zureichend bekannt. Sie unterscheidet sich von der ihr ähnlichen Hundsviole, die nie zum arzeneyischen Gebrauch genommen werden muß, durch die mehr herzförmigen Blätter, kriechenden Ausläufer und die dunkelblauen wohlriechenden Blumen. Diese (*Flor. Violae s. Violae martiae*) und zwar die blauen vom Kelch befreyeten Kronblätter sind am gebräuchlichsten, indem der Violensaft daraus bereitet wird. Sowohl die Infusion mit Wasser, als auch besonders dieser Zuckersaft wird in Apotheken gemeinlich zu Erforschung der Sättigung der Mittelsalze angewandt. Die Wurzel (*Rad. Violariae*) soll Brechen erregen.

409. Ackerviole, Dreyfaltigkeitsblume, Freysamkraut, Stiefmütterchen (*Viola tricolor*, Zorn. t. 290.) wird auf Feldern und in Gärten häufig gefunden. Der Stängel ist dreyeckig, die Aeste breiten sich stark aus, und liegen auf der Erde. Die Blätter sind hin und wieder länglich eingeschnitten, am Rande zahnförmig, und haben nahe am Stängel, wo sie befestigt sind, kleinere in

Queerstücke getheilte Blättchen. Die Blumen stehen auf Stielen, haben das Ansehen der Weissen, riechen nicht, und sind von verschiedenen Farben. Die Blumen und das Kraut nebst der Wurzel (*Hb. Flor. Rad. Trinitatis, Violae s. lacciae tricoloris*) werden in Apotheken gesammelt. Man wählt diejenige Pflanzen aus, deren Blumen blau und weiß, oder blau und gelb sind. Das Kraut ist fast ohne Geruch und von schleimigem Geschmack.

410. Amerikanische Viole (*Viola Ipecacuanha*), wächst im Königreiche Peru, in Brasilien, Kolumbien und Guiana. Es ist eine strauchartige Pflanze, deren Blume der Viole ähnlich ist. Die Wurzel davon soll die weisse Brechwurzel oder Rubrwurzel (*Rad. Ipecacuanhae s. Hypecuanhae albae*) seyn, die aber bey uns nicht gebräuchlich und von der gewöhnlichen Brechwurzel (n. 85.) ganz verschieden ist.

## 2. Mit zusammengesetzten Blumen.

Dieses sind nach dem, was bereits (S. 125.) ange-  
merkt worden, entweder geschweifte, röhrichte oder  
vermischte Blumen, und nach diesem so gut in die Augen  
fallenden Unterschied werde ich die hieher gehörigen  
Arzneygewächse durchgehen.

### a. Mit geschweiften Blumen.

411. Bocksbart, Morgenstern, wilde Skorzonerie (*Tragopogon pratense*, Zorn. t. 179.)  
wächst auf Grasplätzen. Die ganze Pflanze ent-  
hält einen milchigen Saft, und wird anderthalb  
Fuß hoch. Die Blätter derselben sind lang ger-  
rade,

rade, ganz spitz zugehend, und umgeben zum Theil mit ihrem unteren breiten Ende den Stängel, der etliche Nebenstängel mit einzelnen, großen, gelben Blumen treibt, deren Kelchblätter gleich lang oder länger als die Blume ist. Die allmählich spitzer zugehende oder spindelförmige Wurzel (*Rad. Tragopogi, Barbae hirci*) hat einen süßen Geschmack. Man samlet sie sonst auch von der Art des Bocksbarts (*Tragopogon porrifolium*) der in Gärten unter dem Namen Haberwurzel oder Haserwurzel gebauet wird, und eine dunkelrothe Blume trägt.

412. Spanische Skorzonere (*Scorzonera Hispanica*, Zorn. t. 406.) wächst wild in Spanien und Syberien: bey uns wird sie in Gärten gebauet. Sie hat einen hohen Stängel, der von den Blättern, die spitzig zulaufen und am Rande gezählet sind, umgeben wird. Oben theilt er sich in Aeste, die große gelbe Blumen tragen, deren Kelch aus übereinanderliegenden Schuppen besteht. Die Wurzel (*Rad. Scorzonerae*) ist lang, Zoll dick, hat eine schwarze Haut, worunter sich ein süßes Fleisch enthält. Wenn sie frisch zerbrochen wird, fließt ein Milchsaft heraus. Sie wird vorher durch Schaben von der schwarzen Haut befreuet. Im Trocknen verlieret sie den Geschmack, wird schleimig und röthlich\*).

413. Sallat, Laktuk, Lattich (*Lactuca sativa*) ist eine in allen Küchengärten bekannte Pflanze.  
E e 4                      Kraut

\*) Auswärts samlet man diese Wurzel von der niedrigen Skorzonere (*Scorzonera humilis*, Zorn. t. 296.), die am Stängel fast gar keine Blätter, und gemeinlich nur eine einzige gelbe Blume trägt. Die Wurzel davon ist gedreht, holziger und hat einen bitterlichen Geschmack.

Kraut und Samen (*Hb. Sem. Lactucæ*), wo von letzterer länglich, platt, von beyden Seiten spitz und grau und im Geschmack schleimicht süßlich ist, sind selten mehr im Gebrauche.

414. Wilder Sallat (*Lactuca Scariola*). Der Stamm desselben ist hart und ästig, und wird zwey Fuß hoch. Die Blätter sind an der unteren Seite auf der Mitttribbe mit Dornen besetzt, und bisweilen mit blutrothen Flecken gezeichnet. Die unteren sind groß, in Querstücker getheilt, und am Rande gezähnt: die oberen sind viel kleiner, lanzetförmig, gezähnt und haben keinen Stiel. Die Blumen, die sich im Julius zeigen, sind klein und gelb. Der obere Theil des Stammes und die Kelche, die an den Spitzen röthlich sind, sind klebrig. Die ganze Pflanze ergiebt bey der Verletzung einen milchweissen Saft, und wächst an Dämmen und Zäunen. Das Kraut (*Hb. Lactucæ sylvestris, Scariolæ*) ist officinell.

415. Srinkender Sallat (*Lactuca virosa*, Zorn. t. 285.) gehört im südlichen Europa zu Hause. Das Kraut (*Hb. Lactucæ virosæ*), das von neueren Aerzten empfohlen wird, zeichnet sich ebenfalls durch Blätter, deren Rückenschärfe mit Dornen besetzt ist, ausserdem aber durch häufig stehende Stacheln auf der Ober- und Unterfläche derselben aus, hat einen äusserst widrigen betäubenden Geruch, und enthält einen bitteren scharfen Milchsaft.

416. Butterblume, Löwenzahn, Pfaffenröhlein, Kuhblume (*Leontodon Taraxacum*, Zorn. t. 69.) ist überall gemein. Die Wurzel ist stark, zasericht, von aussen braun, inwendig weiß. Die Blätter kommen sämmtlich aus der Wurzel,  
sind

sind lang, und zu beyden Seiten in viel zahnförmige Lappen zerschnitten. Zwischen diesen kommen glatte, runde, hohle Stängel ohne Blätter hervor, auf deren Spitze große gelbe Blumen sitzen. Die ganze Pflanze führt einen bitteren Milchsaft, der aber in der Wurzel am bittersten ist, und im Trocknen diesen Geschmack verliert. Kraut und Wurzel (*Hb. Rad. Taraxaci, Dentis leonis*) sind officinell.

417. Mausohrchen (*Hieracium Pilosella*, Zorn. t. 174.) wächst an trocknen Orten. Die Blätter kommen aus der Wurzel, liegen auf der Erde, sind eiförmig, glattrandig, und haben auf der unteren Seite weitläufige lange Haare. Die Ausläufer, die zur Seite der Blätter hervorkommen, sind ebenfalls kriechend. Der Blumenstiel ist ohne Blätter, und trägt eine einzelne bleichgelbe Blume. Das Kraut (*Hb. Auriculae muris, Pilosellae*) ist bitter, und von zusammenziehendem Geschmack.

418. Kostentkraut, Ferkelkraut (*Hypochaeris maculata*, Zorn. t. 271.) wächst auf trocknen Wiesen. Die Blätter sind eiförmig, länglich, groß, rauh, von oben bis zur Hälfte gezähnt, mit glattem Rande, und manchmal dunkelroth gefleckt. Der Blumenstiel hat beynähe gar keine Blätter und treibt nur selten noch ein Nebenast. In oberst auf dem Stamm steht eine große gelbe Blume, die schwärzliche Kelchschuppen hat. Das Kraut (*Hb. Costae*) ist schon ausser Gebrauch.

419. Fichorien, Wegwart, Sindläuft (*Cichorium Intybus*, Zorn. t. 37.) ist ein zweyjähriges Gewächs, das überall an den Wegen und andern freyen Gegenden wächst, und hin und

wieder auch in Gärten gebauet wird. Die Wurzel desselben geht gerade in die Erde, ist einen Finger dick, fasericht, und schließt unter einer braunen Haut ein weißes süßes Fleisch und einen bitteren Mark ein. Hieraus entstehen lange Blätter, die allmählich breiter werden, an beyden Seiten etwas haarigt, bis an die Mittelrippe zerfchnitten und bitter sind. Zwischen diesen kömmt der glatte, steife Stängel hervor, der drey bis vier Schuh hoch wird. Die Blätter daran sind kleiner, und umgeben denselben ohne Stiel. Die Blumen sitzen am Stängel ebenfalls ohne Stiel, gemeinhin paarweise, dicht neben einander, und sind aus lauter himmelblauen gezünzelten Blümchens zusammengesetzt. Kraut, Wurzel, Blumen und Samen (*Hb. Rad. Flor. Sem. Cichorii*) sind officinell. Die Wurzel, Stämme und Blätter führen einen milchigen Saft, der in der wildwachsenden Pflanze angenehm bitter, in der angebaueten aber mehr schleimig und weniger bitter ist. Erstere möchte also in Rücksicht der Heilkräfte letzterer vorzuziehen seyn, doch pflegen diese bald holzig zu werden.

420 Endiwie (*Cichorium Endivia*) ist dem Wegwart sehr ähnlich, und man unterscheidet sie davon durch die unzertheilte, am Rande gekerbte und saftigere Blätter, und durch die einzelne auf Stielen stehende Blumen. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Endiviae*) ist officinell. Es ist in den Gärten ein bekanntes Küchengewächse.

b. Mit röhrichten Blumen.

421. Klette (*Arctium Lappa*, Zern. t. 387.) wächst an ungebauten Orten. Die Wurzel ist sehr

sehr stark, von aussen mit einer schwarzen Haut bekleidet, inwendig weiß, schwammicht, und von süßlichem Geschmack. Die Blätter sind gefielt, groß, rauch, herzförmig, am Rande gekerbt, und auf der unteren Seite grauweiß und wollicht. Der Geschmack derselben ist unangenehm bitter. Die Blumen haben das Ansehen der Knöpfe, sie sind roth und der Kelch derselben ist aus lanzenförmigen Schuppen, die sich in krumme Haken endigen und als mit Wolle überzogen sind, zusammengesetzt. Der Samen ist oben breit, unten spitz und höckericht. Wurzel, Kraut und Samen (*Rad. Hb. Sem. Bardanae, Lappae maioris*) sind in Apotheken gebräuchlich. Ein Pfund der getrockneten Wurzel giebt zehn Loth wäsriges Extract.

422. Mariendistel, Frauendistel (*Carduus Marianus*, Zorn. t. 130.) wird in Gärten gebaut. Sie wird bis vier Fuß hoch, hat große und breite Blätter, die die Stängel ohne Stiel umgeben, weiß gefleckt, sehr tief gezackt und am Rande stachelicht sind. Die Blume besteht aus einzelnen purpurrothen Blümchen, und der Kelch aus lauter übereinandergelegten Schuppen, die sich mit langen und scharfen Stacheln endigen. Die Samen, die Stachelkörner oder Stachelkerne (*Sem. Cardui Mariae*) genannt werden, sind cylindrisch, platt, und enthalten unter einer braunen glänzenden Rinde einen weissen und süßen Kern.

423. Brebsdistel, Wegdistel, große Zellblume (*Onopordum Acanthium*, Zorn. t. 359.) wird an ungebauten Orten gefunden. Sie wird sehr hoch, und ist eine der größten Distelarten. Die Blätter sind groß, länglich, am Rande

gebo-

gebogen, mit langen Stacheln besetzt, wollicht, und laufen von beyden Seiten am Stängel herab, wovon dieser vier- oder fünfeckigt wird, und eben so viele Reihen scharfer Stacheln bekommt. Die Blumen sind groß und roth, seltener weiß. Das Kraut (*Hb. Cardui tomentosi, Acanthii*) wird frisch zum äußerlichen Gebrauch verwandt.

424. Eberwurz (*Carlina acaulis, Zorn. t. 168.*) ist eine Pflanze, die fast gar keinen oder doch nur einen sehr kurzen Stamm und eine einzige große weiße Blume hat, und an niedrigen abhängenden Bergen in Italien, Deutschland und der Schweiz wächst. Die Wurzel (*Rad. Carlinae, Cardopatae, Chamaeleontis albi*) ist officinell. Sie ist ästig, Fingers dick, runzlicht, fasericht, auswendig braun, innerhalb hellgelb, riecht unangenehm, und hat einen scharfen sehr bitteren Geschmack. Bey der Destillation mit Wasser soll sie ein ätherisches Oehl geben.

425. Saflor, wilder Safran, Gartensafran (*Carthamus tinctorius, Zorn. t. 140.*) wächst in Aegypten wild. In Ostindien, als in Amboina und den benachbarten Inseln und auch in Deutschland, vornehmlich in Thüringen und Elsass wird er auf Aeckern gebauet. Bey uns sieht man ihn zur Zierde in den Gärten. Er wird an zwey Fuß hoch. Die Blätter sind eyförmig, ohngestielt, hart, und am Rande stachlicht. Die Blumen kommen an der Spitze des Stängels und der Aeste hervor, und sind safran-gelb. Der Kelch besteht aus Schuppen, die sich in kleine Blätter endigen. Die Blumen und Samen (*Flor. Sem. Carthami*) sind in Apotheken eingeführt. Erstere werden mehr von Färbern als Aertzten gebraucht, und man zieht die Blumen

men aus Ostindien denen in Deutschland gebaueten vor.

426. Indianisch Harnkraut (*Spilanthus Acmella*) wächst in Zeylon und Ternate. Es hat einen geraden Stängel, eysförmige am Rande sägenartig gezähnte und gegenüber stehende Blätter, und gelbe kleine Blumen. Das Kraut (*Hb. Acmellae*) hat einen bitteren balsamischen Geschmack. Seines so theuren Preises wegen, in dem die Unze vorhin mit zwey und zwanzig holländischen Gulden bezahlt wurde, ist der Gebrauch davon wenig eingeführt.

427. Königundenkraut, Wasserhanf, Alpkrant, Wasserdost (*Eupatorium cannabinum*, Zorn. t. 50.) wächst in sumpfigen Brüchen, an Flüssen, Teichen und Gräben. Es wird hoch und bekennt viel Aeste. Der Stängel ist aus dem grünen purpurfarbig. Die untern Blätter sind aus drey langen, am Rande sägenartig gezähnten zusammengesetzt. Die oberen sind einfach, aber größer und breiter. Die Blumen sind lang, enge, röthlich und bilden einen platten Strauß. Das Kraut (*Hb. Eupatorii*), welches sehr bitter ist, und einen starken Geruch hat, ist officinell.

428. Zypressenkraut (*Santolina Chamaecyparissus*, Zorn. t. 245.) wächst im südlichen Europa wild: bey uns wird es in Töpfen gezogen. Die Blätter sind schmal, gezähnt, weißlich, von einem angenehmen Geruch und einem bitteren gewürzhaften Geschmack, welcher der Angelik nahe kömmt. Die Blume ist gelb. Das Kraut (*Hb. Santolinae, Abrotani montani*) ist hin und wieder im Gebrauche.

429. Reinfahr, Reinfarn, Wurmfarn (*Tanacetum vulgare*, Zorn. t. 246.) wird an Aeckern gefunden. Der Stängel ist gerade, steif, und theilt sich in Aeste. Die Blätter stehen wechselseitig, sind aus paarweise stehenden, länglichen, am Rande eingeschnitten, oder sägenartig gekerbten, glatten und dunkelgrünen Blättchen zusammengesetzt. Die gelben Blumen, welche als platte Köpfe aussehen, stehen häufig an den Spitzen der Aeste, und bilden einen platten Strauß. Es wird davon das Kraut, die Blumen und der Samen (*Hb. Flor. Sem. Tanacetii*) gesammelt, die sämmtlich einen sehr bitteren Geschmack und starken Geruch haben. Bey der Destillation mit Wasser giebt das Kraut ätherisches Oehl, und an wässrigem Exirakt erhält man aus einem Pfunde zwey bis drey Unzen.
430. Frauenmünze, Römische Münze, Marienblättchen (*Tanacetum Balsamita*, Zorn. t. 438) wächst in Frankreich, Schweiz und bey uns in Gärten. Es hat große, eysförmige, am Rande gekerbte Blätter von graugrünllicher Farbe, die einen sehr angenehmen und durchdringenden Geruch haben. Die Stängel werden hoch und theilen sich in Aeste, die mit gelben Blumen, welche bey uns aber selten zum Vorschein kommen, besetzt sind. Die Blätter (*Hb. Balsamitae maris, Menthae Saracenicae s. Romanae, Colli hortorum, Tanacetii hortensis*) wurden vor Zeiten in Apotheken gesammelt.
431. Garthagel, Abbrand, Gartheil, Stabkraut, Eberwarte (*Artemisia Abrotanum*) ist eine perennirende Pflanze, die ihrer ansehnlichen Höhe wegen beynahe ein Gesträuch vorstellt. Sie hat ungemein viel Blätter, die so schmal und so tief

tief zerschnitten sind, als beim Fenchel, und deren grüne Farbe weißlich ist. Ihr Geruch ist stark und angenehm, und der Geschmack bitterlich und gewürzhalt: beides aber wird durchs Trocknen schwächer. Die Stängel sind hart, spröde und mit weißem Marke angefüllt, die Blumen klein, und kommen längst den Zweigen häufig hervor. Das Kraut (*Ab. f. Summitates Abrotani, Abrotani maris*) ist officinell, und giebt ärberisches Oehl. Die Pflanze wächst wild zu Montpellier, in Italien, Syrien: kömmt aber auch gut in unseren Gärten fort.

432. Persischer Beyfuß (*Artemisia contra?*) ist ein weißer filziger Strauch, der in Persien zu Hause ist \*). Es soll davon der Samen herrühren, der Wurmsamen (*Sem. Cinae, Zinae, Sinae, contra vermes, lumbricorum, Santonici, sanctum, Semen contra, Sementina*) oder auch, wiewohl unigentlich, Zitterversamen (*Sem. Zedoariae*) genannt wird. Er ist klein, länglich, glatt, gelbgrau oder grüngelblich, mit den Schuppen der Blumenkelche, und dünnen Stielchen vermischt. Da es nicht der bloße Samen,

son-

\*) Vor kurzem hielte man den Jüdischen Beyfuß (*Artemisia Judaica, Zorn. t. 367.*), der im gelobten Lande, in Arabien und Numidien zu Hause ist, für den Strauch, welcher den Wurmsamen gäbe, jetzt aber scheint es wahrscheinlicher, daß er von angezeigter Pflanze gesammelt werde. Vielleicht aber wird er auch wohl von beyden gewonnen. Nach einigen soll die Sammlung von der in Persien und der Tartarey wachsenden *Artemisia Santonicum* (*Zorn. t. 240.*) geschehen. Nach den neueren Nachrichten von Saunders soll es von einem *Chenopodium* gesammelt werden.

sondern die kleinen, reifen Blumenknöpfe sind, so ist die Farbe, je nachdem diese früher oder später eingesamlet werden, in der Farbe verschieden. Der Geschmack ist sehr bitter und etwas scharf, und der Geruch stark und ekelhaft. Den Aegyptischen oder Levantischen Wurmsamen hält man für den besten; diesem folgt der Orientalische oder Indianische, der mit kleinen Blümchen vermischt ist, und der schlechteste ist der Barbarische oder Afrikanische, weil er die meisten Stängel und Stiele enthält. Es fallen mit diesen Samen oft Verfälschungen vor, indem oft, z. B. der Samen des Garthagels und Keinsarens dafür an gegeben wird. Da der erstere fast unkräftig ist, so ist es wenigstens ein Glück, ihn schon, dem äußeren Ansehen nach, unterscheiden zu können. Dieser nehmlich ist heller, gelb, leichter, hat mehr ein Spreu ähnliches Ansehen als die Gestalt eines Samens, und ist weniger bitter, und angenehmer gewürzhast. Der Keinsarensamen unterscheidet sich, daß er gekrümmt, mit tiefen Furchen überzogen, und mit einem kleinen Nande eingefast ist.

433. Römischer oder Wälscher Wormuth (*Artemisia Pontica*, Zorn. t. 379.) unterscheidet sich von dem gemeinen Wormuth, dem er sonst sehr ähnlich ist, dadurch, daß die Blätter feiner zerschnitten, und auf der unteren Seite mit feiner Wolle bekleidet sind, und der Fruchtboden der zusammengesetzten Blume, worauf die einzelnen Blümchen fest sitzen, ganz bloß und glatt ist. Das Kraut nebst den Blumen (*lib. l. Summit. Absinthii Pontici*) ist officinell. Der Geschmack desselben ist mehr gewürzhast als bitter, und der Geruch ist angenehmer als des gemeinen

nen Wermuths. Er wächst in Ungarn, Oesterreich, Schweiz und Sibirien wild: bey uns wird er in Gärten gezogen.

434. Gemeiner Wermuth (*Artemisia Absinthium*, Zorn. t. 34.) ist ein einheimisches sehr bekanntes Gewächs. Die lappichten, weißlichen Blätter, die beynahe runden und hängenden Blumen, deren Fruchtboden wollicht ist, und auch der als mit Spinnenweben überzogene Stängel unterscheiden ihn von den übrigen ähnlichen Pflanzen. Das Kraut nebst den Blumen (*Ab. f. Summit. Absinthii*) hat einen eigenen Geruch und sehr bitteren Geschmack, davon der erstere, wenn es lange Zeit trocken aufbehalten wird, einigermaßen vergehet. Es giebt beynahe den dritten Theil seines Gewichts an wäsrigem Extract. Von zwanzig Pfunden trockenem Kraut bekömmt man ein, anderthalb bis zwey Unzen destillirten Oehls, welches bald gelb bald grün von Farbe ausfällt, mit der Zeit ganz braun wird, und im Geschmack wenig Schärfe zeigt.

435. Beyfuß, St. Johansgürtel (*Artemisia vulgaris*, Zorn. t. 222.). Diese so gemeine Pflanze hat feste, sehr ästige und beynahe runde Stängel, die oft über vier Fuß hoch werden. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, wie am Wermuth, doch sind sie kleiner, besonders diejenigen, die um den Stängel sitzen. Sie sind unten etwas wollicht \*), und haben einen geringen

\*) Die in dem Morgenlande so berühmte Moxa, welche in China und Japan zubereitet wird, und womit daselbst die mit der Sicht behafteten Glieder gebrannt werden, soll, nach einiger Meynung, die weiche Wolle seyn, welche unten an den Blättern des Beyfußes wahrgenommen

geringen bitteren Geschmack. Die Blumen, die längst den Zweigen als kleine, runde, haarige Knospen gleich dem Bermuth hervorkommen, unterscheiden sich davon, indem sie beym Beyfuß aufgerichtet stehen, statt daß sie beym Bermuth niederhängend sind. Man hat von dieser Pflanze zwey Abarten. Eine hat röthliche Stängel und Blumen, und heißt rother Beyfuß (*Artemisia rubra*): die andere hat weißgrünliche, und wird weißer Beyfuß (*Artem. alba*) genant. Man samlet davon in Apotheken das Kraut und die oberen Spizen (*Hb. et Summit. Artemisiae*).

436. Dragun, Kaiserfallat, Estragon (*Artemisia Dracunculus*, Zorn. t. 297.) wird ohngefähr zwey Fuß hoch, hat schmale, längliche, spitze, ganz glatte, dunkelgrüne Blätter, die mit den Leinblättern Aehnlichkeit haben. Die Blumen, die in unsern Gärten selten vollkommen entwickelt werden, sind klein. Das Kraut (*Hb. Dracunculi esculenti*) hat einen angenehmen, scharfen, gewürzhaften Geschmack. Es wird in Apotheken ganz frisch zur Destillation des Wassers verwandt, und giebt fast jederzeit zugleich eine ziemliche Quantität ätherisches Oehl von mildem Geschmack.

437. Gelbe Katzenpförchen, Mottenkraut, Schabenkraut, Reinblumen (*Gnaphalium arenarium*, Zorn. t. 352.) wächst häufig an trock-

nen wird. Andere behaupten aber mit mehr Grund, daß es die inneren wollichten Fibern des Beyfußes sind, welche durch Stoßen, Reiben zwischen den Händen und Kämmen von der Rinde und den übrigen Theilen abgesondert werden.

trocknen sandigen Orten. Die Blätter sind lanzettförmig, wiewohl die unteren stumpfer als die oberen sind, und nebst den Stängeln weiß und wollicht. Die Blumen (*Flor. Stoechadis citrinae*), die in einem Strauße dicht zusammen stehen, sind schön zitronengelb, oft auch goldgelb. Sie haben weder Geruch noch Geschmack, und sind selten mehr im Gebrauche.

438. Rothe oder weiße Katzenpfötchen, rothe Mausohrchen, Engellblümchen (*Gnaphalium dioicum*) wächst mit dem vorigen an gleichen Orten und ist ihm sehr ähnlich, auffer daß die Pflanze niedriger, die Blätter an der Spitze breiter als unten sind, und die Blumen (*Flor. Gnaphalii, Hispidulae, Pedis Cati*) die kaum mehr im Gebrauche sind, eine rosenrothe oder weiße Farbe haben.

439. Sulflattich, Ackerlattich, Brändletschen, Kofshub, Eselsfuß, Eselsbus (*Tussilago Farfara*, Zorn. t. 64.) wächst auf leimichtem Boden an Gräben und auf nassen Aeckern. Die Wurzel ist dünne, fasericht, weiß und ohne Geschmack und Geruch. Schon im März kommen die Blumenstängel hervor, die weiß, wollicht und mit Schuppen dicht besetzt sind, und nur eine einzige gelbe Blume tragen, die aus vermischten Blümchen besteht, und keinen Geruch hat. Nachdem diese abgeblühet ist, erscheinen die Blätter. Diese sind ziemlich groß, herzförmig, am Rande eckig und gezähnt, oben grün, unten weiß und wollicht. Sie haben einen etwas bitteren zusammenziehenden Geschmack, Kraut, Wurzel, Blumen (*Hb Rad, Flor. Farfarae, Tussilaginis*) sind officinell.

440. Nennkraut (*Tussilago Petasites*, Zorn. t. 58.) wächst auf feuchten Wiesen. Gleich im Frühjahr kommen die dicken, hohlen und mit Schuppen besetzten Blumenstängel hervor, deren purpurrothe Blumen einen eyförmigen Strauß bilden. Später nachher kommen die Blätter, die sich von den Hufeisblatt unterscheiden, indem sie ungleich größer sind. Die Wurzel, die Schweiß- oder Pestilenzwurzel (*Rad. Petasitidis*) genannt wird, ist ästig, fasericht, Fingers dick, von aussen braun, inwendig weiß, und hat einen etwas scharfen und bitteren Geschmack.
441. Kreuzkraut (*Senecio vulgaris*, Zorn. t. 160.). Dieses in Gärten so gemeine Unkraut hat dicke, stark zertheilte, lappenförmige Blätter, die den Stängel umgeben, und gelbe Blumen. Das Kraut (*Hb. Senecionis*) wurde ehemals gebraucht.
442. Kornblume (*Centaurea Cyanus*, Zorn. t. 433.) wächst häufig zwischen dem Korn, und ist bekannt genug. Die himmelblauen Blumen (*Flor. Cyani*), die man bloß der Farbe wegen sammelt, müssen ganz frisch abgepflückt, und sogleich über einem heißen Blech getrocknet werden, weil sie bey langsamen Trocknen verbleichen.
443. Wiederstoss (*Centaurea Behen*). Es wurde die Wurzel davon vormals vom Berge Libanon und aus Kleinasien unter dem Nahmen weißer Behen (Behen s. *Been album*) gebracht. Sie ist aschgrau, inwendig weiß, lang, von der Dicke eines Fingers, und von scharfem Geruch und Geschmack.
444. Kardobenedict (*Centaurea benedicta*, Zorn. t. 122.) ist in Spanien und auf der Insel Scio und Lemnos einheimisch, bey uns wird er

jährllich aus dem Samen gezogen. Die Pflanze wird anderthalb bis zwey Schuhe hoch, und hat einen geraden runden haarigen Stängel, der sich in Zweige zertheilt, und eben so wohl als die Blätter und Blumenköpfe stachlicht und rauh anzufühlen ist. Die Blätter sind lang, von beyden Seiten ausgeschweift, haarig, ohne Geruch und von bitterem Geschmack. Die Blumen, die aus dem Stamm und den Blättern hervorkommen, haben gelbe Blümchen, einen geschuppten Kelch, und die oberen nahe an denselben stehende Blätter sind, mit dem Kelche gleichsam als mit einem Gewebe von feiner Wolle oder Spinnenwebe verbunden. Die Samen sind lang, gestreift, gelbgrau, von oben mit einer Bürste von steifen Borsten umgeben, und enthalten einen süßen und weissen Kern. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Cardui benedicti*) sind officinell. Acht Pfunde des getrockneten Krautes geben dreyßig Unzen wäßriges Extrakt aus. Aus diesem pflegen sich mit der Zeit Salpeterkrystallen auszuschcheiden.

c. Mit vermischten Blumen.

445. Blaue Dürrewurz (*Erigeron acris*, Zorn. t. 381.) wächst in Bergen. Der Stängel ist gerade, roth und rauh. Die Blätter sind sehr schmal, wollicht und stehen wechselsweise. Zwischen denselben kommen Stiele mit einzelnen röthlichen oder blauen Blümchen hervor, die sehr schnell verblühen, daher man sie meistens im Samen antrifft. Das Kraut (*Hb. Conyzae caeruleae*) ist scharf, und selten im Gebrauche.

446. Seidnisch Wundkraut, Goldreuthe (*Solidago Virga aurea*, Zorn. t. 383.) wächst an Bergen und in Wäldern. Der Stängel ist bis sechs Fuß hoch, etwas gebogen und eckigt. Die Blätter sind lang, schmal, zugespitzt, bleichgrün, am Rande sägenartig gezähnt, und haben einen etwas zusammenziehenden bitterlichen Geschmack. Der Stängel, der sich oben in Nebenstängel theilt, ist mit gelben Blümchen, die in einer langen Aehre stehen, dicht besetzt. Das Kraut (*Herb. Virgae aureae, Consolidae Saracenicæ*) ist officinell.

447. Alant (*Inula Helenium*, Zorn. t. 475.) wächst wild in Engelland, Schweiz und Schweden. Bey uns bauet man ihn in Gärten. Er hat einen geraden, hohen, rauhen Stängel, den die eiförmigen, rauhen, auf der Unterfläche weissen und wollichten Blätter umgeben. Die Blätter die aus der Wurzel entspringen, haben einen Stiel, sind groß, und gehen an beyden Enden schmal zu. Oben am Stängel kommen die großen, goldgelben, gemischten Blumen hervor, deren Kelchschuppen eiförmig und grün sind. Die Wurzel (*Rad. Enulae, Helenii, Enulae campanae*) ist stark, lang, ästig, fleischig, von aussen braun oder grau, innerhalb weiß. Sie hat einen bitterlichen scharfen Geschmack und einen besondern Geruch, der, wenn die Wurzel getrocknet ist, den Biolen einigermaßen ähnlich kömmt. Ein Pfund derselben giebt beynah ein Quentchen Oehl, welches ein butterhaftes Ansehen hat, und in der Kälte zu blättrigen Krystallen gerinnt, und die Hälfte an wässrigem Extrakt aus.

448. Dürrwurz, Beruskraut (*Inula dysenterica*, Zorn. t. 272.) wird häufig an feuchten Orten  
und

und in ausgetrockneten Gräben wahrgenommen. Die Pflanze wächst niedrig. Die Blätter sind länglich, herzförmig, rauh, und umgeben den haarigen Stängel, worauf die gelben Blumen, die borstenähnliche Kelchschuppen haben, straußförmig stehen. Das Kraut (*Hb. Conyzae, Conyzae mediae, Arnicae Suedensis*) ist scharf, und wenig im Gebrauch.

449. Falkkraut, Luzienkraut, Wohl verleiht, Wolverley (*Arnica montana, Zorn. t. 30.*) wächst auf den österreichischen, schwedischen, lappländischen und schweizerischen Alpen, und auch selbst in niedrigen gebürgigten Gegenden Deutschlands wild. Die getrocknete Wurzel hat ohngefähr die Dicke einer dünnen Schreibfeder, treibt der Länge nach von einer Seite Fasern aus, und hat, wenn man diese wegnimmt, einigermaßen das Ansehen der Engelsfüßwurzel. Von aussen ist sie rauh, rothbraun, inwendig schmutzig weiß. Der Geschmack ist scharf, und kömmt zuletzt dem Allant etwas nahe. Der Stamm wird anders halb bis zwey Schuhe hoch. Die Blätter sind eysförmig, am Rande ganz glatt, von beyden Seiten haarig, und stehen einander gegenüber. Oben auf den Spitzen der Stängel stehen die gelben Blumen einzeln, deren Kelch schuppicht und kürzer als die Blume ist. Durch diese Kennzeichen kann die Pflanze von den ihr ähnlichen Arten genugsam unterschieden werden. In Apotheken werden die vom Kelch befreieten Blumen, Blätter und Wurzel (*Flor. Hb. Rad. Arnicae, Doronici germanici*) gebraucht. Die ganze Pflanze ist scharf, so daß sie selbst beim Stößen Niesen erregt. Der Geschmack ist süßlich nebst einer kaum zu unterscheidenden Bitterkeit, die bey

den Blumen stärker ist. Man hat von diesem Wolverley zwey Abarten, eine mit breiteren, die andere mit schmalern Blättern. Der Böhmischen und der, die bey Plauen im Voigtlande (*Arnica Plawensis*) wächst, giebt man den Vorzug \*). Bey der Destillation mit Wasser soll sie etwas ätherisches Oehl geben, welches an Farbe und Geruch dem Romenöhl ähnlich seyn soll.

450. Gemenwurz (*Doronicum Pardalianches*, Zorn. t. 227.) wird auf den Gebürgen des südlichen Europa, als dem Balliser und den Schwelzerschen Gebürgen gefunden. Die Wurzel (*Rad. Doronici*) ist klein, rauh, rund, an einem Ende schmaler, von aussen gelb und inwendig weiß. Sie hat keinen Geruch, aber einen süßen gewürzhastigen Geschmack.

451. Tausendschön, Maaslieben (*Bellis perennis*, Zorn. t. 55.). Diese so sehr bekannte Pflanze mit eyförmigen Blättern wächst häufig wild, und wird auch in Gärten zur Zierde gehalten. Bey den Blumen der ersteren, nemlich der wildwachsenden (*Flor. Bellidis minoris*) sind die am Rande stehenden geschweiften Blümchen weiß und roth, die mittleren röhrichtigen gelb. Letztere, die in Gärten gezogen werden (*Flor. Bellidis hortensis*), sind beynah ganz gefüllt oder bestehen fast aus lauter geschweiften Blümchen, und man wählet

\*) Da diese wirksame Pflanze bey uns in Preußen nur äußerst selten einheimisch wahrgenommen worden so wird ein jeder rechtschaffener und auch nur einigermaßen billigdenkender Apotheker selbige aus dem voigtländischen Kreise zu erhalten suchen, nicht aber dafür die vorhergenannte Dürnwurz (n. 448.) das Kostenkraut (n. 418.) und andere ihr ähnlich sehende Gewächse sammeln.

wählt davon in Apotheken diejenige, die ganz roth sind.

452. Gänseblum, Rindsauge (*Chrysanthemum Leucanthemum*, Zorn. t. 483.) wächst auf Heckern, Wiesen und Viehweiden. Der Stängel ist gerade und ziemlich hoch. Die Blätter umgeben denselben, stehen wechselsweise und sind länglich. Die unteren sind am Rande gezähnt, die oberen sägenförmig. Die großen Blumen kommen einzeln hervor, deren geschweifte Blümchen weiß und die röhrichten gelb sind. Kraut und Blumen (*Hb. Flor. Bellidis maioris* s. *pratensis*) wurden vor Zeiten gesammelt.

453. Mutterkraut, Mettram (*Matricaria Parthenium*, Zorn. t. 166.) sieht man oft in unsern Gärten. Die Pflanze wird hoch, und besüßmt viel Aeste und Blätter. Diese sind aus enförmigen am Rande gekerbten Blättchen zusammengesetzt, die bitterlich schmecken und einen starken Geruch haben, der aber im Trocknen vergeht. Die häufig hervorkommenden Blumen bilden einen flachen Strauß oder unächte Dolde, sind in der Mitte gelb, und haben weiße gezüngelte Blümchen: welche letztere manchmal ganz fehlen. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. cum Flor. Matricariae, Parthenii*) wird selten mehr gebraucht.

454. Romey, Chamille, Kamille (*Matricaria Chamomilla*, Hayne t. 3.). Die Blätter dieser allgemein bekannten Pflanze sind sehr fein, und fast haarzart zerschnitten. Die Blumen bestehen aus gelben röhrichten Blümchen, die sich täglich mehr erhöhen, und zuletzt zusammen eine kegelförmige Figur annehmen: die geschweiften Blümchen sind weiß. Sie haben einen starken

Geruch und bitteren Geschmack. Außer dem eigenen Geruche kann sie am sichersten durch den Befruchtungsboden, der nachdem die darauf sitzenden Blümchen abgezupft worden, kegelförmig, ganz nackt oder unbedeckt und wenn er durchschnitten wird, hohl erscheint, von den ihr ähnlichen Pflanzen als der Bucherblume (*Chrysanthemum inodorum*, Hayne t. 4.) der falsche Chamille (*Anthemis arvensis*, Hayne t. 6.) und dem nachher zu bemerkenden Hundstromei unterschieden werden. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. cum Flor. Chamomillae, Chamaemeli vulgaris*) sind sehr gebräuchlich. Acht Pfunde geben drittel Pfund wäßrigen Extract, aber kaum ein halbes Quentchen Oehl, welches, auch selbst in gläsernen Gefäßen destillirt, blau gefärbt ist, mit der Zeit grün, und zuletzt braun wird.

455. Römischer Romey, Römische Kamille (*Anthemis nobilis*, Zorn. t. 161.) wird bey uns in Gärten gezogen. Er wächst ungleich niedriger, und liegt mehr darnieder als die vorige Pflanze, ist ihr im übrigen sehr ähnlich, hat aber einen ungleich durchdringendern und schöneren Geruch. Die Blumen (*Flor. Chamomillae Romanae, Chamaemeli nobilis*), wovon man die einfachen den gefüllten vorziehen will, sind im Gebrauche, und geben ungleich mehr ätherisches Oehl als der gemeine Romey, welches ich allemal von gelber Farbe erhalten habe. Andere wollen ein blaues daraus bekommen haben. Acht Pfunde Blumen geben drey Quentchen Oehl.

456. Hundstromei, Hundskamille, Bröstenbill (*Anthemis Cotula*, Hayne t. 6.) sieht dem gemeinen Romey sehr ähnlich, und unterscheidet sich

sich davon bloß durch den widerlichen Geruch und durch die borstenähnlichen Blättchen, die auf dem Befruchtungsboden, der innerhalb markig ist, wahrgenommen werden, statt daß bey dem gemeinen Romen dieser Fruchtboden nackt und hohl ist. Das Kraut nebst den Blumen (*Hb. Flor. Cotulae foetidae*) war sonst officinell. Aus acht Pfund der letzteren erhält man drittelhalb bis drey Quentchen blaues widerlich riechendes Oehl.

457. Bertram (*Anthemis Pyrethrum*, Zorn. t. 205.) ist eine perennirende Pflanze, die in der Barbaren wächst, und in Thüringen und bey Magdeburg gebauet wird. Die Wurzel, die auch den Namen St. Johannis-Speichel- oder Zahnwurzel (*Rad. Pyrethri veri*) bekömmt, ist einige Zosse lang, zähe, fasericht, von der Dicke eines Federkiels, oben wenig dicker, grau, innerhalb weiß, von keinem Geruch, aber scharfem und fast brennendem Geschmack. Durch oft wiederholte Kohobationen erhält man, nach den mitgetheilten Bemerkungen von Herrn Schönewaldt in Elbing, daraus ein ätherisches, buttersähnliches und feurig-schmeckendes Oehl, dem der Geruch mangelt.
458. Wilder Bertram, Beruskraut (*Achillaea Ptarmica*, Zorn. t. 342.) wächst auf feuchten Wiesen, und wird anderthalb Schuh hoch. Aus der Wurzel kömmt ein einziger Stängel hervor, der rund und hohl ist, und sich oben in mehrere Aeste theilet. An diesen stehen die Blätter, die schmal, oben zugespitzt und am Rande fein zerkerbt sind. An den Spizen der Zweige, in die sich der Stängel oben theilt, stehen die Blumen. Der Knopf derselben ist grau, die gezüngelten Blümen

Blümchen aber, welche die Strahlen formiren, weiß. Die Blumen, das Kraut und die Wurzeln (*Flor. Hb. Rad. Ptarmicae*) haben einen brennend scharfen Geschmack und starken Geruch, und, da die Wurzel in Absicht der Bestandtheile der wahren Vertramwurzel (n. 457.) sehr ähnlich ist, so wird sie oft statt derselben gesammelt.

459. Schaafgarbe, Tausendblatt, Garbenkraut (*Achillae Millefolium*, Zorn. t. 29.) wächst häufig nahe an den Wegen und Aeckern. Sie wird ein bis anderthalb Fuß hoch. Der Stängel ist eckigt, haarig und röthlich. Die häufigen Blätter sind lang, in sehr feine Fasern zertheilt, haben einen guten Geruch, und einen bitteren etwas salzigen Geschmack. Die Blumen, die klein, weiß oder röthlich sind, sehen einer Schirmblume ähnlich, sind aber als ein flacher Strauß gefeilet. In Apotheken sammet man das Kraut und die Blumen (*Hb. Flor. f. Summit. Millefolii*). Zwölf Unzen geben fünf Unzen wäſſriges Extrakt. Das daraus destillirte Oehl ist in der Farbe nach dem Boden, worauf die Pflanze gewachsen ist, verschieden. Bey uns erhält man allezeit ein schönes dunkelblaus Oehl; an andern Orten hat es eine gelbe und an einigen eine grünliche Farbe. Achzehn Pfunde getrocknete Blumen geben bisweilen ein Loth, meistens aber ungleich weniger davon aus.

460. Gilke, Ringelblume (*Calendula officinalis*, Zorn. t. 58.) ist eine gemeine Gartenblume. Die Blätter stehen wechselsweise, sind saftig, länglich, und gegen die Spitze zu breiter als unten. Der Stängel theilt sich in Aeste, an deren Spitzen orangegelbe einfache oder gefüllte Blumen hervorkommen. Die Samen sind krumm, gebogen und

und stachelicht. Kraut, Blumen und Samen  
(*Hb. Flor. Sem. Calendulae*) sind officinell.

§. 165.

XX. Mit Staubgefäßen, die an den Stempeln angewachsen sind.

1. Mit zwey Staubgefäßen.

461. Knabenkraut (*Orchis morio*, Zorn. t. 267. et *mascula*) wächst häufig auf feuchten Wiesen. Die Blätter sind länglich, zugespitzt und ungestreift, oder mit braunen Flecken besprenkt. Ersteres nennt man ungestreiftes, letzteres gestreiftes Knabenkraut. Die Blumen stehen in einer Aehre, an einem einfachen, geschuppten, ohnblättrigen Stängel, und haben fünf Kronblätter, nemlich drey äussere und zwey innere, welche letztere aufrecht, und oben in Gestalt eines Helms gegen einander geneigt sind, und ein Saftbehältniß, das sich in ein Horn endiget. Beym gestreiften Knabenkraute sind die Blumen purpurfarbig, beym ungestreiften fleischfarbig und bunt. Die Wurzeln bestehen bey beyden aus zwey runden Kugeln, wovon eine weiß, markicht und schleimigt; die andere aber braun und well ist. Diese letztere ist die Wurzel des vorigen Jahres und ist zum arzeneyischen Gebrauch untauglich. Die weissen geben die sogenannte Salep oder Salap (*Rad. Salep, Salap*), die aus China und Persien zu uns gebracht wird. Sie sind meistens rundlich, bisweilen handförmig, von der Größe einer Kaffeebohne bis zu einer großen Nuß,

Muß, zähe, haben ein durchsichtiges hornartiges Ansehen, und weder Geschmack noch Geruch. Eine Drachme von dem Pulver derselben macht acht Unzen Wasser bey anhaltendem Kochen völlig schleimig. Ohne vorheriges Stoßen lösen sie sich nicht auf. Man kann diese eben so gut bey uns aus beyden beschriebenen Gattungen und auch aus allen Orchisarten, die keinen sehr widerlichen Geruch haben \*), den sie im Trocknen deannoch größtentheils verlieren, auf folgende Art bereiten: Man sammlet nämlich die Wurzeln zu der Zeit ein, wenn die Samen reif und die Stängel verwelket sind, und nimme bloß die frischen oder neuen Knollen, oder, welches noch besser ist, man gräbt sie im May aus. Sie werden dann gereinigt, ohne mit Wasser gewaschen zu werden, weil dieses sonst einen Theil Schleim auflöst, höchstens kann man die feine äussere Haut davon absondern, indem man sie in warmes Wasser bloß eintaucht, und mit einem leinenen Tuch abwischt. Hierauf zieht man sie auf Fäden, und läßt sie in Brodteig backen, oder setzt sie sechs bis zehn Minuten trocken in einen auf gewöhnliche Art geheizten Backofen, oder man hängt sie auch nur bloß in der freyen Luft zum Trocknen auf, da sie denn ihre milchweisse Farbe verlieren, und wie Horn durchscheinend werden, ohne an ihrer Grösse abzunehmen.

462. Stern.

\*) Die eben angeführte *Orchis morio* und *mascula* sind die gemeinsten, und haben starke Wurzeln. Außer diesen aber können zur Salep auch angewandt werden *Orchis latifolia*, *O. maculata*, *O. militaris*, *O. bifolia*, *O. pyramidalis*.

462. Stendelkraut, Nachtschatten (*Orchis bifolia*, Zorn. t. 276.) wächst in Wäldern. Es hat nur zwey Blätter, die unten am Stängel entspringen, eyrund, am Rande glatt, und der Länge nach mit Ribben durchzogen sind. Uebrigens ist es dem vorigen (n. 461.) ähnlich, ausser daß die Blumen grünlich weiß, und von sehr angenehmen Geruche sind. Die Wurzel (*Rad. Satyrii, Orchidis*) ist ebenfalls rund, und wurde vormals mit Zucker eingemacht gebraucht.
463. Vanillenwinde (*Epidendron Vanilla*, Zorn. t. 288.) wächst in Jamaika, Kajenne, und dem südlichen Amerika. Sie hat einen kriechenden Stängel, der sich in viele Kayfen theilt, und bis zwanzig Fuß hoch wird. Vermittelst kleiner Fasern, die aus den Knoten des Stängels hervorstechen, steigt sie an alle naheleyende Bäume herauf, und saugt aus denselben, indem sie sich in der Rinde festsetzt, die Nahrung heraus. Die Schoten davon sind die sogenannten Vanillen (*Vanillae, Silique Vanillae, Vanigliae, Araci aromatici*). So wie diese nach Europa gebracht werden, sind sie von einer dunkelbraunen, gleichsam glänzenden Farbe, platt, der Länge nach mit Streifen gezeichnet, beynahse sechs Zoll lang und einen halben Zoll breit. Sie sind voll von kleinen schwarzen Samen, die Sandkörnern ähnlich sind, und haben einen sehr angenehmen, dem Peruvianischen Balsam ähnlichen Geruch und gewürzhaften Geschmack. Man sammler sie gemeiniglich, ehe sie noch ihre völlige Reife erhalten haben, legt sie auf kleine Haufen zusammen, und läßt sie gleich dem Kakao (n. 402.) zwey bis drey Tage gähren. Sie werden hierauf zum Trocknen ausgebreitet, und wenn sie halb trocken sind,

sind, mit einem fetten Oehl bestrichen und dann völlig getrocknet. Die Kennzeichen der Güte der Vanille sind in dem angenehmen, durchdringenden Geruch, in der Grösse und Schwere zu sehen. Ein Packet von fünfzig Stücken muß wenigstens fünf Unzen wiegen. Ihr Gebrauch erstreckt sich allein auf die Bereitung der Chokolade.

## 2. Mit sechs Staubgefäßen.

464. Dreylappige Osterlucey (*Aristolochia trilobata*) ist in Surinam und Jamaika einheimisch. Die Ranken (*Stipites Aristolochiae trilobatae*) sind braun, lang, eckigt, überall gestreift, leicht zerbrechlich, und von der Dicke eines Strohhalmes. Sie haben einen starken Geruch, und lang anhaltenden bitteren Geschmack.

465. Virginische Osterlucey (*Aristolochia Serpentaria*) wächst in Virginien, Pensilvanien und Karolina. Die Wurzel, die den Namen der Virginischen Schlangenzwurzel (*Rad. Serpentariae Virginianae*) bekommt, besteht aus einer Menge von dünnen, durcheinander geflochtenen Fasern, die aus einem kleinen Knopfe hervorkommen, und einige Zolle lang sind. Sie ist von aussen bräunlich, ins Grüne schiekend, inwendig weißgelblich. Der Geruch ist einem Gemische aus Kampfer und Baldrian ähnlich: der Geschmack bitterlich, gewürzhast und stechend. Oft findet man an den Wurzeln auch noch die Stängel mit den Blättern sitzen, und je grüner diese sind, um desto frischer und vorzüglicher ist sie. Sie soll bisweilen mit der Virginischen Haselwurzel (*Asarum Virginicum*) vermischt vorkommen, die aber, durch ihre schwarze Farbe schon unterschieden werden kann. Durch Kochen werden die

Die flüchtigen wickfamen Theile der Virginischen Schlangenzurzel verjagt; bloß in einem wässrigen oder weinigen Aufguss bleiben sie enthalten. Sie kann auch nur auf eine kurze Zeit, mit Behaltung ihrer Kräfte, in Pulverform aufbewahrt werden.

466. Kleine Osterluccey (*Aristolochia Pifolochia*), wächst in Spanien, Italien und den südlichen Theilen von Frankreich wild. Die Wurzel (*Rad. Pifolochiae*) besteht aus zarten, langen, gelblichen Fäden, die aus einem Kopf kommen, und einen nicht unangenehmen Geruch und scharfen Geschmack haben. Sie ist selten mehr im Gebrauche.
467. Runde Osterluccey (*Aristolochia rotunda*, Zorn. t. 125.), wächst in Spanien, Italien, Oesterreich und dem südlichen Frankreich wild. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae rotundae*) ist rund, knollig, groß und dem äusseren Ansehen nach den Kartoffeln ähnlich. Sie ist von aussen braun: innerhalb gelblich. Sie hat einen besondern scharfen und zugleich bitteren Geschmack.
468. Lange Osterluccey (*Aristolochia longa*, Zorn. t. 201.) hat mit der vorigen ein Vaterland. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae longae*) hat die Dicks eines Daumes, ist oft dicker, und bis einen Schuh lang. Aufferhalb ist sie runzlich und hellbraun, innerhalb hellgelb, und hat einen ekelhaften bitterlichen Geschmack und sehr geringen Geruch.
469. Dünne Osterluccey (*Aristolochia Clematidis*, Zorn. t. 93.) wuchert an den Orten, wo sie wild wächst, als Spanien, Frankreich, Deutschland u. a. m. so stark, daß sie schwer auszuroten ist. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae Ereticae* s. *vulgaris* s. *tenuis*) ist lang, fasericht,

dünner als der kleinste Finger, kriechend, äußerlich rothbraun, innerhalb bleicher, hat einen starken und unangenehmen Geruch, und ist weniger scharf und bitter als die runde und lange Osterlucey. Bey uns ist sie selten im Gebrauch.

### 3. Mit zwölf Staubgefäßen.

470. Hypoziste (*Cytinus Hypocistis*) ist eine einjährige Schmarotzerpflanze, die keine Blätter sondern einen beschuppten Stängel hat, und an den Wurzeln der Zistusbäuden in Portugall, Spanien, Italien und in den mittägigen Theilen von Frankreich wächst, und sich vom Saft derselben, indem sie ihn ausaugt, ernährt. Aus dem Saft der ganzen Pflanze, oder vielmehr, wie andere wollen, der Beeren erhält man in der Levante und einigen Theilen Frankreichs den Zisten-, oder Hypozistensaft (*Succus Hypocistidis*), der bis zur Dicke eines harten Extractes abgeraucht wird. Er muß frisch, schwer, schwarz, glänzend und etwas harzig seyn, nicht brenzlich riechen, und einen sauren und zusammenziehenden Geschmack haben. Dem Akazienfaste ist er so ähnlich, daß er kaum davon unterschieden werden kann. Doch wollen einige, daß der Zistenfaste in Weingeist beynahe ganz auflöslich sey, da von dem Akazienfaste derselbe nur wenig einnimmt.

### 4. Mit vielen Staubgefäßen.

471. Aron (*Arum maculatum*, Zorn. t. 75.) wächst in allen Gegenden des südlichen Europa an schattigen und feuchten Orten, bey uns findet man ihn bisweilen in Gärten. Die Wurzel, die unter

ter dem Namen Aronwurzel oder deutscher Ingber (*Rad. Ari, Aronis*) bekannt ist, ist knollig, Fingers dick, rundlich, weiß und mehlicht. Sie enthält, wenn sie zeitig im Frühjahr, ehe sie noch Blätter getrieben, oder im späten Herbst nach der Blüthezeit, ausgegraben wird, einen Milchsaft, der milder und weniger scharf ist, als der in derselben ebenfalls enthaltene wässrige Saft. Bringt man ein wenig von der Wurzel auf die Zunge, so erregt es ein Brennen, das wohl einen Tag durch dauert. Zwischen den Fingern gerieben, beißt sie die Haut weg, ja, zieht, auf die dünne Haut geleast, Blasen, oder röthet sie wenigstens. Diese Schärfe ist von flüchtiger Beschaffenheit, denn, wenn die Wurzel getrocknet wird, vergeht sie völlig. Auch durch häufiges und oft wiederholtes Abspülen mit Wasser geht sie verlohren. Wird die Wurzel im Keller im Sande eingegraben, so erhält sie sich ein Jahr lang nebst ihrer Schärfe frisch. Die in der Blüthezeit gesammelte ist wenig oder gar nicht scharf. Die Blätter sind noch schärfer als die Wurzel \*).

G g 2

S. 166.

\*) Zu dieser Klasse der Gewächse gehört auch der Wasserriemen (*Zostera marina*), der in der arößten Menge auf dem Grunde des Baltischen und großen Weltmeeres wächst. Aus dem durcheinander geflochtenen Gewebe der Wurzelstern und Stiele dieser Pflanze, welches durch das Rollen im Wasser rund wird, entstehen die Seebälle oder Meerbälle (*Pilae marinae*), die ehemals officinell waren.

## XXI. Mit halbgetrennten Geschlechtern.

## 1. Mit einem Staubgefäße.

472. **Malbeseerschwamm** (*Cynomorium coccineum*) wächst in Jamaika, Mauritanien, Italien, Malta und Sicilien wild, und ist eine Schwarzroserpflanze, die ohne eigene Wurzel an den Wurzeln der Meergewächse fest sitzt. Sie bekommt eigentlich den Nahmen eines Schwammes (*Fungus Melitenis*), wenn sich gleich ihre Gestalt von andern Pflanzen sehr unterscheidet. Der Stängel ist einen halben Fuß hoch, Fingers dick, verschiedentlich gewunden, ohne Aeste und Blätter, und bloß mit weissen Schuppen bedeckt. Ueber denselben stehen die weissen Blumen in einer Aehre oder einem Köhchen von der Länge des Stängels beysammen. Dieses Gewächs enthält einen blurothen Saft, und ist, wenn es getrocknet ist, ganz roth. Der Geschmack ist zusammenziehend und bitter. Bey uns hat man es nicht zum Gebrauche eingeführt.

## 2. Mit drey Staubgefäßen.

473. **Sandriedgras** (*Carex arenaria*) wächst bey uns häufig in sandigen Gegenden. Der Stängel desselben ist dreyeckigt, wird von halbröhrenförmigen Blättern, die das Ansehen einer offenen Rinne haben, umgeben, und trägt eine kurze und braune Aehre, die aus etlichen kleinen Aehrchen zusammengesetzt ist, davon das unterste in dem Winkel eines langen Blattes, die anderen in ganz kurzen,

zen, schmalen Blättchen, oder auch bloß sitzen. Die Wurzel, die rothe Graswurzel oder deutsche Sarsaparille (*Rad. Caricis* f. *Graminis rubri*, f. *Sarsaparillae germanicae*) genannt wird, ist gleich der Queckwurzel mit Knoten und Gelenken versehen, die bis auf eine gewisse Weite einen blätterhaften Fortsatz haben. Frisch hat sie einen schwachen balsamischen Geruch, und süßlichen Geschmack. Man hält sie für so wirksamer, je tiefer sie in der Erde sichtet. Sie ist aber nicht so glatt, etwas stärker, und läßt sich, so lange sie noch frisch ist, gleich der Sarsaparille, der Länge nach spalten.

474. Myrobalanenbaum (*Phyllanthus Emblica*, Zorn. t. 347.) ist ein hoher Baum, der in Malabar, Zeylon und anderen Orten wächst. Die Früchte dieses Baumes sind die sogenannten Myrobalanen (*Myrobalani*), die fleischigt sind, eine Nuß enthalten und einen zusammenziehenden Geschmack haben. Man hat fünf Sorten von diesen Früchten, und es ist von den mehresten noch unentschieden, ob sie von verschiedenen Bäumen abstammen, oder alle von dem angezeigten herkommen, und sich bloß durch ihre grössere oder geringere Reife unterscheiden. Die aschfarbenen Myrobalanen (*Myrobalani Emblicae*) kommen gewiß von ihm her. Diese sind etwas grösser als Flintenkugeln, schwärzlich, sechseckig und sehen eher Stücken, als ganzen Früchten ähnlich. Die gelben (*Myrob. citrinae* f. *flavae*) sind länglich rund, länger als ein Zoll, wenig runzlig, mit fünf hervorstehenden Ecken, und ins Gelbe fallend. Die großen schwarzbraunen (*Myrob. Chebulae*) sind grösser als die vorigen, eiförmig, dunkelbraun, mit zehn der Länge nach

hervorstehenden Rippen \*). Die Bellirischen (Myr. Belliricae) sind länglich oder rundlich, fünfeckig, graubraun und von der Größe einer Olive, und die Indianischen (Myr. Indae s. nigrae) sind die kleinsten. Sie haben eine eyrund längliche Gestalt, sind fünf oder achtribbig, rundlich, von aussen schwarz und inwendig beynahe pechartig. Die Myrobalanen werden in Apotheken selten mehr gebraucht.

### 3. Mit vier Staubgefäßen.

475. Birke (*Betula alba*). Dieser bey uns so bekannte Baum, der sich, wenn er einige Jahre erreicht hat, durch seine weiße Rinde schon in der Ferne kenntlich macht, findet, ausser dem vielfältigen Nutzen in der Oekonomie, auch seinen Gebrauch in der Arzneykunde. Ausser dem Birken-safte (*Succus Betulae*), der im Frühjahre, ehe die Blätter noch ausfallen, nach dem Einbohren in den Stamm oder Aeste in Menge ausfließt, einen angenehmen süßen und etwas säuerlichen Geschmack hat, und in Apotheken eben nicht aufbehalten wird, sammler man auch das Holz, die Blätter \*) und vornehmlich die Rinde (*Lign. Fol. Cort. Betulae*). Letztere ist braun, von balsamischen Geschmack und Geruch, und muß von

\*) Prof. Retzius hat bewiesen, daß diese schwarzbraune Myrobalanen von einem in Ostindien wachsenden Baume, den er *Terminalia Chebula* nennt, gesammelt werden.

\*\*) Das sogenannte Schüttgelb (*Luteum factitium*) ershält man aus den Blättern, indem sie mit Alaun und Wasser gekocht werden, und in das durchgeseihete Dekokt nachher Kreide geschüttet wird.

der weissen Haut befreuet werden. In Pohlen und Rußland verfertigt man daraus ein helles röthliches und brenzliches Oehl, das man Dagger oder Birkenöhl (*Oleum Rusci, Betulinum, Mofcoviticum*) nennet. Man verklebt dazu zwey Köpfe an den Mündungen, zwischen denen ein durchlöcheretes Blech gelegt ist, zusammen. Den einen hat man vorher schon mit Birkenrinde gefüllt: der andere ist leer. Dieser leere wird in die Erde gegraben, so daß jener ausserhalb der Erde über ihn zu stehen kömmt. Um den oberen macht man alsdenn Feuer, welches das empyreumatische Oehl durch das Blech in den unteren treibt.

476. Eller, Erle (*Betula Alnus*) wächst am liebsten in sumpfigen und morastigen Gegenden. Die Blätter haben viele Ähnlichkeit mit den Blättern des Nußstrauchs, ausser daß sie glänzender, dunkelgrüner, dicker und klebricht sind, auch sich nicht in eine so lange Spitze endigen. Es werden diese (*Folia Alni*) ganz frisch gebraucht.

477. Buxbaum (*Buxus sempervirens*, Zorn. t. 181.). Dieses in unseren Gärten so bekannte kleine Strauchgewächs gehört im südlichen Europa und dem Orient zu Hause. Hievon wurden sonst in Apotheken die Blätter (*Folia Buxi*) und das Holz (*Lignum Buxi*), welches im Wasser zu Boden sinkt, und das daraus destillirte brenzliche Oehl geführt. Beydes ist ausser Gebrauch gekommen.

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

479. Große Brennessel (*Urtica dioica*, Zorn. t. 465.) ist ebenfalls bekant, und die Wurzel (*Rad. Urticae maioris*) ist auch auffer Gebrauch gekommen.

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

481. Schwarzer Maulbeerbaum (*Morus nigra*, Zorn. t. 173.) ist in Persien ursprünglich zu Hause. Er unterscheidet sich vom vorigen vornehmlich durch die stärkeren und dunkler gefärbten Blätter, die rauh anzufühlen sind, und durch die schwarzen oder vielmehr sehr dunkelrothen Früchte. Diese, die man Maulbeeren (*Morae Baccae Mori*) nennt, enthalten einen häufigen, weinhafte, süßen und blutrothen Saft, der zum Zuckersafte oder Mus (*Rob. Mororum*) verwandelt wird. Die Rinde der Wurzel dieses Baumes ist scharf, sehr bitter, und gar nicht mehr gebräuchlich.

4. Mit vielen Staubgefäßen.

482. Nagelkraut, Sperberkraut, Becherblume (*Poterium Sanguisorba*) wächst in dem südlichen Europa, und ist dem schon beschriebenen schwarzen Bibernell (n. 48.) sehr ähnlich, auffer daß diese Pflanze kleiner ist, und die männlichen und weiblichen Blumen in den runden rothbraunen

nen Aehren abgesondert stehen. Die Blätter (*Hb. Pimpinellae Italicae, f. rubrae*) sind ebenfalls aus paarweise stehenden, eyrunden und am Rande gekerbten Blättchen zusammengesetzt. Sie haben einen schwachen Geruch und geringen zusammenziehenden Geschmack.

483. Korkbaum, Pantoffelholzbaum (*Quercus Suber*) wächst im südlichen Theile von Frankreich, Spanien und Italien. Der Stamm wird sehr hoch und die Blätter bleiben das ganze Jahr durch grün. Die Rinde ist der sogenannte Kork oder das Pantoffelholz, welche ohne allen Nachtheil des Baumes, alle sieben oder acht Jahre abgeschält wird, und jedesmal aus dem Splint, den man unbeschädigt lassen muß, nachwächst. Dem besten Kork erhält man von alten Bäumen, die zum drittenmal geschält werden, weil bey der ersten und zweyten Schälung derselbe noch zu löchrig ist. Nachdem die Rinde in großen Stücken abgeschält worden, wird sie in kleinere Stücke getheilt, diese angebrannt, um ihnen mehr Festigkeit zu geben, alsdann naß gemacht, und mit Gewichten beschwert, damit sie platt werden. Der so sehr wichtige Gebrauch des Korkes zu Stöpseln oder Psropfen (*Suberes Epistomia*) ist bekannt genug. Diese müssen sich mit den Fingern leicht zusammendrücken lassen, nach aufgehobenem Druck ihre Gestalt wiederum annehmen, röthlich und weder holzig noch löchrig seyn, und keine schwarze Stellen haben \*).

G 5

484.

\*) Wenn die Stöpsel mit gleichen Theilen Wachs und Unschlitt, indem diese bey gelindem Feuer flüssig gehalten werden, getränkt, und dann mit wollenen Tüchern abgerieben werden; so sollen selbst ähnde Säuren darauf nichts

484. Eiche (*Quercus Robur*). In vorigen Zeiten waren davon die Blätter (*Fol. Quercus*) und die kurzen rauhen Kelche oder die kleine Schüsselchen (*Cupulae* s. *Calyculae glandium Quercus*), worin die Früchte eingeschlossen sind, die in Hamburg Eckerdoppen genannt werden, officinell. Jetzt sind die Früchte, die Eicheln oder Eckern (*Glandes Quercus* s. *Ilicis*) genannt werden, stark im Gebrauche. Die Rinde des Stammes (*Cort. Quercus*) ist bloß zusammenziehend.
485. Zerreihe (*Quercus Cerris*) wächst in der Levante, Spanien, Oesterreich und Italien wild. Man samlet vornehmlich von diesem Baume, sonst auch wohl von dem vorigen die Galläpfel oder den Gallus (*Gallae*), welches runde Auswüchse von verschiedener Größe sind. Auswendig sind sie glatt oder knochig, und mit ungleichen Zacken besetzt, der Farbe nach weißlich, röthlich oder schwärzlich, und meistens mit einem kleinen Loche durchbohrt. Inwendig enthalten sie eine schwammige oder dicke mehr oder weniger braune Substanz, und haben einen sehr zusammenziehenden und herben Geschmack. Sie entstehen durch den Stich eines sehr kleinen Insekts, welches vier häutige Flügel hat, und Gallinsekt (*Cyneps Quercus folii*) genannt wird. Das Weibchen desselben hat an der Spitze des Schwanzes einen Stachel, womit es die zarten Theile der Eiche als die Blätter, den Blattstiel durchbohrt, und indem es dieses verrichtet, zugleich in die gemachte Oeffnung ein Ey hineinschiebet. Hiedurch werden die Säfte des Baumes nichts vermögen, und die in den Gefäßen enthaltenen Substanzen vor dem Ausdünsten am besten gesichert seyn.

mes häufiger an die verwundete Stelle hingezogen, dieselbe stärker ausgedehnt, und es entsteht eine Geschwulst oder ein Gallapfel. So wie dieser immer größer wächst; so überstehet auch das darin enthaltene Ey nach und nach seine Verwandlungen, indem zuerst ein Wurm hinaus kriechet, dieser sich in eine Puppe verändert, und aus dieser zuletzt ein seiner Mutter ähnliches Insekt hervorkömmt. So bald es so weit gekommen ist, bohret es sich aus seinem Gefängniß heraus, wovon die Oeffnung herrühret, die man an den meisten Galläpfeln wahrnimmt. Stirbt aber das Insekt, ehe es seine letzte Verwandlung überstanden hat, so ist der Gallapfel undurchlöchert. Ob gleich diese Auswüchse auch bey uns an den Blättern der Eichen wahrgenommen werden: so schätzt man sie doch allemahl für desto besser, je heißer oder wärmer das Land ist, worin sie gewachsen sind. Daher hält man die Tür, Eischen oder Levantischen Galläpfel (Gallae Turcicae), und unter diesen die Aleppischen (Gallae de Aleppo) für die besten. Nach Herrn Beckmann sollen diese nicht von der Zerreiche, sondern von der gemeinen Eiche (n. 491.) dorten gesammelt werden. Eine schlechtere Gattung kömmt aus der Gegend von Tripolis und Smirna. Ein guter Gallapfel muß überhaupt grauschwärzlich, welches man blau zu nennen pflegt, oder gelb, schwer, beynahe stachlicht und undurchlöchert seyn, und einen braunen Kern einschließen \*). Der vornehmste Gebrauch der Galläpfel

in

\*) Aus Ungern, Mähren, Böhmen wird eine Art Galläpfel unter dem Nahmen Knoppen oder Knoppern zum Gebrauch

in Apotheken ist zur schwarzen Tinte, indem sie als eine vorzüglich zusammenziehende Substanz mit aufgelöstem Eisen eine schwarze Farbe hervorbringen. Das Zusammenziehende derselben läßt sich so wohl mit Wasser als Weingeist ausziehen. Sie enthalten außer einer besondern Säure, auch Gerbstoff (S. 141. n. 8.) in großer Menge.

486. Wallnußbaum (*Juglans regia*) ist in Persien wild, und wird bey uns gezogen. Dieser starke und sich weit ausbreitende Baum blühet, ehe noch die Blätter hervorkommen. Die männlichen Blumen stellen lange schuppige Kästchen vor: die weiblichen sitzen zu zwey bis drey ohne Stiel zusammen. Die Blätter sind meistens theils aus fünf bis sieben eckrundlänglichen, glatten und wohlriechenden großen Blättern, die paarweise stehen, zusammengesetzt. Die Früchte, die Wallnüsse oder Wälsche Nüsse (*Fructus Juglandis*, *Nuces regiae*) genannt werden, sind mit einer dicken, fleischigen, grünen und glatten Schale (*Cort. fructus Juglandis exterior viridis*) umkleidet, worin die eigentliche Nuß sitzt. Diese Schale ist herbe, bitter, und färbt die Finger braun. Der ausgepreßte Saft aus den unreifen Wallnüssen wird entweder zum Extrakt (*Extractum nucum Juglandis*) abgeraucht, oder, nachdem man ihn hat setzen lassen, mit Honig daraus ein Saft (*Rob. nucum*) verfertigt. Aus dem Kerne der Nüsse erhält man die Hälfte des

brauch des Lebergärbens und der Färbereyen gebracht. Sie finden an den Kelchen der Früchte der gemeinen Eiche statt, und sind weniger rund als die Galläpfel, und auf der Oberfläche viel unebener.

Gewichts von einem süßen ausgepreßten Oehl, das Nussöhl (*Ol. nuc. Juglandis*) genannt wird, und dem Ranzichtwerden sehr unterworfen ist. Oft werden auch die ganzen, unreifen Nüsse mit allen ihren Theilen in Zucker eingemacht.

487. Amberbaum (*Liquidambar styraciflua*) gehört zu den höchsten und ansehnlichsten Bäumen in Amerika, und wächst in den sumpfigen Wäldern in Virginiten, Karolina und in Mexiko. Es fließt ein Balsam daraus, wovon es zwey Arten giebt, von denen man aber noch nicht gewiß weiß, ob sie beyde von diesem Baum ihren Ursprung ziehen oder nicht. Einen nennt man flüssigen Amber (*Liquidambar, Ambra liquida*). Er soll aus dem angezeigten Baume in Mexiko, von wo er zu uns gebracht wird, entweder von selbst oder aus gemachten Einschnitten ausfließen. Seine Konsistenz ist dicker als des Peruvianischen Balsams. Die Farbe ist dunkelröthlich oder schwarz. Er hat einen gewürzhaften und charfen Geschmack, und einen angenehmen, gleichsam aus Ambra und Storax zusammengesetzten Geruch. Um diesen desto besser zu erhalten, ist er meistens mit der klein gestoßenen Rinde des Baumes vermischt. Mit der Zeit verhärtet er zu einem trocknen zerbrechlichen Harze. Der andere Balsam wird flüssiger Storax (*Storax liquida*) genannt, und ist in ungleich wohlfeilerem Preise. Man ist nicht einig, ob er von einem andern Baume oder durchs Auskochen der Rinde eben desselben erhalten werde \*). Er hat die Konsistenz

\*) Die sogenannte Weybrauchrinde (*Cort. Thymiamatis, Thuris*) scheint nicht, wie Linnæe will, mit der  
Kas:

sistenz einer dicken Salbe, ist röthlich oder grau, meistens unrein, riecht stark nach Storax, und hat einen schwarzen Geschmack. Der bey uns gebräuchliche scheint bloß gekünstelt zu seyn. Zum Gebrauche muß man ihn bey sehr gelinder Wärme flüßig machen, und durch ein Haartuch drücken, damit die Unreinigkeiten zurückbleiben.

5. Mit verwachsenen Staubfäden.

488. Fichte, Kienbaum, Kiefer (*Pinus sylvestris*). Dieser Baum, wovon wir ganze Wälder haben, ist bekannt genug. Die Blätter desselben stecken immer paarweise in einer Scheide. Er blühet im May. Man samlet davon in Apotheken die Fichtenknospen (*Turiones Pini*), die auch, wiewohl unricht, *Strobili* s. *Coni Pini* genannt werden. Es sind die obersten und ersten Schößlinge, an denen sich die Nadeln noch nicht entwickelt haben, und die von aussen mit bräunlichen Schuppen bedeckt, inwendig aber grün sind. Sie sind vom Harze ganz klebrig, und

Kastarill einerley, sondern vielmehr die Rinde des Amberbaumes zu seyn, welche vom Waschen, Kochen und Auspressen des flüßigen Storax zurückgeblieben, denn sie kömmt nicht nur mit dem Geruche des Ambers vollkommen überein, sondern wird auch aus denselben Gegenden, von wo der Amber erhalten wird, gezogen. Die Weßharrachrinde hat nicht die Gestalt anderer Rinden, sondern besteht aus kleinern und größeren Stücken, zwischen denen oft verdorrte Blätter bemerkt werden, und hat das Ansehen, als wenn ein flüßiges Harz darüber ausgegossen wäre. Die Stückchen Rinde sind braun, etwas scharf, bitter, zusammenziehend und von sehr angenehmem Geruch.

und haben einen bittern balsamischen Geschmack und sehr angenehmen Geruch. Aus diesem Baume vornehmlich, wiewohl auch aus andern Nadelbäumen, erhält man Theer, Pech, Terpentin, Harz und Geigenharz, von denen ich die Art, wie sie gewonnen werden, hier anzuzeigen für nöthig achte, um bey den folgenden Gattungen, welche ähnliche Produkte liefern, mich kürzer fassen zu können. Der Theer (*Pix liquida*) wird aus dem trocknen Holze durch eine abstreigende Destillation erhalten, indem man das Kienholz in großen Haufen aufschürmt, mit Moos und Erde bewirft, und rund um Feuer macht, da denn das dicke brenzliche Oehl oder der Theer in das darunter in die Erde eingegrabene Faß abfließt. An einigen Orten verrichtet man dieses in besondern Oefen. Das dünne, über dem braunen Theer schwimmende Oehl wird gelber Theer genannt \*). Das Pech oder Schiffpech (*Pix solida, navalis s. atra*) wird entweder aus sehr harzigem Holze sogleich bey der Destillation erhalten, oder am öftersten dadurch, daß man den Theer unter beständigen Umrühren so lange über dem Feuer hält, bis er die gehörige Härte des Peches hat \*\*). Werden zur Sommerzeit  
in

\*) Vor einiger Zeit wurde ein großes Geräusch von dem Theerwasser (*Aqua picea*) gemacht, dessen Vereitung bloß darin bestand, daß man auf einen Theil Theer zwey Theile kaltes Wasser goß, dieses Gemische oft umrührte, und nach acht und vierzig Stunden das Wasser zum Gebrauche klar abgoß.

\*\*). Das Burgundische Pech (*Pix Burgundica*) hat eine gelbbraune Farbe und den Geruch und Geschmack des Terpentins. Es wird aus Harz bereitet, welches man  
mit

in die Rinde des Fichtenstamms bis ins Holz Löcher eingehauen, so fließt aus dieser Wunde in untergesetzte Gefäße der gemeine Terpentin (*Therebinthina communis*) ab. Es ist ein flüssiges Harz, von der Dichte eines Zuckersaftes, das eine graugelbliche halbdurchsichtige Farbe, einen bitterlichen Geschmack und den ihm eigenen Geruch hat. Dieser Baum giebt die schlechteste Sorte des Terpentins. Bey der Destillation mit Wasser erhält man aus allen Gattungen des Terpentins das dünne, leichte und starkriechende Terpentindhl oder Biondhl (*Oleum Therebinthinae* s. *Pini*), das fälschlich auch den Namen Terpentinspiritus (*Spiritus Therebinthinae*) bekommt, und wenn es nochmals abgezogen worden, ätherisches Terpentindhl (*Oleum Thereb. aethereum*) genannt wird. Man kann das Terpentindhl auch bey einer vorsichtigen Destillation aus dem Terpentin an sich ohne Wasser bekommen. Der in der Blase von der Destillation zurückgebliebene Rückstand, der bey dem Erkalten hart wird, heißt dann getöchter Terpentin (*Therebinthina cocta* \*). Die Löcher, welche man

mit etwas Wasser im Kessel zergehen läßt, es in einen Filtrirsaß gießt und auspreßt. Die Stelle desselben kann bey Apothekerarbeiten ein reines gemeines Harz oder Geizgenharz ohne allen Nachtheil vertreten.

\*) Aus einer Abart dieses gemeinen Fichtenbaums, der auf den karpatischen Gebürgen in Ungarn, Syrol, Wirtemberg und Schweiz wächst, und seines sehr krummen gebogenen Stammes und Aeste wegen Krummholzbaum (*Pinus Mughos Scop.*) genannt wird, erhält man den Ungarischen Balsam (*Balsamus Hungaricus*). Er schwißt freiwillig aus den Spitzen der Zweige aus, und wird in Gläsern gesammelt. Das eigentlich sogenannte Krumm-

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

489. Lerchenbaum (*Pinus Larix*, Zorn t 89.), wird auf den Alpengebürgen in der Schweiz, Frankreich, Böhmen, Ungarn, Tyrol, Steyermark und Sibirien gefunden. Die Nadeln desselben stehen zu zwanzig bis vierzig in einer Schei-

Krummholzöhl (*Oleum templinum*) scheint das aus diesen Nadeln destillirte Oehl zu seyn. Nach Herrn Morch soll der Ungarische Balsam aus den Blättern, Zapfen und Holz mit Wasser destillirt werden, und mit dem Terpentinoehl völlig überein kommen.

Scheide auf einer länglichen Warze rings um die Aese herum. Man erhält davon vornehmlich den Venedischen Terpentim (Therebinthina Veneta s. larigna), wenn er gleich keinesweges durch die Venetianer allein verführt wird. Er fließt entweder von selbst aus den Ritzen der Rinde oder wird auch erhalten, indem man den Baum einige Schuhe über der Erde anbohrt und den Terpentim in untergesetzte Gefäße ablaufen läßt. Er ist sehr klar, durchsichtig, gelblich und, wenn er nicht zu alt ist, weniger zähe als der gemeine Terpentim.

490. Weißtanne, Edeltanne (*Pinus Picea*) wächst auf den Alpen in der Schweiz, Deutschland, Schweden, Franken, Böhmen, Sibirien u. a. D. und wird über hundert und fünfzig Fuß hoch und sechs Schuhe dick. Die Nadeln kommen einzeln an allen Seiten der Zweige hervor. Dieser Baum enthält eine solche Menge flüßiges Harz, daß es in Blasen oder Beulen auf der Rinde bemerkt wird. Durch das Aufstechen und Zerreißen erhalten die Alpenbewohner den Terpentim, den man gemeinhin den Straßburger Terpentim (Therebinthina Argentoratensis) zu nennen pflegt. Er ist durchsichtig, wenig zähe, hellgelb oder weißlich, von sehr starkem und angenehmen Geruch, und hat unter allen Terpentimarten den stärksten bitteren Geschmack ohne sonderliche Schärfe. Da die Einsammlung desselben, wegen des Schadens, der den Bäumen dadurch wiederfährt, so sehr verboten ist; so ist er äusserst selten zu haben.

491. Gemeine oder rothe Tanne (*Pinus Abies*) ist bey uns häufig und bekannt genug. Die Knospen (*Turiones* s. *Cymae Abietis*) werden da-

davon, wie von den Fichten, gesammelt, sind aber seltener im Gebrauch. Der vornehmste Nutzen der Tanne besteht in dem gemeinen Harze (n. 488.), wovon sie eine größere Menge als die Fichte giebt. Es fließt zwar von selbst aus, reichlicher aber erhält man es dadurch, wenn man in die Stämme, die eine halbe Elle Dicke haben, hin und wieder in die Rinde bis aufs Holz Löcher hauer. Uebrigens verfährt man damit wie am angezeigten Orte bemerkt worden. Ausser dem Harze ist die Tanne auch geschickt Terpentin und Theer zu geben.

492. Balsamtanne (*Pinus balsamea et Canadensis*) wächst in Kanada. Von diesem Baume wird die feinste Terpentinart, durchs Anbohren der am Stamme befindlichen Beulen, gewonnen, die man Kanadischen Terpentin (Therebinthina Canadensis, Balsamus de Canada) nennet. Er ist so zähe, daß er sich zu Fäden ziehen läßt, durchsichtig als Glas, gelblichweiß, nur durchs Alter wird er allmählich gelber. Der Geruch ist angenehm, und der Geschmack sehr gelinde und kaum bitter \*).

493. Sembrobaum (*Pinus Cembra*) wächst auf den Karpatischen Gebürgen in Ungarn, auf den Schweizer, und Tyroleralpen. Man bekömmt von diesem Baum durchs Auspressen den sogenannten Karpatischen Balsam (Balsamus Car-

H h 2

pa-

\*) Die verschiedenen Gattungen des Terpentins würden nach ihrer Güte folgender Gestalt zu ordnen seyn. Der beste ist der eben angezeigte Kanadische; diesem folgt der Cypriſche, wovon nachher (n. 517.); dann der Straßburger (n. 490.), hierauf der Venedische (n. 489.) und der schlechteste ist der gemeine Terpentin (n. 488.)

pathicus s. Libani), der auch von selbst austretten soll. Er ist durchsichtig, weiß und sehr süßig. Bey uns ist er nicht gebräuchlich.

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

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

496. Lebensbaum (*Thuja occidentalis*) wächst in Kanada und Sibirien wild: bey uns sichtet man ihn in einigen Gärten. Es wird ein sehr hoher Baum. Seine Blätter (*Hb. Arboris vitae*) die

das ganze Jahr durch grün bleiben, liegen an kleinen breitgedrückten Siefen, eines immer in das andere geschoben. Wenn sie zerrieben werden, haben sie einen starken und unangenehmen Geruch.

497. Gegliederter Lebensbaum (*Thuja articulata*) ist ein funfzehn bis zwanzig Fuß hoher Baum, der in der ganzen Barbarey wächst. Das Harz, welches unter dem Nahmen Sandarak oder Wacholderharz (*Sandaraca, Gummi Juniperi*) bekannt ist, und aus den südlichen Gegenden von Marocko gebracht wird, soll nach Broussonet von diesem Baume herrühren. Es besteht aus kleinen Körnern von verschiedener Gestalt und Größe, die klar, hellgelb, glatt und glänzend im Bruch, zwischen den Zähnen nicht erweichlich, und an sich ohne Geruch sind, auf Kohlen geworfen aber sehr angenehm riechen. Vom Weingeist wird es vollkommen aufgelöst: das Wasser nimmt davon aber nichts ein.

498. Kaskarillstrauch (*Croton Cascarilla* \*) wächst vornehmlich in Peru, ausserdem aber auch in Florida, Providentia und Paraguay. Indem von diesem Baum ein Theil der Rinde rund um die Wurzel weggeschnitten wird; wird derjenigen, die sich am Stamm und an den Aesten befindet, der Saft entzogen, sie löst sich daher vom Holze los, und fällt ab. Diese Rinde ist unter dem Namen Kaskarill, Schakarill oder graue Sieber-  
H 3 rinde

\*) Nach Wright hat die Rinde des *Croton Cascarilla* nicht das Mindeste mit der officinellen Kaskarillrinde gemein. Er nennt den Baum, der diese giebt, *Croton Eleutheria*, und es ist derselbe, den Linnæe mit dem Namen *Clusia Eleutheria* belegte.

rinde (*Cort. Cascarillae, Chacarillae, Gascarillae, Eleutheriae*) bekannt. Sie besteht aus mehr oder weniger zusammengerollten Röhren, die bis einige Zolle lang und kaum eine Linie dick sind. Von aussen ist sie runzlich, weißgrau; inwendig schwarzbraun. Sie hat einen bitteren, etwas scharfen, gewürzhaften Geschmack, einen geringen aromatischen Geruch, wenn sie aber angezündet oder auf Kohlen geworfen wird, giebt sie einen durchdringenden angenehmen Geruch, der dem Bisam oder der Ambra ähnlich ist. Vorzüglich schätzt man diejenige, die im Bruch stinkende Harztheile zeigt. Man erhält aus einem Pfunde zwey Unzen und darüber an wäsrigem Extract, und bey der Distillation mit Wasser erhielt ich über zwey Drachmen eines grünen sehr starkriechenden Oeyles. Der Weingeist nimmt daraus eben so viel als das Wasser ein.

499. *Maurelle (Croton tinctorium)* ist eine einjährige Pflanze, die in Frankreich, vorzüglich um Montpellier, Languedoc sehr häufig wächst. Es werden daselbst daraus die blauen Farbflecken auf folgende Art bereitet. Man schneidet die Pflanze, wenn sie blühet, über der Wurzel ab, zerstößt sie, und preßt den Saft aus, der eine dunkelgrüne Farbe hat. In diesen Saft tunkt man viele hantene Lappen, die, damit die Farbe sich gut einziehe, zwischen den Händen stark gerieben, und darauf getrocknet werden. Diese gefärbte Lappen werden hernach über den Dunst von faulendem Urin, mit lebendigem Kalk vermischet, aufgehängt, bis ihre Farbe sich in eine blaue verändert hat. Dieses Verfahren wird noch zwey und mehrere Mahle wiederholt, bis die Lappen gefärbt genug sind. Diese blauen Farbflecken,

chen, deren Farbe so wenig fest sitzt, daß sie schon durch kaltes Wasser sich ausziehen läßt, werden häufig nach Holland verkauft, und noch vor kurzem glaubte man, daß daraus aller Lakmus verfertigt würde, der vielmehr größtentheils der Orseille, wie nachher bemerkt werden wird, seinen Ursprung zu verdanken hat. Vorzüglich bedient man sich jenes ausgezogenen Farbwesens zum Färben des Weines, zur Verfertigung des blauen Zuckerpapiers und zur Bereitung der blauen Bezette oder blauen Schminkeflecken, die auch Tournesol genannt werden, (Bezetta f. Torna solis coerulea) indem man die Farbe aus den groben languedokischen Tüchern auszieht, und feinere Leinwand damit färbt \*).

500. Purgierholzbaum (*Croton Tiglium*) wächst in Ostindien und wird auf der Malabarischen Küste angepflanzt. Der Baum ist nach allen seinen Theilen sehr scharf, vorzüglich aber die Blätter, die eine starke Entzündung und Geschwulst im Munde zurücklassen. Die Samen davon waren die vorhin gebräuchlichen sogenannten Purgierkörner (*Grana Tiglii*, *Tiglia*, *Tilli*), die länglich, eiförmig, glatt, auf einer Seite platt, und von der Größe des Wunderbaumsamens sind, und unter der grauen dünnen Schale einen ehlichten Kern einschließen. Der

H h 4

\*) Die rothe Bezette, rothe Schminkeflecken oder der rothe Tournesol (*Bezetta rubra*) kömmt aus der Gegend von Konstantinopel, und besteht aus alten schon gebrauchten Stücken Leinwand, worauf man wahrscheinlich mit der Kochenille eine rothe Farbe gesetzt hat, die aber eben so wenig darauf fest sitzt, als die blaue Farbe in der blauen Bezette.

Geschmack desselben ist anfänglich öhlicht, etwas ranzig, kurz darauf aber geht er in eine Schärfe über, die man nicht leicht los werden kann. Vor eben diesem Baume stammt das in vorigen Zeiten gebräuchlich gewesene Moluckische oder Purgierholz (*Lignum Pavanae*, *Panavae*, *Moluccanum*, *Moluccense*) ab. Dieses ist blaß von Farbe, sehr leicht, schwammig, hat eine feine aschgraue Rinde, keinen sonderlichen Geruch und einen ekelhaften, scharfen und brennenden Geschmack. Sowohl dieses als auch die Purgierkörner sind selten mehr im Gebrauche.

501. Wunderbaum (*Ricinus communis*, Zorn. t. 131.) wächst in beyden Indien, in Afrika und dem südlichen Europa wild, und erreicht besonders an ersteren Orten eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Bey uns wird er zur Zierde in den Gärten, in denen er nur einjährig ist, gehalten. Die schönen ansehnlichen Blätter haben lange Stiele, die sich im Blatt endigen, sind breit, glänzend, schön grün, als ein Stern eingeschnitten, und am Rande gekerbt. An den Spitzen der Stängel kommen die weiblichen Blumen mit rothen Stempeln und unter denselben die männlichen mit dem Kelche und den häufigen gelben Staubbeuteln hervor. Die Frucht ist rund, flachlicht, dreytheilig und enthält eiförmige Samen, welche unter einer dünnen, trocknen, grau und schwarz gesprenkelten Rinde einen weissen, öhlichten Kern enthalten. Man nennt sie Purgier-, Brech-, oder Treibkörner (*Sem. Cataputiae maioris*, *Ricini vulgaris*). Die so große Schärfe des Samens sitzt bloß in der Schale. Das aus demselben ausgepresste Oehl ist unter dem Namen Kastoröhl oder Palmöhl (*Oleum Ri-*

Ricini, Palmae liquidum, de Palma Christi, de Kerva) bekannt. In Amerika wird dasselbe durch das Kochen der ausgeschlaubten und zerquetschten Kerne mit Wasser abgesondert, indem man das auf der Oberfläche des Wassers sich abscheidende Oehl mit Löffeln abschöpft. Das bey geringerer Wärme gepresste ist vorzüglicher. Es ist flüchtig, etwas zähe, weiß, ohne Geruch, von einem geringen Geschmack und gerinnt selbst bey der stärksten Kälte nicht. Durch das Alter wird es dicklicher, dunkler an Farbe und bekommt die Consistenz des Honigs. Vierzehn Unzen Samen geben ohngefähr drey Unzen Oehl.

502. Purgiernußbaum (*Iatropa Curcas*), Zorn. t. 404.) wächst in Surinam, Brasilien und Jamaica. Seine Frucht enthält die so genannten Purgiernuße (*Sem. Ricini maioris*, *Ficus infernalis*, *Nux cathartica americana*, *Nux Barbadiensis*), die schwarz und glatt sind, und einen weißen, fetten, öhlichten, süßlichten Kern enthalten. Die so entsehlliche Schärfe dieser Nuße ist ebenfalls allein in der Schale zu suchen, wenn gleich einige den Keim, der zwischen beyden Kernhälften statt findet, dessen beschuldigen wollen. Vor Zeiten presste man oder kochte vielmehr mit Wasser aus den zerquetschten Samen das so genannte Söllenoehl (*Oleum infernale* s. *Cicinum*). Weder der Samen noch das Oehl sind jetzt mehr wegen ihrer so heftigen brechenerregenden und purgierenden Wirkung officinell.

503. Federharzbaum (*Siphonia Cahuchu*) ist ein ansehnlicher Baum, der im östlichen Theile von Amerika an den Ufern des Amazonenflusses, in Quito, auf der Insel Kajenne, Guiana auch auf Isle de France wächst. Vorzüglich erhält

man daraus das in neueren Zeiten bekannt gewordene Lederharz, elastische Harz, Federharz (*Resina elastica*, *Gummi elasticum*) oder das Harz von Kajenne (*Resina Cayennensis*), welches von den Amerikanern *Cautchuc* oder *Caoutchouc* genannt und seiner besondern elastischen Kraft wegen zur Verfertigung einiger chirurgischen Instrumente angewandt wird. Doch sollen auch verschiedene andere Bäume dasselbe Harz liefern\*), so wie ein etwas ähnliches unsere Mistelbeeren geben. Wenn die Rinde des oben genannten Baums bis aufs Holz verwundet worden, soll dieses Harz als ein milchichter Saft ausfließen, der an der Luft allmählich zu einem braunen Harze erhärtet. Man verfertigt auf der Stelle daraus Töpfe, Flaschen und andere Gefäße, die das Wasser halten und nicht zerbrechlich sind, indem man thönerne Formen damit überzieht, und in den Rauch hängt, wodurch das Harz in kürzerer Zeit die braune Farbe und Härte erhält. Dieses Ueberziehen und Trocknen wird so oft wiederholt, bis das Gefäß seine gehörige Dicke hat, worauf der Thon mit Wasser ausgewaschen wird. Theils in Gestalt solcher Gefäße, theils in Gestalt von Vögel, vierfüßiger Thiere, Früchte, Kugeln u. d. bekommt man es gemeinlich nach Europa. Es hat das Ansehen eines dicken wenig durchsichtigen Leders, einen sehr geringen Geschmack und keinen Geruch, ist biegsam und

\*) So giebt ein in Afrika auf der Insel Madagaskar entdeckter Baum, der von Jaquin *Commiphora madagascariensis* genannt wird, ein Federharz von derselben Beschaffenheit des obigen.

und braun von Farbe. Bisweilen trifft man es klar und sehr durchsichtig an, selten ist es von blauer oder rother Farbe, und diese Verschiedenheiten möchten wohl der Kunst zu verdanken seyn. Seine merkwürdigste Eigenschaft aber ist die Elasticität, indem es sich sehr ausdehnen läßt, und sobald als die Kraft, die es ausdehnte, nachläßt, wieder in seine vorige Gestalt und Größe zurückspringt. Ueber etwas starkem Feuer schmelzt es zu einer schmierigen Masse, die nachher in der Kälte nicht mehr erhärtet. Ungezündet brennt es mit einer hellen Flamme und vielem Rauche. Es löset sich weder im Wasser noch Weingeist auf. Die Laugen salze greifen es ebenfalls nicht an. Die Säuren dagegen, besonders die Vitriol- und rauchende Salpetersäure zeigen eine größere Wirksamkeit darauf, und lassen es, nachdem sie mit Wasser verdünnt worden, fallen, doch mit Verlust seiner elastischen Eigenschaft. Die destillirten Oehle äussern fast alle eine auflösende Kraft darauf, vorzüglich aber das Romy: Serpentin: Bärnstein: und Wachsöhl. Wenn man in diese Auflösungen Weingeist gießt, so fällt das Harz als ein Schleim nieder, der getrocknet wieder die Festigkeit und Federkraft zurückerhält. Die ausgepressten Oehle wirken weniger darauf, und von diesen greift es das Mandelöhl bey der Hitze noch am meisten an. Am allervollkommensten und leichtesten aber löset es sich in der Naphthe des Vitriols auf, und kann davon durchs Abdünsten der Naphthe, oder durch zugegossenes Wasser mit Beybehaltung aller seiner Eigenschaften geschieden werden. Der Auflösung in der Vitriolnaphthe bedient man sich vornehmlich zum chirurgischen Gebrauch. Es ist also weder für ein Gummi noch Harz,

Harz, sondern für eine Substanz von ganz besonderer Natur zu halten.

6 Mit verwachsenen Staubbeuteln.

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

305. Eselskürbis, Eselsgurke, Springgurke (*Momordica Elaterium*, Zorn. t. 444.) wächst in den südlichen Ländern von Europa. Bey uns wird er in Gärten gezogen. Die Stängel sind dick, rauh, verbreiten sich in viele Zweige und liegen auf der Erde. Die Blätter stehen auf langen Stielen, sind beynaher herzförmig, dabey dick, rauh, und haben eine graugrüne Farbe. Die Blumen kommen zwischen den Zweigen hervor, sind gelb, und den Gurkenblumen sehr ähnlich. Die Frucht (*Cucumis asininus*, *C. agrellis*), ist anderthalb Zoll lang, von der Dicke einer Gurke, grün, und über und über mit steifen Borsten besetzt. Wenn sie reif ist, und man sie anrührt, trennt

rennt sie sich vom Stiele, und wirft die Samen nebst einem klebrichten Saft mit der grössten Hefigkeit von sich. Der aus dieser Frucht ausgepresste Saft giebt das so genannte *Elaterium* oder *Eselkürbis*saft (*Elaterium*), wenn er vorher bis zur Dicke eines Extracts abgeraucht worden \*).

507. Flaschenkürbis (*Cucurbita lagenaria*). Hier von wird der Kürbisamen (*Sem. Cucurbitae*) gesammelt. Er kann auch vom Mandelkürbis (*Cucurbita Pepo*) genommen werden.

508. Wassermelone (*Cucurbita Citrullus*, Zorn. t. 253.) wächst in Apulien, Kalabrien, Sicilien wild. Die Früchte davon sind oft so groß, daß ein Mensch sie nicht forbringen kann. Unter der harten Schale enthalten sie ein weiches, röthliches, sehr saftiges, zuckersüßes Fleisch, worin die Samen stecken. Diese (*Sem. Citrulli, Anguriae*) sind den Kürbiskörnern gleich, ausser daß die äussere Schale schwarz ist.

509. Koloquinte (*Cucumis Colocynthis*, Zorn. t. 478.) ist eine dem Kürbis ähnliche Pflanze, die viele auf der Erde kriechende Ranken treibt. Die Früchte sind rund, oft einer Faust groß, und mit einer grüngelben Schale überzogen. Diese werden, nachdem die äussere gelbe Schale abgeschält worden ist, unter dem Namen *Koloquinten*

\*) An einigen Orten hielt man vormals zwey Sorten *Elaterium*, und nennt die angezeigte schwarzes *Elaterium* (*Elaterium nigrum*). Die andere, die weisses (*Elaterium album*) genannt wird, wird ohne alles Auspressen aus dem Saft, der vermittelst seiner Schwere aus den zerschnittenen Stücken des unreifen Eselkürbis abfließet, durchs Abrauchen verfertigt.

ten oder Boloquintenäpfel (*Colocynthides*, *Pomo Colocinthidum*) getrocknet von Syrien und Aleppo zu uns gebracht. Sie sind von verschiedener Grösse, haben eine weisse lederartige Haut, die ein leichtes schwammiges höchst bitteres und scharfes Mark einschliesst. Hierin sind in sechs Fächern eine Menge Samen, die man Boloquintenkörner (*Sem. Colocynthidum*) nennen. Sie sind platt, länglich, und, wenn sie vom anklebenden Marke durch aufgeglichenes warmes Wasser gut sind gereinigt worden, wenig oder gar nicht bitter. Das Mark dieser Früchte ist zugleich sehr schleimig, daher die Extraktion mit Weingeist durch Löschpapier gar nicht, und schwer durch ein Tuch abläuft. Wird dasselbe mit Hinweglassung der Samen vorher mit einem Schleim von Tragant oder Arabischem Gummi durchstoßen, getrocknet und dann gepulvert, so nennt man das entstandene Pulver Trochisci Alhandal.

510. Melone (*Cucumis Melo*, Zorn. t. 360.) ist in der innern Tartarey zu Hause, und wird häufig bey uns gebauet. Der Samen (*Sem. Melonum*) enthält ein fettes Oehl.
511. Gurke (*Cucumis sativus*, Zorn. t. 247.) ist bekannt genug. Der Samen (*Sem. Cucumeris*) ist in Apotheken gebräuchlich.
512. Saunrübe, Gichtrübe (*Bryonia alba*, Zorn. t. 417.) wächst sehr hoch, und ranket sich mit seinem dünnen Stamm und Aesten um alle benachbarte Gegenstände, die es ganz dicht beziehet. Die Blätter sind breit, zackig, beynah handförmig, dunkelgrün und von beyden Seiten mit schwarzen Haaren besetzt. Die Blumen sind einblättricht, funffach eingeschnitten und gelblich.
- Die

Die Wurzel, die auch Stickerwurzel (*Rad. Bryoniae*) genannt wird, ist oft dicker als ein Arm. Frisch hat sie einen besondern unangenehmen Geruch, der im Trocknen vergeht; der Geschmack ist bitter und scharf. Von aussen ist sie gelblich, inwendig weiß. Zum Trocknen pflegt man sie in Scheiben zu zerschneiden.

§. 167.

## XXII. Mit ganz getrennten Geschlechtern.

### I. Mit vier Staubgefäßen.

513. Mistel (*Viscum album*) ist eine das ganze Jahr durch grünende Schmarozerpflanze, die in den Wäldern zwischen den Aesten der Bäume bemerkt wird, von deren Nahrungssäften sie wächst. Die Wurzel derselben dringt nicht nur durch die Rinde, sondern bis ins Holz der Bäume ein. Die Stängel, die holzig sind, und eine gelbbraunliche Rinde haben, theilen sich jedesmal in zwey Zweige, und jeden von diesen wiederum in zwey andere, welches etlichemal so fortgeht, bis jeder letzte Ast an der Spitze zwey lanzenförmige, stumpfe, etwas krumme, fleischige, mit starken Ripben durchzogene, gelbgrünliche Blätter bekommt. Die Blüthen, die keine Blumenkronen, sondern bloß einen aus vier Blättern bestehenden Kelch haben, sind gelblich. Die Frucht ist eine runde, glatte, weiße und schleimichte Beere, und man verfertigt daraus den Vogelleim \*). Vor Zeiten

\*) Zur Verfertigung des Vogelleims werden die Mistelbeeren in einem Kessel mit Wasser einige Stunden lang gesotz

ten glaubte man, daß diese Pflanze durch die so genannte Misteldrossel ausgesät würde, welche die Beeren sammt den Samen frässe, und letztere nachher unverdauet zwischen die Rinde der Bäume fallen ließe. Diese Meinung aber ist durch Erfahrungen genugsam widerlegt worden. Es werden die Rinde sammt den Blättern (*Viscum f. Lignum Vitæ*) zum arzeneylichen Gebrauche aufgehoben. Frisch hat sie einen ekelhaften Geruch und zusammenziehenden Geschmack, welches beydes im Trocknen beynähe ganz verlohren geht. Da sie auf so sehr verschiedenen Bäumen, von denen sie ihre Nahrung ziehet, wächst, als Fichten, Eichen, Birken, Linden, Weiden, Haselstrauch; so ist es noch unentschieden, ob sie nach Verschiedenheit dieser sich in ihrer Wirkung unterscheidet oder nicht. Dem Eichenmistel (*Viscum quernum*), der auf Eichenbäumen wächst, hat man von jeher den Vorzug gegeben.

514. Brabantische oder Niederländische Myrte (*Myrica Gale*) ist ein Staudengewächse, welches im mitternächlichen Amerika und Europa, besonders in Engelland, Holland, Dännemark und Schweden häufig wächst. Das Kraut (*Herb. Myrti brabanticae*) besteht aus Blättern, die lang

sotten, bis der Leim die erforderliche Dicke hat. Darauf gießt man ihn ins Wasser, legt ihn dann auf ein nasses Brett, und schlägt ihn mit einem Stück Holz so lange, bis er alle Körner hat fahren lassen, und wäscht ihn zuletzt mit frischem Wasser aus. Um ihn besser aufzubehalten, können jedem Punde drey bis vier Loth Serpentin zugeleht werden. Ist es nöthig, so läßt er sich auch mit etwas Veinöhl verdünnen, oder mit Harz verdicken.

lanzenförmig, nach der Spitze zu ein wenig gezähnt, ein bis anderthalb Zoll lang, und auf der unteren Fläche mit gelben harzigen Punkten versehen sind. Sie sind von einem angenehmen gewürzhafteu und starken Geruch, und schmecken ebenfalls gewürzhafteu bitterlich und ein wenig zusammenziehend. Beym Kochen mit Wasser sollen sie eine wachsartige Materie ausgeben.

### 3. Mit fünf Staubgefäßen.

515. Baumwoll- oder Lorbeerweide (*Salix pentandra*) findet bey uns an nassen Orten statt, und erreicht eine Höhe von funfzehn bis zwanzig Fuß. Seine Zweige sind blutroth, die Blätter eyförmig glatt, sägenartig gezähnt, und die Blattstiele mit vielen Drüsen besetzt. Zwischen den Händen gerieben haben die Blätter einen Lorbeergeruch. Die Rinde dieser Weide (*Cortex Salicis laureae*) soll die Kräfte der Chinarinde äussern. Sie muß nur von den ein- und zweijährigen Zweigen gesammelt werden, und ist dann dünn, biegsam, von außen braun, und von zusammenziehenden, und nicht unangenehmen bitteren Geschmack. Sechszehn Unzen davon geben drey Unzen an wäszligem Extract. Die Rinde der ungleich häufiger vorkommenden Bruch- oder Knackweide (*Salix fragilis*) soll mit der Lorbeerweide vollkommen übereinkommen.

516. Pistazienbaum (*Pistacia vera*) wächst in Persien, Arabien und Syrien wild, und wird in Italien und Sicilien gebauet. Die Früchte haben die Größe und Gestalt der Haselnüsse und einen lederartigen dünnen Ueberzug, unter dem sich eine dicke, weisse, holzige Schale befindet, die einen olaszgrünen mit einem rothen Häutchen beskleideten, süßen, fetten und sehr schmackhaften

Kern enthält. Diese Kerne sind die gebräuchlichsten Pistazien, oder Syrische Pimpernisse (Pistaciae), die bloß ihrer grünen Farbe wegen zu den Morfellen genommen werden.

517. Terpentibaum (*Pistacia Therebinthus*) wächst auf der Insel Chio, in Indien, Afrika und wird auch in Spanien, Frankreich und Italien gezogen. Man erhält davon den Syrischen Terpentin (*Therebinthina Cypria, de Cipro, Chia*) der seiner vorzüglichen Güte wegen sehr hoch im Preise steht. Er ist, wenn er aufrichtig ist, dicker und zäher als anderer Terpentin, durchsichtig, sehr wenig gelblich, von einem angenehmen Geruch und ohne alle Schärfe und Bitterkeit. Um ihn zu erhalten verfähret man auf der Insel Chio oder Zypern folgender Gestalt: Man hauet von allen Seiten von oben bis unten in den Baum mit einer Art Löcher ein, die immer drei Zoll weit von einander entfernt sind, und nimmet alle Morgen den Terpentin, welcher herausgeflossen und sich die Nacht über auf steinernen Platten, die man unter den Baum legt, gesammelt und verdickt hat, hinweg, und reiniget ihn, indem man ihn bey der Sonne flüssig macht und durch gestochene Körbe laufen läßt. Er fließet so sparsam, daß vier Bäume, welche sechszig Jahr alt sind, und deren Stamm fünf Fuß im Umfange hat, kaum drittehalb Pfund Terpentin geben. Daher kömmt es auch, daß er so theuer, und gemeinlich mit Benedischem Terpentin verfälschet ist. Mit dem Alter erhärtet er zu einem festen durchsichtigen Harze.

518. Mastichbaum (*Pistacia Lentiscus*) wird auf der Insel Chios oder Scio, in Portugall, Spanien, Frankreich und Italien gefunden. Der vor-

vornehmste Nutzen dieses Baumes besteht in dem  
 daraus fließenden Harz, welches man Mastich  
 (Mastix, Mastiche) nennt, und fast allein von  
 der Insel Chios kömmt. Es besteht aus kleinen  
 Körnern von verschiedener Größe, die trocken,  
 zerbrechlich, halbdurchsichtig im Bruche glatt  
 und glänzend, und zitronengelb sind. Sind  
 reine und unreine Körner mit einander vermischt,  
 so nennt man ihn Mastich in Sorten. Es  
 hat einen besondern nicht unangenehmen Geruch,  
 und einen ähnlichen etwas gewürzhafteu Ges-  
 schmack. Unter den Zähnen wird es zähe, in  
 der Hitze schmilzt es, und auf Kohlen geschüttet  
 verbreitet es einen sehr angenehmen Geruch. In  
 Wasser löst sich davon nichts auflösen. In  
 stärksten Weingeist und ausgepressten Oehlen lö-  
 set es sich auch selbst im Kochen nicht gänzlich auf,  
 sondern fast der zehnte Theil bleibe unauflöslich  
 zurück; im Terpentindöhl geschieht die Auflösung  
 dagegen um desto leichter. Die zähe weiße Ma-  
 terte, welche bey der Auflösung in Alkohol zurück-  
 bleibt, trocknet an der Luft schwer aus, löst sich  
 in ellenlange Fäden ziehen, wird vom Vitriol-  
 äther aufgelöst, und hat viele Aehnlichkeit mit  
 dem Federharze. Sie unterscheidet sich aber da-  
 von dadurch, daß sie nach dem Schmelzen elastisch  
 bleibt, und die Durchsichtigkeit und Farbe des  
 Mastichs erhält. Dieses Harzes wegen bauet  
 man den Baum auf der Insel Chios aufs sorg-  
 fältigste. In Europa giebt er selten Mastich,  
 und in Chios thun dieses auch nicht alle Bäume.  
 Man erhält ihn, indem man bey trockenem Wet-  
 ter in die Rinde des Stammes und der Aeste  
 Querschnitte macht, wornach er hinausfließt.  
 Diese Kerndre ist so ergiebig, daß die Einwoh-

- ner von Chios dem Türkischen Kaiser jährlich 300000 Pfund davon statt Tribut erlegen. Vor Zeiten war auch das Holz von diesem Baume unter dem Namen Mastichholz (*Lignum Lentiscis*) officinell. Man hat es in Stücken von verschiedener Größe, die eine bleichgelbe Farbe haben, und mit einer braunen runzligen Haut bedeckt sind.
- 519 Hanf (*Cannabis sativa*) wird gebauet, wächst aber auch häufig wild. Sein eigentliches Vaterland ist Japan und Ostindien. Die Blätter haben lange Stiele, und sind in etliche lanzettförmige und sägenartige Blätter getheilt, wovon die mittleren die längsten sind. An der männlichen Pflanze theilt sich der Stängel oben in viele Nebenstängel, welche mit vielen herunterhängenden röthlichen Blumen besetzt sind. An der weiblichen sitzen die Blüthen zwischen den Blättern. Der Samen (*Sem. Cannabis*), der, wie bekannt, ein fettes Oehl (*Oleum Cannabis*) und vielen Schleim enthält, ist officinell.
520. Hopfen (*Humulus Lupulus*) ist zureichend bekannt. Die Blumen der weiblichen Pflanze, die mit Fleiß gebauet wird, und die man überhaupt Hopfen *Strobili* s. *Conis. Flor. Lupuli* zu nennen pflegt, sind officinell. Sie haben einen starken gewürzhaften Geruch, und einen bitteren nicht unangenehmen Geschmack. Die Sprossen (*Turiones Lupuli*) wurden vormals ebenfalls als Arzneimittel angewandt und im Frühjahr gesammelt.

#### 4. Mit sechs Staubgefäßen.

521. Sarsaparille, Saffaparille (*Smilax Sarsaparilla*) wächst im Königreiche Peru, Mexiko und Brasilien auf niedrigen sumpfigen Gegenden nahe

nahe am Gestade des Meeres. Dieses Gewächse umwindet mit seinen Fingers dicken, mit Dornen besetzten Ranken alle nahe stehenden Bäume und Sträucher. Es soll davon die Sarsaparillwurzel (*Rad. Sarsae, Sarsaparillae, Salsaparillae*) herkommen, wiewohl andere sie von einem andern Gewächse (*Smilax aspera*) ableiten. Diese verbreitet sich in die Breite gleich unter der Oberfläche der Erde, und kann daher mit leichter Mühe, nachdem die Erde darüber etwas aufgelockert worden, herausgezogen und gesammelt werden. Die in Apotheken gebräuchliche Wurzel besteht aus einer großen Menge einiger Fuß langen Wurzeln, die bis zur Dicke einer Gansfeder gehen, und aus einem zolldicken Stamme entspringen. Sie sind von aussen braun und runzlich inwendig weiß, und haben kaum einen merklichen Geruch, und einen mehlichten, wenig schleimigen Geschmack. Etwas bitteres habe ich darin nicht bemerken können. Man verschickt die Wurzeln gemeinlich von den feinen Fäserchen gereinigt, und dann sind sie entweder in die Runde zusammengesetzt, welche man runde Sarsaparill (*Sarsaparilla rotunda*) nennt, oder der Länge nach zusammengebunden, die lange Sarsaparill (*Sarsap. longa*) heißt. Bey diesen beyden Sorten machen die besten, längsten, stärksten und am meisten gereinigten Wurzeln die äussersten Ketten aus: das Innere besteht aus kleinen schlechteren Stücken und Abgängen. Man bringt sie auch in Bündeln, welche man lose Sarsaparill (*Sarsap. de Honduras*) nennt, welches die ganze Wurzel mit sammt dem dicken Knollen, woraus die kriechenden Wurzeln hervorkommen, nebst den noch daran befindlichen Fasern ist, die ohne alle Ordnung

in große Stücke zusammengerollt worden. Die runde ist von diesen die theuerste. Die Zeichen der guten Wurzel sind, daß sie nicht zu dünn, sondern ohngefähr von der Dicke einer Schreibfeder, von aussen nicht schwarz sondern hellbraun, inwendig weiß, nicht zerreiblich, oder gar wurmstichig sondern fest sey, und sich der Länge nach gut spalten lasse. Und damit diese Wurzeln sich leichter spalten lassen, ist es am besten, selbige vorher an einen feuchten Ort zu legen: unbillig aber ist es, sie deshalb in Wasser einzuweichen, weil sonst dadurch die wenigen darin befindlichen wirksamen seifenartigen Theile noch der Wurzel entzogen werden. Ueberdem hat Herr Wösch völlig Recht, wenn er das eingeführte Spalten einer so dünnen Wurzel für eine lächerliche Behandlung hält.

322. Chinastrauch (*Smilax China*) wächst in China, Japan, Persien und hin und wieder in Jamaika. Die Wurzel, die unter der Benennung Orientalische China, oder Pockenwurzel (*Rad. Chinae orientalis* s. *ponderosa*) officinell ist, ist gebogen, knosig, holzigt, schwer, harzig, und enthält unter einer braunröthlichen Haut ein weißes Mark, das etwas ins Röhliche fällt. Sie hat keinen Geruch, und einen faden Geschmack. Man zieht diese der Occidentalischen oder Amerikanischen Chinawurzel (*Rad. Chinae occidentalis*) vor, die eine dunkler gefärbte Haut und schwammichteres Mark enthält, und ungleich leichter ist\*). Diese und die wurmstichigen Wurzeln,

\*) Man hält dafür, daß die Occidentalische Chinawurzel von einem andern Strauche (*Smilax Pseudochina*), das in Hispanien, Peru, Brasilien und andern Amerikanischen Ländern wächst, gesamlet wird.

zeln, deren Löcher die Kaufleute, von denen man sie aus der ersten Hand hat, mit rothen Bolaxerden oder einem wohl noch schädlicherem Gemische von Bleiglätte auszufüllen pflegen, müssen billig nicht zu Arzeneyen angewandt werden.

### 5. Mit acht Staubgefäßen.

523. Schwarzer Pappelbaum (*Populus nigra*) wächst an feuchten Orten, und erreicht die Höhe eines Lindenbaums. Seine Blätter haben lange Stiele, sind glatt, fast rund, am Rande ungleich ausgeschweift, sägenartig gezähnt, und endigen sich in eine lange und scharfe Spitze. Oben sind sie glänzendgrün, unten blaßgrün. Die männlichen Blumen stehen in langen Kötzchen. Man braucht von diesem Baume in Apotheken die Knospen oder Knospen, die Pappelknospe (*Gemmae s. Oculi Populi*) genannt werden. Diese sind länglich, gelblichgrün, und bestehen aus Schuppen von verschiedener Größe, die über einander liegen. Sie enthalten einen klebrigen, wohlriechenden, bitteren Saft, und müssen frühe im Frühjahr, nemlich im März und April, ehe noch die Blätter hervorbrechen, und sie am kleinsten sind, gesammelt werden.

### 6. Mit neun Staubgefäßen.

524. Bingelkraut, Hundskohl (*Mercurialis annua*, Zorn. t. 103. 104.) hat einen ästigen, einen bis anderthalb Fuß hohen Stamm. Die Blätter haben kurze Stiele, sind länglich, schmal, zugespitzt, rauch und am Rande unmerklich gezähnt. Bey der männlichen Pflanze werden die

Blüthen in einer kleinen Aehre quirlförmig bemerkt: bey der weiblichen kommen zwischen den Stängeln und Blättern kurze dünne Stielchen hervor, woran sie sitzen. Bey beyden bemerkt man keine Kronblätter, sondern einen dreyntheiligen Kelch. Das geruchlose und fast unschmackhafte Kraut (*Hb. Mercurialis*) war officinell. Es wächst an schattigen Orten.

### 7. Mit zwölf Staubgefäßen.

525. Fischkörnerbaum (*Menispermum Cocculus*) wächst in Zeylon, Malabar, Java, Amboina und andern Orten von Indien. Die Früchte davon sind Beeren, und bekommen den Nahmen Fischkörner, Lauskörner, Koffelkörner (*Cocculi Indici, Semen Cocculi*). Sie haben die Größe großer Erbsen, sind grau, runzliche, und enthalten eine niereenförmige runzliche Nuß, die unter einer dünnen Schale einen weissen Kern, der einen höchst bitteren und fast brennenden Geschmack hat, einschließt. Da diese Früchte als Arzneymittel entbehrlich sind, aber dagegen auf mancherley Art gemißbraucht werden können, so ist den Apothekern sowohl als den Materialisten der Preussischen Staaten, sie zu führen, untersagt worden.

### 8. Mit verwachsenen Staubgefäßen.

526. Wachholder, Raddig (*Juniperus communis*, Zorn. t. 178.) ist bekannt genug. In Apotheken braucht man davon die Beeren und das Holz. Die Beeren (*Baccæ Juniperi*) werden erst im Herbst des zweyten Jahres reif. Sie haben ei-

nen

nen angenehmen Geruch und süßen gewürzhaften Geschmack. Zehn Pfund sollen nach etnigen ein bis zwey Loth auch mehr ätherisches Oehl, welches bey uns Brunnholzöhl genannt wird, geben. Aus vierzig Pfunden frischen Beeren habe ich nur zwey und ein halb Loth Oehl erhalten. Aus der von der Destillation des Oehls im Destillirgefäße gebliebenen wässrigen Extraction, wird, nachdem sie durchgeseiht worden, durchs Abrauchen die Raddigummes (*Rob. Juniperi*) bereitet. Hievon erhielt ich aus obiger Menge dreyzehn Pfunde. Das Wachholder, oder Raddigholz (*Lignum Juniperi* s. *Cedrinum*), welches sowohl vom Stamm als der Wurzel ausbewahrt wird, und röthlich ist, hat einen angenehmen Geruch, der, wenn es angezündet wird, noch stärker ist. Funfzehn Pfunde davon geben vier Loth ätherisches Oehl welches so dicklich, wie warmgemachter venedischer Terpentini ist.

527. Lycischer Wachholder (*Juniperus Lycia*?) wächst in beyden Arabien und Aethiopien. Es ist noch zweifelhaft, ob das gummichte Harz, das Weyrauch (*Olibanum*, *Gummi Olibani*, *Thus*) genannt wird, von diesem Baume kömmt \*). Die Körner, aus denen es besteht, sind in Gestalt und Grösse verschieden. Die meisten sind runde Stücke bis zur Grösse einer Wallnuß, und hängen oft zusammen. Sie sind äusserlich mehlicht, von gelblicher oder röthlicher Farbe, halb durchsichtig, zerbrechlich, von einem angenehmen Geruch, und werden zwischen den Zähnen zähe,

Si 5

wo

\*) Nach dem Schwedischen Apothekerbuch wird der Weyrauch vom *Juniperus thurifera* gesammelt.

wobey sie einen eben nicht unangenehmen, bitterlichen und gewürzhafteu Geschmack äussern. Die unreineren Stücke heissen Weyrauch in Sorten. Durchs Reiben mit Wasser giebt es eine milchige Auflösung. Wenn es angezündet ist, brennt es, ohne eben zu schmelzen, mit heller Flamme, und verbreitet den angenehmsten Geruch. In Weingeist wird es ganz aufgelöst. Es wird in beyden Arabien gesammelt, nach Mecca gebracht, von hier nach Kairo geschickt, und von da wird dann der grössste Theil nach Marseille verkauft.

528 Sadebaum, Sevenbaum (*Tuniperus Sabina*) wächst ursprünglich in den Morgenländern: hin und wieder siehet man ihn bey uns in Gärten. Er wird hoch, hat gerade gegen einander überstehende, aufrechte und an den Zweigen fortlaufende, kurze, spitzige Blätter, die immer paarweise in einer Scheide eingeschlossen sind. Seine Beeren sind kleiner als die Raddigbeeren und schwarzblau. Das Kraut oder die obersten Spitzen der Zweige (*Hb. Sabinae*) hat einen starken betäubenden Geruch, und einen sehr bitteren und scharfen Geschmack. Aus neun und zwanzig Pfunden Kraut erhielt Herr Dehne achtzehn Loth wesentliches Oehl, und aus zwey und dreyszig Pfunden Holz ohngefähr ein Loth.

529 Eibenbaum, Ibenbaum, Taxusbaum, (*Taxus baccata*) findet in den dicksten finstersten Wäldern in ganz Europa, auch bey uns in Preussen statt. Hin und wieder hat man ihn auch in Gärten. Er wächst sehr langsam, und man siehet ihn deshalb, wenigstens bey uns, nie von beträchtlicher Höhe und Dicke. Er hat das An-

Ansehen einer Tanne. So lange die Zweige jung sind, haben sie eine grüne, nachher eine rothbraune Rinde. Die Blätter stehen dicht, sehen den Tannadeln ähnlich, bleiben den Winter über am Baum, sitzen aber nicht so regelmäßig als bey der Tanne. Sie sind von klebrigem schleimigem Geschmack. Die Blumen zeigen sich im März und April, und die männlichen haben das Ansehen rundlicher Käzchen. Die Früchte sind im September reif, und sind längliche, röhre, saftige Beeren, aus welchen oben der schwarze, eyrunde, längliche Samen mit der Spitze hervorragt. Ein klebriges Fleisch von faulem süßlichten Geschmack erfüllt diese Beeren. Die Samen sind bitter. Ehemals hielt man alle Theile dieses Baums, selbst seinen Schatten, für giftig. Jetzt hat man auswärts Versuche gemacht, die Rinde, Blätter und Beeren (*Cort. Folia, Bacc. Taxi baccati*) als Arzneymittel anzuwenden. Bey uns hat man schon längst hin das Holz als ein bewährtes Mittel gegen die traurigen Folgen des tollen Hundsbisses erkannt, und Gleditsch äusserte zuerst die Vermuthung, daß das in der Maywurmlatwerge vorgeschriebene Ebenholz vielmehr dieses Elbenholz seyn sollte.

530. Brasilianische oder Indianische Grieswurzel (*Cissampelos Pareira*) ist eine perennirende gleich einer Winde in die Höhe kletternde Pflanze, die im südlichen Amerika, und vornehmlich Brasilien einheimisch ist. Die Wurzel (*Rad. Pareirae Bravae*), die durch die Portugiesen aus Brasilien gebracht wird, ist holzig, hat bisweilen die Dicke eines Fingers, auch bisweilen die eines Arms. Von aussen ist sie mit einer runzlichen braunen Rinde bedeckt: inwendig ist sie dunkelgelb.

gelb. Sie hat keinen Geruch, aber einen anfänglich süßen, nachher bitteren Geschmack.

9. Mit verwachsenen Staubbeuteln.

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

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

S. 167.

XXIII. Mit vermengten Geschlechtern.

Ben den Gewächsen dieser Klasse bestehet der wesentliche Unterschied darin, daß sich bey einer Pflanze ausser den Zwitterblumen auch noch entweder männliche oder weibliche oder alle diese drey zugleich befinden. Dieses kann auf drey Arten geschehen, entweder männliche oder weibliche nebst den Zwitterblumen wachsen auf einer und derselben Pflanze; oder man

he

bemerket die männlichen oder weiblichen Blumen, oder beyde auf zwey verschiedenen Pflanzen von einerley Art: oder endlich sieht man männliche und weibliche Blumen mit oder ohne Zwitterblumen auf drey verschiedenen Pflanzen wachsen. Hieraus entstehen nun folgende drey Abtheilungen:

1. Auf einer Pflanze.

533. Ghoctatubaum (*Guttaefera vera*) ist ein Baum von mittelmäßiger Größe, der im Königsreiche Siam und in Zeylon wächst. Nach den Nachrichten, die der Baron Banks von dem D. König erhalten, und dem Herrn Ritter Murray mitgetheilt hat, wird aus diesem Baum das wahre oder Siamische Gummigutt (*Gummi Guttæ verum s. siamense*) erhalten, und es ist wahrscheinlich derselbe, von dem schon Herrmann berichtet, daß davon ein besseres Gummiharz, als das gewöhnliche Gummigutt, gesammelt werde. Aus den abgebrochenen Zweigen und Blättern fließt der gelbe Milchsaft tropfenweise aus, wird in untergesetzte Kokosnußschalen aufgefangen, und nachher in größeren flachen irdenen Gefäßen bey der Sonnenwärme getrocknet. In Zeylon dagegen sollen in die Rinde dieses Baumes hin und wieder Einschnitte gemacht werden, aus denen der Saft sich hinausbegießt. Es soll dieses wahre Gummigutt sich von dem vorhin gedachten zeylonischen Gummigutt (n. 291.) dadurch unterscheiden, daß bey letzterem im Trocknen sich die gelbe Farbe ins Braune zieht.

534. Weiße Nieswurz (*Veratrum album*, Zorn. t. 295.) wird in Rußland, Sibirien, Osters

Oesterreich, Schweiz, Italien und Griechenland gefunden, und ist, nach allen ihren Theilen, nicht nur dem Menschen, sondern auch allen Thieren tödtlich. Der Stamm wird bis vier Fuß hoch, und hat fast keine Aeste. Die Blätter haben keine Stiele, sind groß, eyrund, glatt, und mit vielen Nerven der Länge nach durchzogen. Oben theilt sich der Stängel, und die Blumen, die aus sechs grünlichen irregulären Blumenblättern zusammengesetzt sind, stehen sehr gedrängt in Aehren beysammen. Die Wurzel (*Rad. Hellebori* s. *Ellebori albi*, *Veratri*) ist ein länglicher Knollen, an welchem hin und wieder die Ueberbleibsel von herausgegangenen Fasern zu sehen sind, oder noch statt finden. Sie hat von aussen eine graue Farbe, inwendig ist sie weiß. Der Geschmack ist scharf und bitter, und der Geruch fehlt. Der Weingeist zieht daraus mehr als das Wasser aus, und giebt eine gelbbraune Tinktur von bitterm und sehr scharfem Geschmack.

535. Sabadillpflanze (*Veratrum Sabadilla*?) Herr Professor Bergius und Retz halten diese Pflanze für diejenige, die den Sabadill. oder Merikanischen Lausamen (*Sem. Sabadilli* s. *Sabadillae*) giebt. Er besteht in schwarzen spitzigen Samen, welche keinen Geruch aber einen widrigen höchst brennenden Geschmack auf der Zunge haben, und in gelben länglichen Fruchthülsen, wovon drey unten in eine Samenkapsel vereinigt sind, eingeschlossen sind. Man bringt ihn aus Mexiko. Da er in Gestalt eines Pulvers lange aufbehalten seine Kräfte verliert, so muß er nur auf kurze Zeit gestossen aufbewahrt werden.

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

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

538. Glaskraut, Peterskraut (*Parietaria officinalis*, Zorn. t. 121.) wächst in den wärmeren Gegenden von Europa. Der Stängel ist gerade und haarig. Die Blätter sind eyrund länglich, behaart, haben lange Stiele, stehen wechselseitig, und werden im Trocknen durchsichtig. Die Blumen sitzen in den Winkeln der Blätter auf kurzen Stielchen in sechs Quirlen zusammen. Das Kraut (*Hb. Parietariae, Helxines*), welches keinen Geruch, einen sehr geringen krautar-  
tigen

tigen und etwas zusammenziehenden Geschmack hat, ist officinell \*).

539. Aegyptischer Schotendorn (*Mimosa nilotica*) ist ein Baum, der im steinigten Arabien und Aegypten wächst. Er wird an zwanzig Fuß hoch, und die Blätter sowohl von dieser als der folgenden haben die Eigenschaft auf eine geschehene Berührung zusammen zu fallen. Aus den unreifen Früchten desselben, die Hülsen vorstellen, welche zwischen beyden Schalenstücken ein röthliches gummiertes Mark enthalten, wird, nachdem sie zerstoßen worden, der Saft ausgepreßt, und dieser zur Härte eines Extracts abgeraucht. Dieses ist der wahre Acaciensaft (*Succus Acaciae verae* s. *Aegyptiacae*), der in runden Stücken von vier bis acht Unzen, in einer Blase eingemacht, verpackt wird. Er ist von schwärzlicher Farbe, zerfließt im Munde, und hat einen herben zusammenziehenden Geschmack. Er löset sich im Wasser bis auf wenige Unreinigkeiten, die zurückbleiben, gänzlich, und eines Theils auch im Weinzeisse auf. Aus eben diesem und vielleicht auch aus andern Bäumen fließt das Arabische Gummi (*Gummi Mimosae, Arabicum, Serapionis*) aus der Rinde des Stammes und der Aeste, so wie bey uns aus den Kirschenbäumen das Kirschengummi, aus. Die Araber, welche sich der Sammlung dieses Gummi unterziehen, bringen es zum Verkaufe nach Kairo, von wo der größte Theil nach Marseille und Livorno verhandelt wird. Es bestehet aus Stücken, die meistens ründlich sind,

\*) Bey uns wird dafür gewöhnlich das bekannte Tag- und Nachtkraut oder Ruhweizen (*Melampyrum nemorosum*, Lora. t. 263) gesammelt.

sind, bis zur Größe einer Wallnuß gehen, eine hellere oder dunklere, gelbe oder braune Farbe haben, durchsichtig, von aussen runzlich, und inwendig, wenn sie zerbrochen werden, glänzend sind. Man bemerkt daran weder Geschmack noch Geruch. Je brauner die Farbe desselben ist, um desto schlechter ist es. Es wird häufig, besonders bey dem hohen Preise, indem es seit einiger Zeit gestanden, mit Kirschgummi vermischt. Ein geübtes Auge kann beyde ziemlich sicher von einander unterscheiden, indem das Arabische Gummi mit einer runzlichten Haut überzogen ist, die anders gestaltet beym Kirschgummi wahrgenommen wird. Es löset sich sowohl in kaltem als heissem Wasser völlig auf, und ist daher ein wirkliches Gummi. Ein Theil davon giebt sechs Theilen Wasser die Dicks eines Zuckersaftes. Die ausgepreßten und destillirten Oehle, Balsame, Harze, Gummiharze, Kämpfer und thierischen Fette, kann man, indem man sie mit einer dicken Auflösung dieses Gummi reibt, mit Wasser mischbar machen. Ja selbst das Quecksilber, wenn man es mit noch einmal so viel Gummi in einem Mörsel durcheinander mischt, und allmählich unter dem Reiben Wasser hinzutröpfelt, theilet sich in der Art, daß es aufgelöst zu seyn scheint. Man nennt diese Bereitung Plenck's Quecksilberarzeney oder die gummichte Quecksilberauflösung (*Hydrargyrum gummosum*, *Mercurius gummosus*, *Mucilago* [ *Liquor mercurialis Plenckii* ], die aber nie lange vor dem Gebrauche bereitet werden muß. Es ist eben so wenig eine wirkliche Auflösung, als wenn man das Quecksilber mit Terpentin oder Fett zu einer Salbe verreibt.

540. Senegallische Sinnpflanze (*Mimosa Senegal*) wächst in Guinea an beyden Ufern des Flusses Senegal. Von diesem Baume soll man auf eben die Weise, als das Arabische Gummi vom vorigen erhalten wird, das Senegallische Gummi (*Gummi Senegal*, *Senegalense*, *Senica*) bekommen. Es ist von jenem in nichts mehr als der weisseren Farbe und der größeren Durchsichtigkeit unterschieden. Die Stücke davon pflegen größer zu seyn.

541. Katechubaum (*Mimosa Catechu*) wächst häufig auf den Gebürgen bey Bengala. Er wird drey bis fünf Fuß hoch, hat eine dicke, braune, schuppige Rinde, worunter der weisse Splint sitzt, der zunächst das harte und feste Holz, das entweder blaßbraun oder dunkelroth, bisweilen ganz schwarz ist, einschließt. Nach den neuesten Beobachtungen wird von diesem inneren gefärbten Holze, wovon der äussere weisse Theil oder der Splint genau abgetrennt worden, die uneigentlich sogenannte Japanische Erde oder Cachou (*Terra Japonica*, *Terra Catechu*, *Succus Catechu*, *Cachou*) erhalten. Nachdem dasselbe in kleine Späne zerschnitten worden, wird es mit Wasser in irdenen Gefäßen ausgekocht, das erhaltene Extrakt bis auf den dritten Theil abgeraucht, und auf eine kurze Zeit an einen kühlen Ort gesetzt. Man läßt es dann ferner an der Sonne verdunsten, woben es zu verschiedenenmalen umgerührt wird. Wenn es ziemlich dick geworden, wird es über ein mit Asche von Kuhmist bestreutes Tuch ausgedehnt, mit einem Faden in viereckige Stücke zerschnitten und bey der Sonne völlig getrocknet. Nachdem das Holz dunkler ist, bekommt auch das Extrakt eine schwärzere

zere Farbe, und ist schlechter. Ob nun gleich das meiste Katchu auf diese Weise erhalten wird; so ist es dennoch wahrscheinlich, daß man es vielleicht an einigen Orten aus andern Arten von Holzern, Rinden und Früchten ziehe \*). So wie es zu uns gebracht wird, besteht es aus trocknen, harten, zerbrechlichen, schwarzbraunen, im Bruche rothbraunen, geruchlosen Stücken, die einen zusammenziehenden, anfänglich süßen Geschmack haben, der nachher bitter wird. Die Proben der Güte des Kachou sind, daß es fest sey, auf der Zunge nicht anlebe, sondern gänzlich zerfließe, in einem Löffel glühend gemacht bis auf einen geringen Rückstand verbrenne, und bey der Auflösung mit Wasser, Wein, schwachen Weingeist und Essig wenig zurücklasse. Ganz löset es sich nie auf, sondern es bleibt wenigstens der achte Theil unauflöslich zurück, weil man bey der Bereitung eben nicht so vorsichtig ist, daß man die Extraktion durchseihen oder verhindern sollte, damit nicht Asche oder andere fremdartige Theile hineinfallen, die man auch wohl aus Betrug hinzusetzt. So soll statt desselben eine braune, im Bruch glänzende und im Wasser erweichliche Thonart vorkommen, die aber in jenen Flüssigkeiten nicht auflöslich ist, und im Glühen erhärtet. Eben so wenig, als diese Substanz eine Erde ist, eben so falsch kömmt ihr auch der Beynahmen von Japan zu, weil sie daselbst nicht bereitet, sondern aus Malabar, Suratte, Pegu und andern Indostanischen Provinzen gebracht wird.

Rf 2

2. Auf

\*) So soll sehr vieler Katchu aus den Früchten der Avetapalme (*Avoca Catechu*, Zorn, t. 287.) gezogen werden.

## 2. Auf zwey Pflanzen.

542. Esche (*Fraxinus excelsior*). Von diesem bekanten Baume wurde vor Zeiten die Rinde und der Samen gesammelt. Die Rinde (*Cort. Fraxini*) ist aschfarbig, und hat einen bitteren Geschmack. Das Dekokt davon sowohl als die Extraktion mit Weingeist, hat dieselbe Eigenschaft, die man beym Griesholze (n. 225.) bemerkt, nemlich, nachdem sie gegen das Licht gehalten werden, entweder eine gelbe oder blaue Farbe zu zeigen. Die Samen (*Sem. Fraxini, Linguae avis*) sind in der Gestalt den Pfirsichkernen ähnlich, nur daß sie lang, sehr schmal und platt sind. Ihr Geschmack ist bitter, und einigermaßen scharf.
543. Mannaesche (*Fraxinus Ornus*) wächst in Kalabrien, Sicilien, Italien, Krain und andern südlichen Europäischen Ländern. Sie ist unsferer Esche sehr ähnlich, aber nicht so hoch. Vornehmlich aus dieser, wiewohl auch aus einigen andern Eschenarten, selbst aus der bey uns einheimischen, (n. 542.) sammlet man in den wärmeren Gegenden die in den Apotheken so bekante Manna (Manna), welches ein blaßgelber, eingetrockneter, wenig durchsichtiger, klebriger Saft ist, dessen Stücke von verschiedener Gestalt und Größe sind. Sie hat einen schleimigte süßen, etwas ekelhaften Geschmack, und schwachen widerlichen Geruch. In Weingeist und Wasser wird sie ganz aufgelöst. Ist des Wassers zu wenig, so scheidet sich in der Kälte ein Theil wieder aus. Drey Theile Wasser können einen Theil Manna völlig aufgelöst erhalten. Die Sammlung derselben geschieht vorzüglich in Sicilien, Kalabrien und Apulien. In der wärmsten Jahreszeit, nehmen

nehmlich von der Mitte des Junius bis zu Ende des Julius, schmilzt sie von selbst aus dem Stamme und den glatten Aesten der Bäume \*) als ein heller Saft aus, der in verschiedene Klumpen gerinnt, und zuletzt hart und weiß wird. Dieses ist die beste Manna (Manna in lacrymis). Herrn Bartels zufolge wird diese von der Sonne hervorgezogene Manna so kostbar gehalten, daß sechs Unzen davon mit fünfzig Thaler bezahlt werden. Wenn die Bäume diesen Saft nicht mehr freywillig geben, macht man tiefe Einschnitte in die Stämme, wodurch noch eine Menge hinausfließt. Man fängt mit den Ausschnitten am Baum von unten an, und geht allmählich bis zur Höhe fort, und wenn die Jahreszeit es erlaubt, so macht man auch selbst auf großen Zweigen Einschnitte. Unter jeden Einschnitt befestigt man ein Blatt, über das der dünne Saft als von einer Rinne in ein untergesetztes getrocknetes Blatt der Indianischen Feige, welches das Ansehen eines hohlen Beckens hat, niedertröpfelt. Kühles Wetter und Regen machen, daß die Mannasammlung oft weniger ergiebig ist: indem Mangel an Wärme das häufige Hervorquellen des Saftes hindert, und der Regen ihn abwäscht. Die Größe der Erndte läßt sich daraus schon abnehmen, daß allein zwey kleine Städte in Kalabrien, nemlich Campana und Bocchigliero an 30000 Pfund jährlich einsammeln. Im Handel unterscheidet man gemeinlich die rinnenförmige, gemeine und schlechte

R f 3

Man-

\*) Einige wollen versichern, daß auch aus den Blättern, und zwar aus beyden Flächen derselben, eine Manna in körniger Gestalt ausschwißen soll, die *Manna di fronde* genannt wird. Herr Bartels aber läugnet dieses ganz.

Manna. Die erstere oder die Manna in Röhren (*Manna canellata*, *cannulata* s. *longa*) besteht aus zwei bis fünf Zoll langen, breiten, weissen oder hellgelben Stücken, die aus auf einander liegenden Lagen bestehen, auf einer Seite concav sind, und eine Rinne bilden. Um sie in dieser Gestalt zu erhalten, schneidet man Stücke aus der Rinde, wo denn der ausfließende Saft auf der Stelle der fortgeschnittenen Rinde erhärtet, oder man bindet um die Stämme kleine Hölzer, woran der Saft herunterläuft, und sich verdickt. Diese löset sich in Wasser ganz auf, und ist die beste Sorte \*). Die gemeine Manna (*M. vulgaris*) besteht aus zusammenhängenden Stücken von verschiedener Gestalt und Größe, die mehr oder weniger unrein sind. Je trockner und weisser sie ist, und mit je mehr weissen Stückchen sie erfüllt ist, um desto besser ist sie. Man unterscheidet sie nach den Ländern, woher sie gebracht wird. Die beste ist von Giaraci in Kalabria ultra, auf diese folgt die Sicilianische, vornehmlich von Capaci, und dann die Kalabrische. Diese (*M. Calabrina*) ist sehr gut, und im Handel am meisten bekannt. Sie wird vom Wasser bis auf den sechszehnten Theil aufgelöst, welches fremdartige beim Sammeln hineingekommene Theile sind. Die weissen Stücke, die aus dieser ausgelesen

\*) Die röhrichte Manna (*Manna en Marons*), die man uns unter diesem Nahmen aufbietet, ist gemeiniglich aus schlechter Manna, Luderzucker, und, wie einige wollen, Stamonium geküffelt, und in mancherley Gestalten geformt. Aus dieser Ursache sieht man beim Einkaufe der Manna nicht eben auf sehr große Stücke, weil diese am allerersten verfälscht zu seyn pflegen.

lesen werden, werden körnige Manna (*M. electa* l. *granulosa*) genannt. Die schlechte Manna (*M. Crassa*) ist offenbar schmutzig, sehr wenig oder gar nicht weiß, und so feucht, daß sie einem Zeige ähnlich ist. Zum arzeneulichen Gebrauch ist sie nicht tauglich, da sie aus den vorigen Sorten Manna, die durchs Alter verdorben sind, entspringt, oder auch aus Honig, schlechtem Zucker und Manna gekünstelt, auch wohl mit Sand vermische befunden wird \*).

644. Nordamerikanische Brausewurzel (*Panax quinquefolium*, Zorn. t. 155.) ist eine perennirende Pflanze, die auf den Alpen der chinesischen Tatarey, in Virginien, Pensylvanien, Neuengelland, Kanada und anderen Orten des nördlichen Amerika wächst. Die Wurzel (*Rad. Ginseng*) hat, so wie wir sie trocken erhalten, nach dem Zeugniß der Schriftsteller nur die Dicke des kleinsten Fingers. Diejenige, welche ich unter dem Nahmen Ginseng erhalten, besteht aus Stücken, die einen Zoll dick, sechs Zoll und darüber lang, rund und beynah vollkommen cylindrisch sind. Sie hat von aussen und innen eine gelbgraue Farbe, ist runzlich, fest und zähe. Der rindige Theil ist ziemlich stark und dunkler von Farbe. Man bemerkt an ihr keinen Geruch, aber einen anfänglich etwas süßlichen und nachher sehr

Kl 4

schlei-

\*) So soll die Brianzoner Manna (*Manna laricina* l. *Brigantina*) fast jederzeit ein Gemische verschiedener oft schädlicher und drastischer Substanzen seyn, und selbst die aufrichtigste, die von daher gebracht wird, hat, da sie der Saft des Lerchenbaums (n. 496) ist, allemahl den Nebengeschmack des Serpentins, und ist weniger abführend als die wahre Manna.

schleimigen Geschmack. Sie wurde vor nicht eben langer Zeit in China noch so hochgeschätzt, daß man ein Loth davon gegen dreßsig bis acht und vierzig Loth Silber verkaufte.

### 3. Auf drey Pflanzen.

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

546. Feygenbaum (*Ficus Carica*, Zorn. t. 479.) wächst sowohl in allen südlichen und westlichen Ländern von Europa, als auch auf den griechischen Inseln und in ganz Asien. Bey uns wird er in Töpfen gezogen und bleibt klein: in den wärmeren Ländern aber, und besonders in der Levante, erreicht er die Höhe eines Birnbaums. Vor Zeiten glaubte man, als wenn der Feigenbaum ohne vorhergehende Blüthen Früchte trage: jetzt aber weiß man, daß die Blumen innerhalb der Frucht verschlossen sind. Es wachsen diese

diese Früchte, die den bekantten Nahmen Feigen (Caricae, Ficus) führen, an den Aesten und älteren Zweigen, und sind in Ansehung der Größe, Farbe und dem Geschmack verschieden. In der Levante bringt man die Feigen durch eine besondere Operation, die man die Kaprifikation nennt, zur Reifung. Man hat nemlich zweyerley Sorten Feigenbäume, den zahmen oder Gartenfeigenbaum und den wilden. Dieser giebt des Jahrs dreymal Früchte, die alle nicht essbar, aber zur Reifmachung der zahmen Feigen dienlich sind. Sie beherbergen nemlich eine Art von Gallinsekten (*Cyneps Pfenes*), welche aus Eiern, die das vorige Jahr hineingelegt worden, entstehen, und bis zu ihrer Verwandlung darin bleiben, worauf sie sich herausbegeben, und in eben derselben Absicht, um sich zu paaren und ihre Eier zu legen, auf die zahmen Feigen fliegen. Wenn die Kaprifikation geschehen soll, so werden die letzten wilden Feigen zu der Zeit, wenn das Insekt eben hinausfliegen will, auf die zahmen Feigenbäume getragen, da denn die aus den wilden Feigen herauskommende Insekten sich in diese einbohren, wodurch sie innerhalb vierzehn Tage zur Reife gelangen: sonst aber meistens unreif abfallen würden. Hiedurch erhält man die Feigen nicht nur in ansehnlicherer Menge, sondern auch ungleich größer, so daß man von einem Baum bis dreihundert Pfund einerndtet, statt daß in der Provenze und Italien, wo die Kaprifikation nicht angestellt wird, ein Baum selten über fünf und zwanzig Pfunde trägt. Letztere (Groß) hingegen sind ungleich angenehmer und süßer, als jene durch die Kaprifikation gezogene, weil sie, damit die hineingelegten Eier der Insekten nicht

auskommen und sie verderben durch eine starke Ofenhitze getrocknet werden müssen, wodurch ihre Annehmlichkeit einigermaßen verlohren geht. Es sind im Handel besonders dreyerley Sorten Feigen bekannt, nemlich die Smirnischen, die groß, gelb und rund sind: die Genuesischen, die auch groß, gelb und länglich sind, und die von Marseille, die gelb, rund, sehr angenehm und süß von Geschmack sind, sich aber nicht länger als ein Jahr halten. Diejenigen, die groß sind, und auf deren Oberfläche eine zuckerartige Materie sich abgeschieden, werden *Caricae pingues* genannt.

§. 169.

#### XXIV. Mit unkenntlichen Blumen.

Bei diesen pflanzenartigen Körpern kann man weder Staubgefäße noch Stempel wahrnehmen. Man unterscheidet sie daher nach ihrem äußeren Bau überhaupt. Einige haben bloß an einem einfachen Stiel Blätter, an deren unteren Fläche meistens der Samen hervorkömmt; selten sitzen bey ihnen die größeren Kapseln davon, an Stängeln. Diese heißen *Jarnkräuter* (*Filices*). Andere haben einen blättrigen Stiel, und tragen ihren Samen oder Samenstaub in einer besonderen Büchse. Man nennt sie *Moose* (*Musi*). Bey anderen kann man selten Wurzel, Stängel und Blätter unterscheiden, und dieses alles scheint eines zu seyn. Sie bekommen den Nahmen *Astermoose* oder *Fasergewächse* (*Algae*). Und endlich findet man einige, die sich durch ihre zähe, lederhafte oder schwammige Substanz unterscheiden, niemals Blät-

Blätter haben, und Schwämme (*Fungi*) genannt werden. Dieses sind die vier Ordnungen dieser Klasse.

### I. Farnkräuter.

547. Rannenkraut, Rosschwanz, Zinnkraut, gemein Schaftheu (*Equisetum arvense*) wächst unter dem Getreide. Es wird ohngefähr einen Schuh hoch. Stamm und Blätter sind fast viereckigt, lang, rauh und mit Gliedern, die mit einer trockenen Haut bis auf eine gewisse Weite umgeben sind, abgesetzt. Die Blätter stehen meistens zu zwölf in einem Quirle, und haben große und weite Scheiden. Auf einem ganz besondern Stängel, der eher als die Blätter erscheint, kömmt an der Spitze eine runde braunliche Aehre hervor. Das Kraut (*Hb. Equiseti, Equiseti minoris*) hat einen wenig salzigen und zusammenziehenden Geschmack und war officinell \*)

548. Mondraute, St. Wallpurgiskraut (*Osmunda Lunaria*, Zorn. t. 66.) ist eine sehr niedrige Pflanze mit einem einzigen Stängel, woran ein einziges zusammengesetztes etwas saftiges Blatt statt findet. Dieses besteht aus siebenzehn bis neunzehn Blättchen, die immer breiter werden, und die Gestalt eines halben Mondes haben. Oben theilt sich der Stängel in sieben oder mehrere Paare von Ästen, die an ihren äussersten Enden eine doppelte Reihe Kügelchen tragen, welche, wenn sie reif sind, eine Traube vorstellen. Diese

\*) Der Schachtelhalm (*Equisetum hiemale*) ist eine davon verschiedene Gattung, und wird nicht zum arzeneyischen, sondern mechanischen Gebrauche erfordert.

Diese Pflanze (*Hb. Lunariae*) findet man hin und wieder noch in Apotheken vorräthig.

549. Hirschzunge (*Asplenium Scolopendrium*, Zorn. t. 47.) wächst in Frankreich, Italien und in einigen Gegenden in Deutschland an schattigen, steinigten Orten. Die Blätter (*Hb. Scolopendrii, Linguae cervinae*) kommen mit langen haarigen Stielen aus der Wurzel hervor, sind länglich, zugespitzt, am Rande glatt, und herz- oder zungenförmig. Auf der unteren Seite sieht man gleichbreite braune Linien, die neben einander stehen, und aus einem braunen, pulverichten Wesen zusammengesetzt sind. Sie haben keinen Geruch, und geringen, zusammenziehenden Geschmack.

550. Milzkraut, kleine Hirschzunge (*Asplenium Ceterach*, Zorn. t. 311.) wächst in Italien, Montpellier, Schweiz und anderen Orten in den feuchten Spalten der Felsen. Die Blätter (*Hb. Ceterach, Asplenii*) sind in stumpfe, wechselseitig stehende und zusammenfließende Querstücke getheilt, wovon sie das Ansehen einer gewundenen Säule haben. Auf der unteren Seite sind sie ganz mit braunrothem Filze bedeckt. Sie riechen nicht, und sind auch wenig zusammenziehend.

551. Haarkraut, Abthou (*Asplenium Trichomanes*) wächst in ganz Europa und Morgenland in den Rissen der Felsen. Die Blätter (*Hb. Trichomanes, Adianthi rubri*) haben lange braunrothe Stiele, an denen zu beiden Seiten einander gegenüber kleine, rundliche, und am Rande gekerbte Blätter stehen, deren untere Seite wie beim Milzkraut beschaffen ist.

552. Mauerraute (*Asplenium Ruta muraria*, Zorn. t. 162.) wächst hin und wieder in Europa an Felsen und Mauern. Sie hat dünne, runde, feste, weißliche Stängel, die sich oben zertheilen, und drey kleine, runde und am Rande gekerbte Blätter haben. Auf der andern Seite derselben wird man die braunen Fiecken, wie bey den vorigen, gewahr. Diese Blätter (*Hb. Rutae murariae, Paronychia, Adianthi albi*) haben weder Geschmack noch Geruch.

553. Engelfuß (*Polypodium vulgare*, Zorn. t. 46.) kömmt aus der Erde in Gestalt einzelner Blätter hervor, die in die Quere zerschnitten, oft einen Schuh lang sind, und die Befruchtungstheile in Gestalt kleiner rundlicher Erhabenheiten von gelbbrauner Farbe auf der Unterfläche haben. Die Wurzel, die man Brotpf, oder Korallenwurzel (*Rad. Polypodii s. Filiculae dulcis*) nennt, ist stark im Gebrauche. Sie ist lang, dünn, gegliedert, knotig, und enthält unter der braunen, bisweilen schwärzlichen Rinde ein gelbliches, süßes und etwas zusammenziehendes Mark. Wenn das Wasser lange damit gekocht wird, pflegt das Dekokt einen bitterlichen Geschmack zu bekommen. Der bloße Aufguss ist daher bey weitem vorzüglicher. Die holzige und geschmacklose Wurzeln sind nicht anwendbar. Die Pflanze wächst in ganz Europa, besonders gegen Norden auf moosigten Steinen und in den Fugen alter Mauern und Gebäude.

554. Calaguala (*Polypodium — —*) ist eine der Hirszunge (n. 549.) ähnliche Pflanze die im Königreich Quito in Südamerika zu Hause ist. Die Wurzel (*Rad. Calagualae s. Calaguellae*), die bey den italienischen Aerzten sehr im Gebrauche

che ist, ist dem Engelsfuß (n. 553.) so ähnlich, daß sie von aussen bloß durch das dunkelrotte Oberhäutchen davon unterschieden werden kann. Ihr Geschmack ist weniger süß, dagegen aber herber, und etwas bitterlich. Man erhält daraus beynähe die Hälfte an wässrigem, sehr zusammenziehendem Extrakte.

555. Sarnkraut (*Polypodium Filix mas*, Zorn. t. 497.) wächst häufig in unseren Wäldern. Die Wurzel ist länglich, dick und aus vielen cyrundlänglichen, nah aneinanderliegenden, gekrümmten, schwärzlichen Knollen, die mit braunen Schuppen bedeckt sind, und ihr das Ansehen eines geflochtenen Zopfes geben, zusammengesetzt. Diese treibt, wie viele andere Pflanzen dieser Klasse spiralförmig zusammengerollte Blätter, die sich nach und nach in die Höhe auseinander rollen, und in doppelt zusammengesetzte Blätter, die bis zwey Schuhe lang sind, ausbreiten. Die Blättchen sind stumpf, eingekerbt und so gestellt, daß sie an Größe nach und nach abnehmen, und gleichsam alle zusammen genommen eine Pyramide vorstellen. Die Blattstiele sind mit vielen kleinen Schuppen bedeckt. Die Blüthen bestehen in kleinen runden Erhabenheiten auf der umgekehrten Seite der Blätter. Die Wurzel bekommt den Nahmen Johannswurzel oder Johannshand (*Rad. Filicis, Filicis non ramosae dentatae*), hat einen schwachen etwas ekelhaften Geruch und einen süßlich schleimichten, wenig zusammenziehenden, nicht unangenehmen Geschmack. Sie ist durch das Nouffertsche oder Herrrenschwandsche Wurmmittel officinell geworden.

556. Frauenhaar (*Adiantum Capillus veneris*, Zorn. t. 332.) wächst gemeiniglich in den Fugen der

der Mauren, und in den Felsenritzen in Langue-  
dok, Italien und der Schweiz. Es treibt eine  
Menge trockene und beynahe schwarze Stängel,  
die ästig sind, und fein ausgezackte eiförmige  
Blätter haben. Der Samen erscheint auf dem  
Rande der letzteren in halbmondförmiger Gestalt.  
Dieses Kraut (*Hb. Capilli veneris, Adianthi  
nigri*) hat einen schwachen Geruch und etwas süß-  
lichen zusammenziehenden und bitterlichen Ge-  
schmack, der aber nicht unangenehm ist. Es  
findet bey der Verfertigung des *Syrop capillaire*  
seine Anwendung.

## 2. Moose.

557. Bärlap, Johannesgürtel, Mörsemau  
(*Lycopodium clavatum*, Zorn. t. 54.) wächst  
häufig in Wäldern. Diese Pflanze kriecht auf  
der Erde herum mit dünnen langen Stängeln,  
welche mit schalen, spizen, bleichgrünen Blät-  
tern sehr dicht besetzt sind, und sich in verschiede-  
ne Aeste theilen. An den Enden derselben kom-  
men die Blumen hervor, die auf zwey aufrech-  
ten Stängeln neben einander, wie zwey gelbliche  
Aehren, stehen. Diese streuen ihren Samen-  
staub häufig als ein höchst feines schwefelgelbes  
Pulver aus, welches in Apotheken Klopfpul-  
ver, Blitzpulver, Serenmehl, Bärlapsamen,  
oder Moospulver (*Lycopodium, Farina, Pul-  
vis. Sulphur, f Sem. Lycopodii, Sulphur vege-  
tabile*) genannt wird, und sich, wenn es durch  
ein brennendes Licht durchgeblasen wird, entzün-  
det. Man sammler es an einigen Orten, als in  
Rußland, indem man im August und Septem-  
ber die beschriebenen Blumen abschneidet, und in  
einem

einem Ofen trocknet, da es denn häufig ausfällt. An anderen Orten wird der Blumenstaub anderer Pflanzen genommen, als vom Nußstrauch, Tanne, Fichte u. d. Das Kraut (*Hb. Musci clavati*), welches keinen Geruch und schwachen Geschmack hat, war in vorigen Zeiten auch officinell.

558. **Gülden Wiederthron** (*Polytrichum commune*, Zorn. t. 415.) wächst kaum einen Finger hoch. Es hat einen dünnen geraden Stängel, der rund um mit schmalen, spizigen, hellgrünen Blättern dicht besetzt ist. Bey der männlichen Pflanze siehet man aus dem obersten Theil einen langen röthlichen Stiel hervorkommen, auf dessen Spitze eine grüne Büchse, darin der Samenstaub enthalten ist, stehet, und die mit einer rothgelben haarigen Haube zum Theil bedeckt ist. Die weibliche Pflanze hat an der Spitze dichte zusammenstehende Blätter, die einen Stern bilden. *Erstere* (*Hb. Adianthi aurei, Polytrichi*) ist officinell, und hat weder Geschmack noch Geruch.

### 3. Fasergewächse.

559. **Steinmoos** (*Lichen saxatilis*) findet sich meistens auf Steinen, oft auch an den Rinden der Bäume. Es besteht aus sehr ausgeschnittenen, gebogenen, vertieften und trocknen Blättern, die wie Schuppen übereinander liegen. Die obere Seite desselben ist grau, die untere schwarz. Dieses ist vornehmlich die Flechte, welche sich auf der, der freyen Luft ausgesetzten Hirnschale der Menschen ansetzet (*Usnea cranii humani*), obgleich andere Moosarten, die besonders auf Steinen und der Erde sesssizen, dasselbe thun.

560. Isländisches Moos (*Lichen Islandicus*, Zorn. t. 138.). Diese Flechte, die an vielen Orten auf der Erde und an Steinen angetroffen wird, wird auch bey uns in Preussen vorgefunden. Sie ist trocken, hart, lederartig, bleich olivenfarb, glatt, hin und wieder vertieft, und hat wegen ihrer Ausschnitte das Ansehen eines Rennthierhorns. Die Ränder sind erhaben, und mit Borsten besetzt. Man nennt diese Flechte auch sonst Heidegras oder Purgiermoos (*Muscus Islandicus*). Sie hat keinen Geruch, aber einen nicht unangenehmen, bitteren und etwas zusammenziehenden Geschmack. Eine Unze davon mit einem Pfund Wasser eine Viertelstunde gekocht und ausgepresst, giebt, nach Herrn Ebeling, sieben Unzen Schleim von der Dicke, als ein Theil Arabisches Gummi in drey Theilen Wasser aufgelöst, mit dem auch eben so ausgespreste und destillirte Oehle und Kampher verrieben werden könnent.

561. Lungenmoos (*Lichen pulmonarius*, Zorn. t. 494.) wird in großen Wäldern gefunden, wo es von den Eichen, Tannen und Buchen herabhängt. Es gehört zu den größten und ansehnlichsten Moosen, indem es oft die Größe der Hand übersteiget. Es besteht aus einzelnen Blättern, die lederartig, lappenförmig zerschnitten 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 oberen Seite oft rundliche, harte, braunschwärzliche, schildförmige Körper. In Apotheken nennt man es *Lb. Pulmonaria*.

monariae arborea oder *Muscus pulmonarius*.  
Es hat keinen Geruch, aber einen etwas salzigen  
und bitteren Geschmack.

562. Grünes Ledermoos (*Lichen aphotus*,  
Zorn. t. 447.) wächst auf der Erde, besonders  
zwischen den Wacholdersträuchern. Die lederar-  
tigen und schwammigen Blätter sind breit, platt,  
in stumpfe Lappen zertheilt, grün und auf der  
oberen Seite des Blattes mit Warzen besetzt,  
und liegen auf der Erde. An dem Rande der-  
selben stehen aufgerichtete Schildchen. Es wird  
in auswärtigen Apotheken unter dem Nahmen *Hb.*  
*Musci cumatilis* gehalten.

563. Hundsmoos (*Lichen caninus*, Zorn. t. 454)  
ist dem vorigen sehr ähnlich. Es unterscheidet  
sich davon durch die braungrüne Farbe, die wie  
bestäubt aussieht, und im Trocknen blauschwarz-  
lich wird. Aus der unteren Seite ist es adrig und  
wöllich. Der Geruch davon ist unangenehm  
und schimmlicht. Man nennt es sonst auch *Erde-*  
*leberkraut* oder *Steinmoos* (*Hb. Musci canini*,  
*Lichen cinereus terrestris*). Es wächst in Wäl-  
dern, wo es nebst dem vorigen über die anderen  
Moosarten herrscht, und vermittelst weißer Fä-  
den sich fest hängt.

564. Scharlachfarbenedes Moos (*Lichen coccife-  
rus*, Zorn. t. 491.) besteht aus feinen, weißli-  
chen, übereinander gelegten Blättchen, die nahe  
an der Erde sind, und kurze Röhren weben, wel-  
che sich oben in Gestalt eines kleinen Deckers  
erweitern, dessen Rand mit scharlachfarbenen  
Knöpfchen, die mit der Zeit grau werden, besetzt  
ist. Es wird ihm an manchen Orten der Nahme  
*Feuerkraut*, *Leberkraut* oder *Lebermoos*  
(*Hb. Ignis*, *Musci pyxidati*) gegeben. Man fin-

det es an den Baumwurzeln. Der Geschmack desselben ist schleimig, wenig zusammenziehend, und etwas bitterlich.

565. Orseille (*Lichen Roccella*), wird nach neueren Berichten nur allein zur Verfertigung des Lakmus oder blauen Laß (*Laemus*, *Lacca muslica* s. *coerulea*) in Holland angewandt, und es werden dazu von den Kanarischen und Kapverdischen Inseln jährlich ohngefähr 2600 Centner von diesem Moose gesammelt. Es wird dasselbe in den Lakmusfabriken mit Urin, Kalkwasser, gelöschtem Kalk und Pottasche so lange zusammen eingewicht und gegohren, bis sich alles in eine breyartige Masse verwandelt, und eine blau-Grüne Farbe angenommen hat. Durch Anrühren sieht man es vor Fäulnis. Der Brei wird darauf in einer Mühle fein gemahlen, durch Haarsrücher gepreßt, und nachdem man ihm eine würfliche Gestalt gegeben hat, getrocknet. Ein guter Lakmus muß rein, schön blau und sehr leicht seyn.

566. Saarmooß (*Lichen plicatus*) stellt eine Menge langer grau-grüner Fäden vor, die sehr durcheinander verworren und verwickelt sind, und in dichten Wäldern von den Ästen der Bäume her unterhängen. Es ist unter dem Namen Baummoos (*Hb. Musci arborei*) in auswärtigen Apotheken gebräuchlich.

567. Wurmkonserve (*Conserva Helminthochortos*) kömmt aus Korsika, und ist als ein Wurm-mittel unter den Nahmen Helminthochorton, Lemithochorton, Elminthochorton, Corallina corlicana, Corallina rubra, Fucus Helminthochortos bekannt geworden. Es ist ein gelbrothes oder braunes, äßliches, saßriges, dichtes,

nicht hohles, an der Spitze zwey- oder dreytheiliges Moos, das höchstens einen Zoll hoch ist. Der Geschmack ist salzicht und ekelhaft, und der Geruch widerlich und dumpfig. Es braußt wegen der anhängenden Thiergehäuse und kleinen Kalkstückchen mit Säuren, und auf Kohlen knistert es, wegen des darin befindlichen Kochsalzes. Er soll mit der Kastanienbraunen Flechte (*Lichen castaneus Leerfi*) vermischt vorkommen. Diesen kann man nach Herrn Mönch von jenem unterscheiden, theils dadurch, daß dieser ganz braun, ebenfalls ästig ist, aber die Aeste endigen sich spitzig, statt daß die des ersteren abgestumpft sind: theils erweicht der falsche ganz im Wasser, die ächte Conserve aber nicht: theils ist dieser mit Mark ausgefüllt, jener aber ganz dicht. Die Flechte hat auch nicht den flüchtigen Geruch des Helminthochorton. Die Wurmgallerte (*Gelatina Helminthochorti*) wird daraus bereitet, indem zwey Loth dieses Mooses mit Wasser ausgekocht, und nachher mit zwey Loth Zucker und zwölf Gran Hausenblase bis zur Dicke einer Gallerte abgedampft werden.

## 4. Schwämme.

568. Fliegenchwamm (*Agaricus muscarius*) findet sich häufig im August und September in den Wäldern. Er macht sich durch die schöne, rothe, lebhafteste oft mit gelb gemengte Farbe, die mit weissen Warzen als mit Erbsen bestreut ist, sehr kenntlich. Bisweilen findet er sich auch von weißer und grauer Farbe, mit und ohne Warzen. Der Hut, der anfänglich sehr gewölbt ist, und allmählich immer flacher wird, hält oft zwölf Zolle

Zolle im Durchmesser. Die untere Seite desselben ist mit sehr dicht an einanderstehenden dünnen und weissen Blättern besetzt, die nach und nach gelblich werden. Er ist von sehr widerlichem Geruch, grosser Schärfe, und den Menschen so wohl als vielen Thieren ein Gift. Man wendet ihn deshalb zum Töden der Fliegen und Wanzen an. Zum arzeneyischen Gebrauch wird im Anfang des Herbstes bloß von den jungen Schwämmen die Wurzel, oder der Theil, der in der Erde steckt, gesammelt, und nachdem sie gereinigt und geschält worden, langsam getrocknet. Das Pulver davon, welches auf einem Reibeisen bereitet werden soll, und an einem warmen trocknen Orte aufbewahrt werden muß, wird von Bernhard und Whistling sowohl äusserlich in Geschwüren, als innerlich sehr empfohlen.

569. Lerchenschwamm (*Boletus Laricis*), wächst an dem schon (n. 489.) erwähnten Lerchenbaum. Er sitzt am Stamm, seltener an den Ästen desselben, ohne Stiel fest, ist rundlich, erhaben, und hat die Grösse einer Faust, manchmal eines Kinderkopfs. In seinem natürlichen Zustande ist er flach gewölbt, und oben mit lauter weissen, gelben und braunen Ringen abwechselnd gezeichnet und glatt, unten aber mit unzähligen kleinen Löcherchen durchstossen. In den Apotheken hat dieser Schwamm (*Agaricus*, *Agaricus albus* f. *Fungus laricis*.) ein ganz anderes Ansehen, weil er, ehe er verschickt wird, von der farbigen, mehr als ein Zoll dicken Rinde gereinigt, an der Sonne gebleicht, und mit Hämmern lange geschlagen wird. Er ist dann weis, leicht, zerreiblich, und hat einen anfänglich süßen, nachher scharfen, bitteren, und ekelhaften Geschmack.

Den besten erhält man aus Aleppo. Je leichter und weisser er ist, um desto besser ist er. Von dem Stos n erregt der leichte aufsteigende Staub desselben Husten, Niesen und Thränen der Augen. So wohl dieserhalb, als auch weil er seiner Zähigkeit wegen sich schwer zu einem Pulver zermalmen läßt, wird er vorher mit Kleister oder Tragant zu einem Teige zerquetscht und getrocknet. Der Weingeist zieht daraus mehr als das Wasser aus, und erstere Extraction hat eine gelbe Farbe, und den Geschmack des Schwammes \*).

570. Wohlriechender Löcherchwamm (*Boletus juaveolens*) ist unter der Benennung Weidenchwamm (*Boletus* s. *Fungus salicis*) in neueren Zeiten in den Apotheken eingeführt worden. Man findet ihn im Herbst und den ganzen Winter durch an der Rinde verschiedener Weidenarten ohne Stiel angewachsen. Er hat keine bestimmte Gestalt, ist korkartig, ohne Glanz, auf der Oberfläche weißlich, unten bräunlich, mit etwas engen, am Rande scharfen Röhrchen. Die innere Substanz ist weiß und gelbbraunlich untermischt. Er giebt sich vornehmlich durch einen angenehmen Geruch zu erkennen, den er besonders nach vorhergegangenen Regen von sich duftet, und

\*) Der bekannte Eichen-Feuer- oder Zunderschwamm (*Boletus igniarius*), der an den Eichenstämmen wächst, und nachdem die äussere Rinde abgeschält, mit einem Hammer ganz weich geklopft wird, wird in neueren Zeiten zum Blutstillen gebraucht, und *Agaricus* oder *Fungus quernus praeparatus* oder *Agaricus chirurgorum* genannt. Es ist ein chirurgisches nicht pharmazeutisches Mittel.

und den Violett am nächsten kömmt. Der Geschmack ist sehr wenig bitterlich. Um gepulvert zu werden, erfordert er dieselben Handgriffe als der Lebereschwamm.

571. Holunderschwamm (*Peziza Auricula*, Zorn. t. 500.) hat, wenn er frisch ist, das Ansehen eines Menschenohres. Er kömmt daher auch den Namen Judasohr (*Auricula Judae*, Fungus Sambuci). Er ist kraus, unterwärts eng, nach oben zu aber weit. Auf der gewölbten Seite glänzt er, und ist daselbst mit kurzen graugrünlischen Haaren besetzt; die andere Seite ist dunkler gefärbt und glatt. Jung und frisch ist er durchsichtig, schleimig und zitternd; mit dem Alter aber wird er so zäh als Leder, und ist ohne Geruch und Geschmack. Am Holunder und Hagedorn wird er am öftersten gefunden.

572. Hirschbrunst (*Lycoperdon cervinum*), findet sich hin und wieder in Europa, auch bey uns in Preußen, und wechselt in seiner Gestalt sehr ab. So wie er unter dem Namen *Boletus cervinus* vorkömmt, ist er mehr oder weniger rund, kleiner als eine Wallnuß, und enthält unter seiner trocknen, zähen und bräunlichen Haut eine Menge schwarzes Pulver, welches weder Geschmack noch Geruch hat.

573. Bovist (*Lycoperdon Bovista*) ist ein runder Schwamm, der auf trocknen Wiesen vornehmlich im August und September wächst. In Apotheken ward er Bovista oder *Crepitus lupi* genannt. Er ist anfänglich weiß, nachher bleichfarbig, und sieht gleichsam wie veräuchert aus. Man findet ihn von der Größe einer Nuß bis zur Größe eines Menschenkopfs. Im Anfange hält er eine feuchte schwammige Materie, die keinen Geruch

aber einen zusammenziehenden Geschmack hat, eingeschlossen, welche aber zuletzt pulvericht wird. Wenn man mit dem Fuße oder Stock darauf stößt, pläzt er mit einem Knall, und es fährt daraus ein flüchtiger brauner Staub mit einem häßlichen Geruch in die Luft, der, wenn er die Augen trifft, eine Entzündung erregt. Herr Scopoli versichert, durch die Destillation daraus eben so viel flüchtiges Laugensalz erhalten zu haben, als aus irgend einer thierischen Materie.

S. 170.

## P a l m e n.

Unter diesem Nahmen versteht man dergleichen Gewächse, die einen harten baumartigen Stamm haben, der ganz einfach ist, und keine Aeste von sich giebt. Sie tragen bloß oben an ihrem Gipfel beständig grüne Blätter, und ihre Blumen sind in Scheiden eingehüllt. Von officinellen Gewächsen gehören nur folgende hieher.

574. Sagupalme oder Landan (*Metroxylon Sagu* Smel.) ist ein dreißig Fuß hoher, und so dicker Baum, daß er kaum umklammert werden kann. Er ist auf den moluckischen und philippinischen Inseln, vorzüglich auf Neuguinea, Amboina und Japan zu Hause. Der Stamm ist mit einem häßigen Marke gleich dem Holländersstruche angefüllt, und das Holz, welches denselben umgibt, ist kaum zwey Finger dick. Aus dem Marke wird die bekannte Sagu, Sego oder Sago (Sago) auf folgende Art bereitet. So bald sich die Einwohner versichert haben, daß