

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 Beendöhl getränkt worden, schichtweise eingelegt, gut vermacht 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 Beendöhl 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 Blamkronen ist 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 sägensartige 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 befreyet hat, werden sie getrocknet. Die Schärfe des Pfeffers ist nicht im gummichten, sondern allein im harzigten Theile desselben zu suchen, denn der Weing ist ziehet daraus alle Schärfe aus, und die Extraktion ist auf der Zunge beynah 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 Schwindelförner (*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 Delect 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,