

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 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,



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 erhalte der Salmiakgeist, 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 Sammlung des Safrans im Herbst, eben da sie aufbrechen, oder auch kurz vorher, am frühen Morgen abgepflückt, in Säcken nach Hause gebracht, und die Fäserchen oder Narben mit einem ziemlichen Theil des Griffels selbst ausgezogen: der Rest der Blumen aber als unnütz weggeworfen. Hierauf wird in einem besonders dazu eingerichteten Ofen das Trocknen mit der größesten Vorsicht 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 arzeneyischen Gebrauche muß er von dunkeler, fast rothet, glänzender Farbe, ohne viele weiße oder gelbe Enden, etwas fettig im Anfühlen, biegsam und schwer zu pulverisiren, von starkem Geruch und Geschmack, leicht am Gewicht seyn, den Händen, wenn man ihn reibt, eine dunkelrothe Farbe geben, und eine geringe Menge davon eine große Quantität Wasser färben. Dagegen kann derjenige, der feucht ist, unter dem Reiben zwischen den Fingern dieselben nicht färben, einen schwachen oder gar fremden Geruch hat, und mit weißen und hellgelben Fasern vermischt ist, zum Gebrauch in Apotheken nicht angewendet werden. Man pflegt sie mit den Blumenblättern des Saflors, Ringelblumen und andern ähnlichen zu verfälschen. Dieser Betrug aber ist aus der Gestalt der Fasern, die sich durch Eins

weis



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 Hügelgeln, 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. 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







stalt mit der vorigen kielie 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 Lilie, 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 Cyperwurzel (*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 Schilfsarten. 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



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 abgetrieben. 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 ab-



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 Spülwasser, 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 längs-



- 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. Teufelsabbiß (*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.