

er niedrig. Die Blätter (*Folia, Aquifolii* s. *Agrifolii*), die jetzt als Arzneymittel gebraucht werden, sind kurz gestielt, eyrund, 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 wechselseitig, 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. Buglossi* 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 röthe 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 fünftheilige 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
schön

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, Zorenblume (*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 Ziberklee, 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, *Lythymachia 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 Fegel- 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 Schlangenzunge (*Ophiorrhiza Mungos*), ist eine perennirende Pflanze in Japan, Java, Sumatra, Amboina und andern ostindischen Inseln. Die Wurzel (*Rad. Mungos, Serpentum*) 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 Scammonia*, Zorn. t. 214.), wächst auf dem Gebürge, welches sich von Antiochia bis zum Berge Libanon erstreckt, und auch in Syrien. Aus der

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 Anfassn 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 verschiedne 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 Extrakts, 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 Löffelpapier dünn ausgebreitet, und auf ein Haarsieb gelegt. Man hält dieses ohngefähr eine viertel Stunde lang über brennendem Schwefel, mittlerweile man das
Pulv

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 etelhaft. 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 anhängt. 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. Meerkohl (*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 zerrieben 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 bestehet, 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 Mittelforte 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 Kauen geschmack,

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 Laugeſalz 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 Laugeſalzes 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 Mittelfalzes, 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 verfertigttes Chinaeſtract, welches ſeiner Vortreflichkeit wegen ſehr gerühmt wird. Es iſt von dicklicher Conſiſtenz, dunkler Farbe, durchſichtig, nicht im mindeten brenzlich, im Munde leicht auſlöſlich, und von Geſchmack und Geruch der beſten Chinarinde gleich. Die Verei-
tungsart iſt noch unbekannt. Saunders vermuthet, daß es aus der friſchen Rinde gezogen, und durch Luſt 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 Stammen 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 Tragebers 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 montana*) 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 umklästert 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*, *Hypecaeanhae 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 beynähe 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 wahr-

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 ausser dieser und der nachher anzudeutenden 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 fünfserley 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 niereisförmige 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 bey'm 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 gewürzhaft, 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 Zenlon 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, rötlich, 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 grünschwartzliche 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

*) Bey uns giebt man gemeinlich dem Ahlkirschenstrauch (*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, Fichtbeeren (*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 weicherer saurerer 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 beynähe 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 Geschmack. 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*, *Hirundiariae*) 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 kommt, 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 bespreuet. 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 Nelke, Hundsmelze, 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 Arzeymittel 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 Dolde besammet 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 Dolbe 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 ähneln 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 Arzeney 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 Verwechslung 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 Blüthen 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 Schirmlume 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. Streckkraut (*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 (Ala s. Alla 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 gummirichte 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 Kofstümmel (*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 gewürzhaften, 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 rothet 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, Luftpurzel (*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 wurmfestig 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 rungslicht, 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, weißgestreift, 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 weiß gestreift 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 Weingeist 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 gespreitet 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 Gadd 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 Ostrutum*, Zorn. t. 24.) ist an den Oestereichschen, 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 unterm süßer, und von stärkeren Geruch als der unsrige. Die Samen sind schmal, gekrümmt, länger, nicht so glatt als der gewöhnliche, und weißlich 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 Alitantischem (*Anisum Alonien- se*), dessen Körner kleiner und gewürzhafter sind, vor allen den Vorzug zu geben. Drey Pfunde Anisssamen 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 geringer Kälte zu einer eisähnlichen Masse.

159. Peterfille (*Apium Petroselinum*). Ist in Sicilien einheimisch, und wird häufig bey uns in Rükengärten 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 Lervis 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, dreysfach getheilten Blatt,
 wovon der mittelfte Theil keilförmig ist. Auf
 den Spitzen der Äeste 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
 N 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 aufzubissen, 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. Gürberbaum (*Rhus Coriaria*), wächst nicht nur in Portugall, Spanien, Italien, sondern auch in Syrien, Palästina und der Levant. 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*). Es 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 Schmack, 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 Öhlen, besonders Rosmarin- und Lavendelöl, geschieht die Auflösung sehr leicht. Das Terpentinöl und die ausgepressten Öhle 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 (*Baccae* 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 ge-

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 Solundermüß (*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 kupfernen 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 ungeschlossenen 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