

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

§. 151.

VI. Mit sechs Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

I. Mit einem Stempel.

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

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

ist

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

184.

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

S

(Aloes

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

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

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

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

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

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

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

2. Mit zwey Stempeln.

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

3. Mit drey Stempeln.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Mit vier Stempeln.

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

S. 152.

VII. Mit sieben Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

Mit einem Stempel.

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

S 5

S. 153.