

## 3. Mit vier Stempeln.

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

S. 154.

## IX. Mit neun Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

## 1. Mit einem Stempel.

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



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

Z 2                      Zimmt

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



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



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



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

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

Eie



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

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



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

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



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

Z 5

er

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



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

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



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

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

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



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

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



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

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

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



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



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

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

2. Mit drey Stempeln.

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



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



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

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



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

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



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

§. 155.

## X. Mit zehn Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

### 1. Mit einem Stempel.

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