

brauchen, oder auch wohl zu demselben Zweck, nachdem man so viel Weingeist zugemischt hat, bis kein Niederschlag mehr erfolgt, diesen als eine Salbe oder Pomade aufzubewahren. Da der Saft gewöhnlich nur gebraucht wird, und die Blätter auch im Winter grün bleiben: so trocknet man sie nicht.

S. 157.

XII. Mit zwanzig Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

Bei dieser Klasse kömmt es nicht sowohl auf die Anzahl der Staubgefäße, weil oft mehr als zwanzig sind, sondern vornehmlich darauf an, daß dieselben allezeit an der inneren Seite des Kelches angewachsen sind.

I. Mit einem Stempel.

259. Gewürznelkenbaum (*Eugenia caryophyllata*, Zorn. t. 315.) gehört auf den Moluckischen Inseln, wo er in einem höchst durren, heißen und beynahe verbrannten Boden wächst, zu Hause. Die Holländische Compagnie aber hat, um andere Nationen von diesem Handel abzuhalten, ihn fast von allen übrigen Inseln ausrotten lassen, so daß er jetzt beynahe in Amboina, nur wo er gebauet wird, angetroffen wurde. Die Franzosen sind dennoch vor wenigen Jahren so glücklich gewesen, Früchte und Pflanzen von diesem Baume auf Isle de France, Bourbon, Seichelles und Cayenne zu verpflanzen, die daselbst recht gut

gut fortkommen sollen. Es ist ein sehr schöner Baum, der so groß als eine Buche wächst. Die Blätter, deren Stiele noch gewürzhafter, als die Gewürznelken selbst sind, sind den Lorbeerblättern ähnlich, und die Blumenknöpfe zeigen sich in Sträußern, deren Kelche vier Monathe nachher die Gestalt der Gewürznelken erhalten, und da sie vorher grün waren, eine rothe Farbe erhalten. Das Kügelchen, welches zwischen den vier Spitzen des Kelches sitzt, und bey den getrockneten, bey denen es der Kopf genannt wird, oft angetroffen wird, öfnet sich in vier sehr kleine angenehme riechende Kronblättchen. Werden die Kelche vor dem Aufblühen, wenn sie noch grün sind, gesammelt, in heißem Wasser (so wie es bisweilen geschehen soll) abgebrühet, oder einige Tage dem Rauche ausgesetzt, wodurch sie die schwarzbraune Farbe erhalten, und dann an der Sonne getrocknet, so geben sie das bekannte Gewürz, welches man Gewürznelken, Gewürznägeln oder Kreidnelken (*Caryophylli* f. *Caryophylli aromatici*) nennt. Es sind diese daher nichts anders, als unreife oder unausgebildete Blumen oder Kelche. Von neun, zehn, bis zwölfjährigen Bäumen, werden jährlich 400 bis 500 Pfund Gewürznelken erhalten, und da dieselben von funfzig, hundert bis einhundert und funfzig Jahr erreichen, so giebt es Bäume, die 1100 Pfunde tragen. Die besten sind diejenigen, die einen scharfen Geschmack, einen starken angenehmen Geruch, und schwarzbraune Farbe haben, und aus denen man mit den Fingern eine öhlichte Feuchtigkeit ausdrücken kann. Man soll sie bisweilen mit solchen vermischen, aus denen das Oehl durch eine Destillation schon abgetrieben

worden, die zwar den Geruch der guten, mit denen sie vermischt sind, einigermaßen wieder annehmen, aber durch den schwächeren Geruch, weniger scharfen Geschmack, hellere Farbe, runzliche Beschaffenheit, Mangel der Köpfe und auch dadurch unterschieden werden können, daß sie beim Drücken und Quetschen keine öhlartige Flüssigkeit ausschützen. Sechszehn Unzen Gewürznelken geben zwey bis drey Unzen an ätherischem Oehl, nur ist erforderlich, daß das übergegangene Wasser mehrere Male auf das Destillat zurückgegossen und abgezogen werden muß. Das Besprengen und Einweichen mit Weingeist vor der Destillation giebt keine größere Ausbeute. Dieses Oehl sinkt im Wasser zu Boden, frisch ist es weiß oder gelblich, und wird je älter immer brauner. Es wird in großer Menge in Indien und Holland destillirt, und um einen wohlfeileren Preis, als man es hier zur Stelle liefern kann, überschickt. Es soll dieses häufig mit Kopaiubalsam oder dem ätherischen Oehle desselben, mit einer Auflösung eines feinen Zerpentins in Weingeist u. d. verfälscht seyn. Werden die Kelche nicht abgepflückt, so wächst der Fruchtknoten allmählich größer, bis er endlich in einigen Wochen seine Vollkommenheit erhält, da er dann einen Zoll lang, in der Mitte bauchigt, an beyden Seiten schmal zugehend wird, und unter einer dunkelbraunen dünnen Bedeckung einen schwarzen glänzenden Samen, der durch einen gebogenen Einschnitt der Länge nach in zwey Theile getheilt ist, enthält. Diese Früchte sind die sogenannten Mutternägelchen oder Mutternelken (Anthophylli), die einen nicht so starken gewürzhaften Geschmack als die Kreidnelken haben.

260. Gemeine Myrte (*Myrtus communis*, Zorn. t. 169.) ist bey uns des Wohlgeruchs ihrer Blätter halben bekannt genug. Blätter und Beeren (*Fol. Bacc. Myrti*), die wenig gewürzhast und gelinde zusammenziehend sind, wurden vor Zeiten gesammelt. Da letztere bey uns nicht reif werden, so ließ man sie sich aus Frankreich, Spanien und Italien kommen.
261. Nelkenmyrte (*Myrtus Caryophyllata*) ist ein Baum, der ein vortrefliches Ansehen haben soll, und eigentlich in Ostindien zu Hause gehört: jetzt aber sehr häufig auf der Insel Martinik, Guadalupe und Grenada wächst. Die Rinde der jungen Bäume ist bräunlich, wird nachher grau und bey den alten ganz weiß. Diese Rinde ist die Nägeleinrinde oder Nelkenzimmer (*Callia caryophyllata*). Sie ist dünn, weni, gerollt, und von rothbrauner Kostfarbe, die aussen etwas heller ist. Ihr Geruch ist kreidnelkenartig und sie hat auch einen starken gewürzhasten Geschmack. An ätherischem Oehl wird daraus höchst wenig erhalten.
262. Gewürzmyrthe (*Myrtus Pimenta*) ist ein hoher Baum, der in Neuspanien und Jamaica wächst. Seine Früchte sind runde, glatte, schwarze Beeren, die in ihrem weichen Marke zwey Samen enthalten. Diese Beeren, die man aber nicht reif werden läßt, sondern kurz vor der Reife sammlet, und an der Sonne trocknet, wovon sie runzlicht werden, sind das sogenannte Englische Gewürz oder Amömlin (*Sem. Amomi*), welches man sonst auch Jamaischen Pfeffer oder Nelkenpfeffer (*Piper Jamaicense*, *Pimenta*) nennt. Es ist rund, runzlicht, dunkelbraun, größer als der Pfeffer, hat eine nabelähnliche
- Ver.

Vertiefung, und riecht und schmeckt als eine Vermischung von Kreidnelken und Kanell. Durch die Destillation mit Wasser geben sechszehn Unzen davon an zwey Loth Oehl. Oft erhält man ungleich weniger. Dieses kömmt dem Kreidnelkenöhl im Geruch sehr nahe, und sinkt im Wasser nieder *).

263. Granatenbaum (*Punica Granatum*, Zorn. t. 270.) wird bey uns in Tobysen als ein Baum gezogen, in Asien, Afrika und allen mittägigen Gegenden von Europa, wo er wild wächst, hat er das Ansehen eines Strauches. Seine Blätter sind lanzettförmig, hellgrün, und stehen ohne besondere Ordnung. Die Blumen kommen zwischen denselben hervor, und haben sowohl an dem Fruchtknoten und Kelch, der von einer dicken, lederartigen Substanz und fünfstellig ist, als auch

*) Seit einiger Zeit befindet sich ein Gewürz im Handel, welches die Kaufleute durch die Benennung großes Englisch Gewürz unterscheiden, aber nur zu häufig es statt dem obigen verkaufen oder ihm beymischen. Es kömmt im äusseren Aussehen jenem beynahe ganz gleich, jedoch sind die Beeren weniger runzlicht, etwas bleicher von Farbe, und die meisten sind fast noch einmahl so groß, als bey dem wahren Englischen Gewürze. Selbst der Geruch und Geschmack, der mir dennoch den Kreidnelken noch näher zu kommen scheint, kömmt damit überein, obgleich beydes schwächer wahrgenommen wird. Das Pulver das von ist an Farbe weit blässer. Man hat mir versichert, daß die Speisen, denen es statt dem ächten Gewürze zugesetzt wird, Verdübung nach sich ziehen soll. Bey aller Mühe, die ich angewandt habe, um nähere Nachrichten von seiner Herkunft zu erfahren, habe ich nichts weiter herausbringen können, als daß es unter dem Namen Tabaskopfeffer von auswärts gezogen wird, und aus dem Spanischen Amerika kommen soll.

auch an den Kronblättern, die eyrund und ohne Geruch sind, eine glänzende, hochrothe Farbe. Die Früchte, die man Granatäpfel nennt, sind rund, von verschiedener Größe, auswendig roth, inwendig gelb, und enthalten in neun bis zehn Fächern viele purpurblaue Kerne, die länglich, eckig und unter einem dünnen Häutchen eingeschlossen sind. In Apotheken werden von diesem Gewächse die getrockneten Blumen, die gefüllt seyn müssen, nebst dem Kelche unter dem Namen Granatenblütze (*Flor. Balauktiorum*), die Rinde der Granatäpfel (*Cort. Malicorii, Plydii, Granatorum*) und Samen (*Sem. Granatorum*) aufbehalten. Fast alle diese Theile sind sehr herbe, zusammenziehend, und geben mit Eisenvitriol eine schwarze Farbe.

264. Lorbeerfirschenbaum, Kirschlorbeerbaum (*Prunus Laurocerasus*, Zorn. t. 96.) wird häufig in Orangerien gezogen, und soll in Trapezunt zu Hause gehören. Die Blätter an demselben stehen wechselweise, sind groß, eyrund, länglich, dick, saftig, glänzend, grün und am Rande sägenartig. Man nennt sie uneigentlich Mandelblätter (*Fol. Laurocerasi*). An sich haben sie keinen Geruch, aber zwischen den Fingern gerieben haben sie den angenehmen Geruch der Pfirsichkerne, und einen denselben ähnlichen bitterlichen Geschmack. Das davon destillierte Wasser, das denselben Geschmack aber einen stärkeren Geruch hat, ist jetzt im Gebrauche. Von einem Pfunde der Blätter zieht man nur ein Pfund Wasser ab. Dieses hat sich unter allen Pflanzengiften als ein am schnellsten tödtendes Gift bekannt gemacht. Fontana erhielt zuerst, als er die Blätter ohne Zusatz destillierte, ein
schwe-

schweres, im Wasser niedersinkendes, ätherisches Oehl, welches eben so schnell als das destillierte Wasser tödte. Sechs Pfunde Blätter gaben meinem geschätzten Freunde Hrn. Gehlen fünf und funfzig Gran dieses schweren Oehles von wasserheller Farbe.

265. Kirschbaum (*Prunus cerasus*). Man hat in Absicht der Früchte von diesem Baum, wie bekannt, viele Abänderungen. In Apotheken zieht man die rothen, sauren oder Bierkirchen den übrigen vor. Der Saft davon wird zum Zuckerast verwandt. Die Kirschenkerne (*Nuclei Cerasorum*) werden zum Kirschwasser gebraucht. Es fließt aus dem Baum oft ein gelbliches, manchmal ganz weißes durchsichtiges Gummi, welches Kirschenharz oder auch Kirschenklar (*Gummi Cerasorum*) genannt wird, und weder Geschmack noch Geruch hat.
266. Pflaumenbaum (*Prunus domestica*, Zorn. t. 493.). Die Früchte davon (*Pruna Damascena*) sind gebräuchlich.
267. Schleedorn (*Prunus spinosa*, Zorn. t. 4.) wird bey uns in Wäldern und auf sonnichten Hügeln häufig gefunden. Der Stamm dieses Strauches wächst ungleich, und ist nebst den Zweigen voll Knoten und mit starken und häufigen Stacheln oder scharfen Spizen besetzt. Er hat glatte, lanzenförmige und am Rande sägenartig gezähnte Blätter. Die Blumen kommen schon im May und April, ehe sich noch die Blätter zeigen, häufig hervor. Sie haben fünf weiße Kronblätter von einem angenehmen Geruch, der im Trocknen vergeht, und von bitterem Geschmack. Die Früchte sind rund, klein; wenn sie reif sind, schwarz mit einem bläulichen Staube bedeckt.

enthalten einen runden Stein, und ein saftiges, grünes, zusammenziehendes Fleisch. Die Schleeblumen (*Flor. Acaciae*), worunter auffer den Kronblättern, der Kelch nebst den übrigen inneren Theilen verstanden wird, werden theils frisch, theils trocken gebraucht. Beym Einkaufe derselben muß man sich vorsehen, weil, wenn der Schledorn sparsam oder sehr spät blüht, dafür die Blumen der Ahlkirschen (*Prunus Padus*) ausgegeben werden. Die Früchte (*Fructus Acaciae Germanicae s. nostratis*) wurden vor Zeiten unreif gesammelt. Es wurde damals auch der ausgepreßte und eingedickte Saft derselben (*Succus Acaciae Germ. s. nostr.*) in Apotheken aufbehalten.

268. Mandelbaum (*Amygdalus communis*, Zorn. t. 301.) gehört ursprünglich in Syrien, Arabien, auf den Inseln des Aegyptischen Meers und in der Barbarey in Africa zu Hause. Nachher ist er aus Griechenland nach Italien gebracht worden, und wird jetzt in Spanien, Italien, Frankreich und anderen südlichen Ländern in Europa häufig gezogen. Er hat mit dem Pfirsichbaum sehr große Aehnlichkeit. Die Früchte sind mit einer wollichten Haut überzogen, worauf ein zähes und trockenes Fleisch folget, welches einen glatten, doch mit vielen Löchern durchstochenen Stein einschleßt, worin der Kern oder die Mandel, die bitter oder süß schmecket, enthalten ist. Die Mandeln (*Amygdalae*) werden entweder mit oder ohne Schalen zu uns gebracht. Man hat von letzteren verschiedene Sorten, die in Ansehung der Größe, Gestalt und des Geschmacks verschieden sind. Zum arzeneyischen Gebrauch darf man die Größe und Gestalt nicht eben in
- Be-

Betracht ziehen, und in Absicht des letzteren ist es nur zu bekannt, daß die Mandeln entweder süß (*Amygdalae dulces*) oder bitter (*A. amarae*) sind. Ueberhaupt muß darauf gesehen werden, daß sie inwendig weiß, nicht zerbrochen, weder wurmstichig noch sehr runzlig sind. Die süßen Mandeln geben warm ausgepreßt den dritten Theil ihres Gewichts an ausgepreßtem Oehl, das gelblich ist. Der Rückstand enthält doch noch Oehl genug, und giebt zerstoßen die Mandelkley (*Furfur Amygdalarum*), die daher seifenartig ist. Die bitteren Mandeln geben kaum den vierten Theil Oehl, welches nicht so bald, als das von den süßen, ranzigt wird, aber auch nicht bitter ist, weil die Bitterkeit bloß in den schleimigten Theilen steckt. Bey einer Destillation mit Wasser sollen sie ein schweres ätherisches Oehl geben.

269. Pflirsichbaum (*Amygdalus Persica*, Zorn. t. 282.) ist in unsern Gärten bekannt. Seine lanzenförmigen Blätter haben sägenartige Einschnitte, die alle spitzig sind. Die Blumen sind röthlich und haben fünf Kronblätter. Die rothgelben Früchte haben meistens eine rauche, selten eine glatte Haut, die einen weinhaften Saft, und einen sehr tief gefurchten und runzlichen Stein enthält. Hierin liegt ein ganz platter Kern, der mit einem braunen Häutchen überzogen ist, und eine angenehme Bitterkeit hat. Die Blumen nebst dem daran befindlichen Kelche und die Kerne (*Flor, et Nuclei Persicorum*) sind in Apotheken gebräuchlich.

2. Mit drey Stempeln.

270. Quitschenbaum, Ebereschbaum (*Sorbus aucuparia*, Zorn. t. 440.) ist häufig bey uns. Seine

Seine Blätter sind zusammengesetzt. Die Blumen sind weiß in flachen Sträußen und die Beeren, die Quitschen oder Vogelbeeren (*Baccae Sorbi aucupariae*) genannt werden, zimmerroth. Letztere sind wenig mehr im Gebrauche, und von saurem und zusammenziehendem Geschmacke.

3. Mit fünf Stempeln.

271. Apfelbaum (*Pyrus Malus* *). In Apotheken werden nur die herben Gattungen der Äpfel (*Poma acidula*) gebraucht, deren ausgepresster Saft zur Vorbereitung des Eisenertracts (*Extractum ferri pomatum*) und einer Eisentinctur (*Tinct. ferri pomati*) gebraucht wird.

272. Quittenbaum (*Pyrus Cydonia*, Zorn. t. 306.) stammt aus der Insel Kreta her, und wird jetzt in allen Europäischen Gärten gefunden. Der Stamm wird selten so dick als beim Apfelbaum, wächst meistens krumm, und treibt viele dünne Aeste. Die Blätter haben lange Stiele, sind eiförmig, auf der einen Seite glatt und hellgrün, und auf der andern mit einer dünnen Wollhaare bedeckt. Die Blumen kommen ohne Stiele hervor, und haben fünf große breite Kronblätter, die röthlich weiß sind. Die Früchte, die man Quitten (*Cydonia*, *Cotonea*) nennt, riechen sehr angenehm, sind von verschiedener Größe, eckigt, an der Spitze tief eingedrückt, haben einen sehr kurzen Stiel, eine zitrongelbe glatte

*) Die herben, sauren Äpfel lassen die Oekonomen in eine Gährung zu setzen, und daraus eine Spirituose, dem Wein ähnliche Flüssigkeit hervorzubringen, die Apfelwein oder Sider (*Cidre*) genannt wird.

glatte Haut, die mit einer mehr oder weniger dichten weißgraulichten Wolle überzogen ist. Nachdem sie runder oder mehr länglich sind, werden sie Quittenäpfel oder Quittenbirnen genannt. Im festen, gelben, zusammenziehenden und sauren Fleische enthält sie ein zähes fünfähriges Samenbehältniß, worin der Samen enthalten ist. Der ausgepreßte Saft der Früchte diente zur Bereitung einer Eisentinktur (*Tinct. martis cydoniata* *). Der Quittensamen oder die Quittenkörner (*Sem. Cydoniorum*) haben das Ansehen der Apfelferne, sind mit vielem Schleim bedeckt, und enthalten unter der braunen Haut einen weissen Kern. Die Hälfte ihres Gewichtes ist Schleim, und ein Theil Samen macht vierzehn Theile Wasser völlig schleimig. Gemeinlich stößt man den Samen mit Wasser, um den Quittenschleim (*Mucilago Cydoniorum*) auszu ziehen, man erhält ihn aber reiner, wenn man, ohne ihn zu zerstoßen, kaltes Wasser aufgießt, und dieses eine Zeit lang damit durcheinanderschüttelt.

273.

*) Man bediente sich dieser Früchte sonst noch auf verschiedene andere Weise. Zum Einmachen mit Zucker (*Conditum Cydon.*) werden sie, nachdem die äußere Haut und das Samenbehältniß weggeschnitten worden, mit Wasser vorher weich gekocht, darauf etwas abgetrocknet, und dann mit Zucker, der zur Saftdicke abgeraucht worden, übergossen. Reibt man die gekochten Quitten durch ein grobhaariges Sieb, schüttet dazu halb so viel gestoßenen Zucker, und dampft es über dem Feuer, unter beständigem Umrühren, bis zur Härte eines Teiges ab: so entsteht das Quittenbrodt (*Panis Cydoniorum*). Den mit Zucker gekochten ausgepreßten Saft aber nennt man Quittenlatwerge (*Mina Cydoniorum, Pulpa Cydoniorum, Diacydonium lucidum simplex*).

273. Geisbart, Bocksbart, Johanniswedel (*Spiraea Ulmaria*, Zorn. t. 241.) wächst an morastigen und feuchten Orten, in nassen scharftigen Gebüsch und Gräben. Die Wurzel ist Fingers dick, höckrigt, ungleich und mit röthlichen Fasern besetzt. Außerlich ist sie braunschwärzlich, inwendig röthlich oder gelblich. Der Stängel ist roth, gerade, und wird vier bis fünf Fuß hoch. Die Blätter stehen wechselseitig, und sind aus großen und kleinen, einander gegenüber gestellten Blättchen zusammengesetzt. Diese sind groß, eiförmig, spitzig, am Rande sägenartig gezähnt, und auf der unteren Seite weißlich. Das letzte ungepaarte Blatt ist das größte: und in drey bis fünf Lappen zerschnitten. Oben ist der Stängel in kleine Zweige abgetheilt, und die daran sitzenden kleinen, weißen, fünfblättrigen und wohlriechenden Blumen stellen eine unvollkommene Dolde vor. Wurzel und Kraut (*Rad. Hb. Flor. Ulmariae, Barbae caprinae, Reginae prati*) sind von geringem zusammenziehendem Geschmack.

274. Rother Steinbrech (*Spiraea Filipendula*, Zorn. t. 394.) ist dem vorigen sehr ähnlich, und unterscheidet sich durch folgendes. Es wächst niedriger, die Mittelrippe der zusammengesetzten Blätter ist roth, die Blättchen selbst sind schmaler und auf der unteren Seite mehr grün, und die Blumen sind größer, ansehnlicher und zuweilen röthlich. Die Wurzel (*Rad. Filipendulae, Saxifragae rubrae*) hat viele Fasern, die sich in Knoten endigen, von aussen ist sie rothschwärzlich, inwendig weiß, hat einen gewürzhafte bitterlichen Geschmack und angenehmen Geruch.

4. Mit vielen Stempeln.

275. Centifolienrose (*Rosa centifolia*) ist in unsern Gärten häufig. Sie hat die Benennung von den vielen Kronblättern. Diese allein werden in Apotheken gebraucht. Man hat davon verschiedene Abarten, wovon zwei vornehmlich bekannt sind. Die Provinzrosen (*Flor. Rosarum incarnatarum* s. *pallidarum*) sind mehr oder weniger groß und von bleichrother Farbe. Sie werden meistens zum Einsalzen (*Fl. Ros. sale conditi*) zur Destillation des Rosenwassers und der mit Wasser bereiteten Roseninfusion (*Mucharum Rosarum*) verwandt. Die andere Abart ist die rothe oder Zuckerrose (*Flor. rosae rubrae*), deren Strauch höher wächst und deren Blumen rüther, dennoch aber weniger ansehnlich sind. Die Blumenblätter haben einen stärkeren Geruch und zugleich einen süßlichen Geschmack, und werden daher auch vorzüglich zum Trocknen und zum Rosenzucker (*Conserva Rosarum*) verwandt. Bey der Destillation mit Wasser geben die Rosenblätter ein weißes, butterartiges, sehr geruchvolles Oehl (*Oleum Florum Rosarum*), das aber sehr wenig beträgt. Am wenigsten erhält man aus den frischen Blättern, wovon sechzig Pfunde nur wenige Tropfen geben. Mehr geben die eingesalzenen, und doch aus zehn Pfunden von diesen bekommt man kaum achtzehn bis fünf und zwanzig Grane. Dieses Oehl aber ist an Geruch auch so kräftig, daß ein halbes Quentchen davon, mit Zucker abgerieben, fünfhundert Pfund Wasser zu kräftigem Rosenwasser umändern kann. Nach Polier wird in Indien dieses Rosenöhl, welches dorten *Atter* genannt wird,

wird, bereitet, indem von vier Pfund mit den Kelchen versehenen Rosen, die mit 60 Pfund Wasser in einem Destillirgefäß übergossen worden, 30 Pfund Wasser abgezogen, und von diesen, nachdem sie über 40 Pfund frische Rosen geschüttet worden, 15 bis 20 Pfunde Wasser destillirt werden. Dieses wird in Schüsseln gegossen, eine Nacht durch der kühlen Luft ausgesetzt, worauf man des Morgens das Rosenöhl geronnen, und auf dem Wasser schwimmend findet. Man erhält auf diese Weise von 80 Pfund Rosen anderthalb Quentchen Oehl.

276. Eßigrose, Knospfrose (*Rosa Gallica*) wächst ebenfalls in Gärten. Der Strauch ist allemal kleiner, als von anderen Rosen. Die Blume ist meistens einfach, und selten so wie die vorige ganz gefüllt. Die Blumenblätter haben einen schwachen Geruch, und eine sehr schöne und dunkle Karmoisinfarbe. Dieserhalb werden sie auch, ehe sie sich noch völlig auseinander gefaltet haben, nachdem man den weißen Nagel weggeschnitten hat, unter dem Namen Damascenerrosen (*Flor. Rosae Damascenae*) getrocknet, um einigen Species dadurch ein schöneres Ansehen zu geben.

277. Wilde oder Sundsrose (*Rosa canina*, Zorn. t. 329.) wächst wild an Bergen. Sie hat ebenfalls wohlriechende, hellrothe, manchmal auch fast weisse Blumen. Die Kronblätter (*Flor. Rosae sylvestris*) sind nicht mehr im Gebrauche. Man samlet davon auch die Früchte und den Samen *). Erstere, die roth-

3 3

schwarz-

*) Zuweilen trifft man an dem wilden Rosenstrauche Hölzer oder Auswüchse an, die manchmal die Größe eines Apfels

schwärzlich sind, werden der Länge nach getheilt, und vom enthaltenen Samen und dem haarigten Wefen gereinigt, aufbehalten, und sind unter der Benennung der Sagebutten oder Samboften (*Fructus Cynosbati*) bekannt. Die Samen (*Sem. Cynosbati*) sind länglich, eckig und haarig.

278. Weiße Rose (*Rosa alba*) wird in Gärten gehalten. Die Stämme derselben sind hoch, und nebst den Blattstielen stachlicht. Die Blätter pflagen auf der unteren Seite etwas wollig zu seyn. Die Blumen haben eine weiße Farbe, eyrunde und glatte Kelche und mit Borsten besetzte Stiele. Die weißen Blumenblätter (*Flor. Rosae albae*) werden besonders getrocknet.

279. Himbeerstrauch (*Rubus idaeus*, Zorn. t. 472.) wächst in Menge an Zäunen, Gesträuchen und ungebauten Orten. Es ist ein stachlichter Strauch, der bis sechs Schuhe hoch wird. Die zusammengesetzten oben hellgrünen unten weißlichen Blätter bestehen aus drey oder fünf

eyförmigen Blättchen, von aussen ganz haarig und braunroth sind, inwendig aber aus lauter kleinen Hölen bestehen. Man nahm sie in vorigen Zeiten unter dem Namen Schlafäpfel oder Rosenschwamm (*Spongia Cynosbati*, *Fungus Bedeguar* l. *Rosarum*) in Apotheken auf. Sie entstehen durch den Stich eines höchst kleinen geflügelten Insekts (*Cynips rosae*) auf eben die Art als die Galläpfel. Weil dasselbe zu gleicher Zeit, da es mit dem Legestachel in das Auge hineinsticht, ein Ey in die gemachte Oefnung einschlebet; so findet man auch allezeit in den Hölen dieses Schwammes, wenn nur das Insekt selbst seine völlige Verwandlung, noch nicht überstanden hat und schon ausgekrochen ist, entweder die Eyer, Larven oder Puppen desselben enthalten.

eyförmigen, spizigen, am Rande eingekerbten Blättern. Die Blumen haben fünf weißliche runde Kronblätter, und kommen aus ästigen Stielen hervor. Die wohlriechenden Früchte, die unter dem Namen Himbeeren oder Hindbeeren (*Baccæ Rubi idæi*) bekannt und gemeinlich roth, manchmal weiß sind, enthalten einen weinhafteu Saft, der zur Verfertigung des Zuckersaftes und zur Erhaltung des destillirten Wassers angewandt wird.

280. Brombeerstrauch (*Rubus fruticosus*, Zorn. t. 280.) wächst mit dem vorigen an gleichen Orten, und erreicht dieselbe Höhe. Die eckigten Stängel und die Blattstiele sind mit Stacheln besetzt. Die untersten Blätter sind gleichsam bestäubt, und b. stehen ebenfalls aus fünf und die oberen aus drey Blättern, wovon eines aus zwey zusammengewachsen zu seyn scheint. Die Blumen und Früchte sind in der Gestalt den vorigen gleich, doch haben letztere eine blauschwarze Farbe. Man nennt sie Brombeeren oder Bregelbeeren (*Mora Rubi*, *Baccæ Rubi nigri*). Sie haben keinen Geruch, enthalten aber einen rothen, angenehm säuerlichen Saft.

281. Erdbeerkraut (*Fragaria vesca*, Zorn. t. 77.) ist eine allgemein bekannte Pflanze, die wild und auch in Gärten wächst. Die Blätter und Wurzeln (*Hb. Rad. Fragariae*), die beyde zusammenziehend sind, und wovon letztere das damit gekochte Wasser roth färbt, und die Früchte oder Erdbeeren (*Fraga*, *Baccæ Fragorum*) sind im Gebrauche.

282. Gänserich, Gänsekraut, Silberkraut (*Potentilla Anserina*, Zorn. t. 15.). Diese ganze niedrige und kriechende Pflanze, die den Som-

mer durch blühet, wächst häufig an Gräben und auf feuchten Wiesen. Die Blätter stehen paarweise an den Stielen, sind am Rande gezackt, oben grün und unten mit kleinen, weissen, als Silber glänzenden Härchen besetzt. Die Blume ist rosenförmig und gelb. Das Kraut hat keinen merklichen Geruch, aber einen herben zusammenziehenden Geschmack. Die Wurzel ist schwärzlich. Kraut und Wurzel (*Hb. Rad. Anserinae, Argentinae*) werden selten mehr gebraucht.

283. Fünfsängerkraut (*Potentilla reptans*, Zorn. t. 302.) wächst hin und wieder bey uns auf thonigtem Grunde. Die Wurzel besteht aus Fasern, die lang, wenig zertheilt, von aussen röthlich schwarz, inwendig weisslich sind. Der Stängel kriecht längst der Erde, und schlägt hie und da Wurzeln. Die Blätter, deren meistens fünf, selten sieben paarweise zusammenstehen, und einen sägenartigen Rand haben, sitzen auf langen Stielen, so daß das mittellste allezeit das grösste ist. Die gelben rosenförmigen Blumen stehen einzeln auf langen Stielen. Wurzel und Kraut (*Rad. Hb. Potentillae, Pentaphylli, Quinquefolii*) sind etwas zusammenziehen.

284. Tormentill (*Tormentilla erecta*, Zorn. t. 358.) wird häufig bey uns an trockenen Orten gefunden. Die Stängel dieser kleinen Pflanze stehen aufrecht und sind sehr dünne. Die Blätter haben keine Stiele, und sind in fünf von einander stehende Theile gespalten, davon die beyden unteren zunächst am Stängel die kleinsten, alle aber keilförmig und oberwärts gezähnt sind. Der Stängel zertheilt sich oben in Äste, woran die einzelnen, gelben, vierblättrigen, regulären

lären Blumen sitzen. Die Wurzel, die in Apotheken auch Ruhr- oder Blutwurzel (*Rad. Tormentillae*) genannt wird, ist knotig, knollig, sehr fasericht, von aussen rothbraun, inwendig blaß, roth, hat einen sehr zusammenziehenden Geschmack, aber keinen Geruch. Man erhält daraus den vierten Theil des Gewichts an wäſſrigem Extrakt. Der Aufguß hat eine rothe Farbe, und das davon destillirte Wasser einen schwachen Rosengeruch.

285. Benediktenkraut (*Geum urbanum*, Zorn. t. 221.) wächst an ungebauten Orten, an Mauern, Zäunen, Hecken und Feldern. Es wird an anderthalb Ellen hoch. Die Stängel sind braunroth und haarig. Die Blätter sind am Rande gefeilt, tief gespalten und haben das Ansehen der Erdbeerblätter, außer daß sie ein Paar Lappen nahe am Stängel mehr haben, und zugespitzt sind. Die Blumen sind regelsmäßig, haben einen zehnteiligen Kelch und fünf gelbe Kronblätter. Sie sehen den Tormentill- oder Sänserichblumen ähnlich. Die Wurzel, die man Benedikt, März-, Telfen- oder Nägeleinwurzel (*Rad. Caryophyllatae*, f. *Gei urbani*) nennt, ist fasericht, auswendig dunkelroth, innerhalb weiß, hat einen starken Kreidnelengeruch und einen ähnlichen Geschmack. Sie ist aufs neue zum Arzneygebrauch empfohlen worden, und man hat sie ungleich wirksamer befunden, wenn sie in Gärten mit Fleiß gezogen worden, und eben so hat man von dem dickeren Theile der Wurzel mehr Kräfte wahrgenommen, als von den Fasern. Auf die Zeit der Einsammlung und der Art des Trocknens kommt es bey dieser Wurzel sehr an. Sie muß schon dann, wenn ihre Blät-

ter eben hervorkommen, nemlich im April oder May, gegraben werden, weil ihr Geruch zu dieser Zeit am stärksten ist, der zur Blüthezeit sehr gering wahrgenommen wird. Bey der freyen Luft, nicht aber bey starker Hitze, muß sie getrocknet werden, weil letztere die riechenden Theile verflüchtigt, und sie unkräftiger macht. Wasser und Weingeist werden davon roth gefärbt. Ein Loth davon enthält dreyßig Gran harzigtes und zwanzig Gran gummichtes Extrakt. Jenes enthält den Geruch der Wurzel: dieses ist geruchlos und schmeckt bloß zusammenziehend. Das davon destillirte Wasser riecht angenehm, und führt ein wenig dickliches ätherisches Oehl mit über.

286. Wasserbenedicentenkraut (*Geum rivale*, Zorn. t. 175.) wächst häufig auf nassen Wiesen. Ist dem vorigen sehr ähnlich, ausgenommen den Blumen, die niederhängen, einen rothen haarigen Kelch, und beynähe das Ansehen einer glockenförmigen Blume haben. Die Wurzel (*Rad. Gei rivalis*), hat die Dicke eines Federkiels, ist fasericht, braun, von zusammenziehendem etwas bitterem Geschmack, und ohne Geruch.

§. 158.

XIII. Mit vielen Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

Man nimmt hier zwar gemeiniglich mehr als zwanzig Staubgefäße wahr, dennoch aber bestehet das gewisseste Merkmahl dieser Klasse darin, daß die Staubgefäße nicht, wie bey den vorigen (§. 157.) an der innern Seitenwand des Kelches, sondern auf dem Boden desselben befestigt sind.

I. Mit