

in Apotheken eingeführt. Es sind kleine, runde, wollige, braunschwarzliche Beeren, die, wenn sie noch nicht zu alt sind, einen gewürzhaften dem Kardamom ähnlichen Geschmack haben.

§. 160.

XV. Mit sechs ungleichen Staubgefäßen.

Die dieser Klasse untergeordneten Pflanzen haben sechs Staubgefäße, von denen zwei einander gegenüber stehende allemal kürzer als die vier übrigen sind. Außer diesem bemerkt man auch noch, daß der Kelch bei ihnen aus vier länglichen Blättern, die nach der Blüthe abfallen, und die Blume aus eben so viel Kronblättern besteht, welche letztere kreuzförmig (§. 117. n. 2.) ist. Die Frucht stellt allezeit eine Schote dar, die durch eine Scheidewand in zwei Hälften getheilt ist. Diese ist entweder kurz und beynahe rund, oder lang und schmal. Pflanzen mit ersteren werden kurzschotige (Siliculosae): mit diesen langschotige (Siliquosae) genannt.

I. Mit einer kurzen und rundlichen Schote.

356. Kresse, Gartenkresse (*Lepidium sativum*, Zorn. t. 16.) wird in Küchengärten gebauet. Sie hat einen runden, geraden, ästigen, ein bis zwei Schuh hohen Stängel, und schmale oder breite (bisweilen auch krause) längliche, stumpfe Blätter, die tief zerschnitten sind, und einen scharfen, wenig bitteren Geschmack haben. Zwischen den Blättern kommen lange Blumenstiele hervor, an welchen der Länge hinauf wech-

sels-

selbstweise kleine, weiße, vierblättrige Blumen stehen. Die Frucht ist eine kleine, breite, oben herzförmige Samenkapsel, worin längliche, glatte, braune und öhlichte Samen von schärferem Geschmack als die Pflanze selbst enthalten sind. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Naturii hortensis*) ist officinel. Das über die frische Pflanze abgezogene Wasser hat keinen Kressen, sondern einen sehr faulen Geruch, und zeigt, auffer einer sehr dünnen fettigen Haut auf der Oberfläche, keine Spur von Oehl. Durch verschiedene nach einander angestellte Rectifikationen bekömmt es nach und nach den Geruch der Kresse zurück, und es sondert sich dadurch etwas Oehl, das zu Boden sinkt, ab.

357. Baurensenf (*Thlaspi arvense*, Zorn. t. 378.) wächst unter dem Sommergetreide. Die Pflanze hat viele Aeste. Die Blätter stehen wechseltweise, sind länglich, glatt, weitläufig gezähnt, umgeben den Stängel auf die Hälfte, und haben den Geruch und Geschmack des Knoblauchs. Die häufigen, vierblättrigen Blumen sind weiß, und die Samenkapsel ist breit, rund, und mit einem blätterhaften Rande umgeben. Der Samen (*Sem. Thlaspeos*), der sehr klein, rundlich und wenig platt ist, ist scharf, bitterlich, und ebenfalls von einem knoblauchsartigen Geruch.

358. Täschelkraut, Hirtentäschlein, Seckelkraut (*Thlaspi bursa pastoris*, Zorn. t. 158) wächst überall. Aus der Wurzel kommen eine Menge Blätter hervor, die auf der Erde liegen und einen Kreis um die Pflanze machen. Diese haben von beiden Seiten so tiefe Einschnitte, daß sie wie aus andern Blättern zusammengesetzt

scheinen. Zwischen diesen erhebt sich ein langer ästiger Stängel, dessen Blätter länglich und un- eingeschnitten sind, und den Stängel umfassen. An der Spitze des Stängels und der Aeste steht man ebenfalls weisse vierblättrige Blümchen, die aber kleiner als beim Baurensenf (n. 364.) sind. Die Samenkapsel ist herzförmig. Das Kraut (*Hb. Bursae pastoris*), besonders die dünnen Aeste, sind scharf.

359. Löffelkresse, Löffelkraut, Löffelblatt (*Cochlearia officinalis*, Zorn. t. 2.) wird an den Ufern des Meeres in Engeland, Schweiz, besonders in Grönland und Island wild gefunden. In unsern Gärten bedarf es keiner Wartung. Es bekommt einen geraden ästigen Stängel, dessen Wurzelblätter rundlich sind und lange Stiele haben: die oberen aber sind ungestielt, länglich und ausgeschweift. Die Blumen sind vierblättrig und weiß. Das Kraut (*Hb. Cochleariae vulgaris* f. *hortensis*) ist, so lange es noch frisch ist, sehr saftig, hat einen salzigen scharfen Geschmack und besondern Geruch. Beydes theilt es sowohl dem darüber abgezogenen Wasser, als Weingeist mit. Beym Trocknen geht dieses alles verloren und es behält bloß eine Bitterkeit übrig. Wird es frisch mit Wasser destillirt, so erhält man ein weißgelbliches Oehl, von so sehr starkem Geruch, daß die Augen davon thranen.

360. Meerrettich (*Cochlearia Armoracia*, Zorn. t. 157.). Dieses bekannte Küchengewächs hat große, lange, allmählig spitzer zugehende, hellgrüne und am Rande eingekerbte Wurzelblätter. Die Blätter am Stängel und an den Aesten werden nach und nach schmaler, und sind eingeschnitten. Die Blumen sind weiß. Die Wur-

zel (*Rad. Armoraciae, Raphani rustici*) ist bekannt. Ihre so scharfe, flüchtige, reizbare Bestandtheile gehen im Trocknen verloren. Das ätherische Oehl davon soll im Wasser niedersinken.

2. Mit einer langen und schmalen Schote.

361. Wiesenkreffe (*Cardamine pratensis*, Zorn. t. 51.) ist auf feuchten Wiesen häufig, und wird ohngefähr einen Fuß hoch. Die Blätter sind aus vier bis sechs Paaren von Blättern, die sich mit einem einzelnen endigen, zusammengesetzt. Die unteren bestehen aus runden, die am Stängel aus lanzettförmigen Blättchen. Der Stängel ist oft in sehr viele Aeste zertheilt, die oben viele entweder weiße oder röthliche Blumen (*Flor. Cardamines, Nasturtii pratensis*) tragen. Sie haben einen bitteren und scharfen Geschmack.
362. Brunnenkreffe (*Sisymbrium Nasturtium aquaticum*, Zorn. t. 144.) wächst an Bächen, sowohl unter als über dem Wasser. Der Stängel ist selten gerade, sondern meistens gebogen. Die Blätter haben lange Stiele und sind aus herzförmigen Blättchen zusammengesetzt, die, je höher sie stehen, immer schmäler werden. Die Blumen stehen einzeln auf Stielen, sind groß und weiß. Die Blätter (*Hb. Nasturtii aquatici*) sind bitter und scharf, büßen aber diese Beschaffenheit im Trocknen ein.
363. Großes Besemkraut (*Sisymbrium Sophia*, Zorn. t. 333.) wächst häufig an ungebauten Orten und an Zäunen. Es hat einen hohen geraden Stängel mit vielen Aesten. Die Blätter sind sehr fein, in höchst kleine linienförmige Zähnen zerschnitten, und von graugrünllicher Farbe.

Die Blumen sind gelb und die Kronblätter kürzer als der Kelch. Die Schoten sind lang und dünne, und enthalten viele, kleine, runde, glatte und rüchliche Samenkörner, von scharfem Geschmacke. Diese, die man Well Samen (*Sem. Sophiae, Sophiae chirurgorum*) nennt, waren vor Zeiten im Gebrauche.

364. Wegsenf (*Erysimum officinale*, Zorn. t. 32.) steht an Wegen häufig. Die Pflanze wird hoch und bekriecht viel Aeste. Die untersten Blätter sind etwas lungen, eckigen, rauhen, mit einander zusammenlaufenden Blättchen zusammengesetzt. Die obern Blätter sind verschiedentlich gestaltet und mit Lappen versehen. Sie haben sämmtlich einen kaum merklichen Geruch, aber, vorzüglich die obern, einen sehr scharfen Geschmack, und sollen zuweilen, auf die Haut gelegt, Blasen ziehen. An der Spitze der Aeste siehet man viele kleine, gelbe, vierblättrige Blümchen, die, nachdem sie verblühet sind, nahe an den Stängel anliegende Schoten hinterlassen. Hierin sind viele ründliche Samen enthalten, die ebenfalls scharf sind. Kraut und Samen (*Hb. Sem. Erysimi*) waren officinell.

365. Knoblauchkraut (*Erysimum Alliaria*, Zorn. t. 91.) hat gelblich grüne, nieren- oder herzförmige Blätter, die spitzig zugehen, und am Rande sägenartig gekerbt sind. Zwischen denselben kommen ohngefähr anderthalb bis gegen drei Fuß lange, dünne und haarige Stängel hervor, an deren oberm Theil weisse Blumen mit gelben Staubfäden sitzen, denen runde stumpfe Schoten folgen. Es wächst an feuchten schattigen Orten, Zäunen und Mauern. Das Kraut (*Hb. Alliariae*) wird in einigen Apotheken aufbehalten. Die

ganze Pflanze giebt, in den Händen gerieben, einen knoblauchartigen Geruch und Geschmack, und zieht auf die Haut gelegt, oft Blasen.

366. Gelbe Viole (*Cheiranthus Cheiri*) wächst in der Schweiz und in Frankreich wild. Bey uns siehet man sie des angenehmen Geruchs halben fast in allen Gärten. Die Pflanze wächst ziemlich hoch, und hat viele Aeste. Die lanzettförmigen, spizigen und glatten Blätter stehen wechselseitig. Die Blumen (*Flor. Cheiri*) sind groß, gelb, bitter, und haben einen angenehmen Geruch, der aber im Trocknen vergeht.

367. Rübe, Steckrübe, Rüks, Sommerrübs (*Brassica Napus*) wächst zwar wild bey uns, durch die Kultur aber wird die Wurzel stärker und essbar. Sie ist oben dick, und wird allmählich dünner. Der Samen, der Rüksamen, Rüksfaat, Oehlsamen (*Sem. Napi, Buniadis*) genannt wird, ist rund, braun und giebt den dritten Theil seines Gewichtes an ausgepresstem Oehl (*Oleum Raparum*). Dieserhalb vorzüglich, weil das Oehl häufig zum Brennen angewandt wird, wird diese Pflanze an vielen Orten gebauet.

368. Runde oder große Rübe (*Brassica Rapa*) unterscheidet sich von der vorigen durch die kurze, dicke und beynaherunde Wurzel, die weiß und von aussen bläulich ist. Der Samen (*Sem. Rapae, Rapi*) wird wenig mehr gebraucht. An einigen Orten wird aus der Wurzel ein Zuckersaft (*Syrupus Rapae*) bereitet; indem dieselbe auf einem Reibstein zerrieben, der Saft ausgepresst, und mit Honig zur gehörigen Dicke gekocht, oder, welches noch besser ist, damit kalt vermischt wird.

369. Weißer oder gelber Senf (*Sinapis alba*) ist in Italien, Frankreich, Engelland und der Schweiz wild.

wild. Bey uns wird er hin und wieder gebauet. Es ist ein gerades Gewächse, dessen Stängel glatt und ästig, die Blätter gestielt, tief eingeschnitten, am Rande gekerbt und rauh sind. Die Blumen sind gelb, und die Schoten gliedricht eingebogen, rauh, und endigen sich in ein langes schiefes Horn. Der Samen (*Sem. Erucæ*) ist klein, rund, gelblich, weiß und scharf.

370. Schwarzer Senf (*Sinapis nigra*), Zorn. t. 152.) unterscheidet sich vom vorigen vorzüglich durch die Samentapsel, die glatt ist, und dicht an dem Stängel ansethet, und durch die schwarzen Samen (*Sem. Sinapios*), welche im übrigen dieselbe Beschaffenheit als der weiße Senf haben. Aus zwey Pfunden des schwarzen Senfsamens erhält man durch eine heisse Presse zwölf Loth Oehl, und durch die Destillation mit Wasser einen Skrupel ätherisches Oehl, welches im Wasser zu Boden sinkt, und im Geruch und Geschmack die ganze Schärfe des Senfs zeigt.

371. Rettich (*Raphanus sativus*) ist in China einheimisch, bey uns wird er jährlich aus Samen gezogen. In Absicht der Wurzel giebt's viele Abarren. Zum arzeneyischen Gebrauche, der jedoch selten ist, wählet man den bekannten schwarzen Rettich (*Rad. Raphani nigri* f. *hortensis*), aus dem der Saft ausgepreßt wird.