

stielte Blätter, die aus drey länglich eyrunden, am Rande sägenartig gezähnten Blättchen bestehen. Zwischen denselben kommen einzelne gelbe Schmetterlingsblumen hervor, auf die sehr lange, schmale als Hörner gebogene Hülsen folgen, in welchen gelbe fast viereckige Samen, von einem dem Meliloth ähnlichen Geruch und bitteren Geschmack enthalten sind. Man nennt ihn Griechisch Senf, oder Bockshornsamem (*Sem. Foeni graeci, Foenugraeci*). Er enthält den dritten Theil seines Gewichts an Schleim, aber kein Oehl. Eine Unze davon macht sechszehn Unzen Wasser bey der Wärme schleimig.

§. 163.

XVIII. Mit Staubgefäßen, die unten in viel Partheyen verwachsen sind.

1. Mit fünf Staubgefäßen.

402. Kakaobaum (*Theobroma Cacao*, Zorn. t. 308.). Von diesem Baume findet man ganze Wälder zwischen den beyden Wendekreisen in Amerika, nemlich in Mexiko, Brasilien, auf den Antillischen und Karibischen Inseln, und überhaupt in den wärmsten Gegenden dieses Welttheils auf feuchtem und niedrigem Boden. Er wird an zwanzig Fuß hoch, und blühet zweymal im Jahr, daher man auch zweymal jährlich im Sommer und Winter von eben denselben Bäumen Früchte sammlet. Die Früchte haben die Gestalt und Größe der Melonen, sind glatt, warzig, oder mit zehn Furchen der Länge nach bezogen, und ent-

enthalten in einer weissen markigen Substanz fünf und zwanzig bis dreissig Samen, welche unter dem Namen Kakau, Kakao, Kakaonüsse, oder Kakaobohnen (*Cacao*, *Nuxes Cacao*) bekannt sind. Wenn die Früchte ihre gehörige Reife erhalten haben, sondern die Amerikaner die Samen von dem Marke, welches stark anhängt, und wegen seines süßlich-säuerlichen Geschmacks gegessen wird, genau ab, packen sie sie in noch in grosse Fässer, welche sie mit Steinen beschweren, und worin sie selbige vier bis fünf Tage lang gähren lassen, da sich denn die weisse Farbe der Bohnen in eine rothe oder braune verändert. Diese Gährung ist nothwendig, weil sie dadurch den bitteren und herben Geschmack verlieren, und auch ohne diese Zubereitung leicht auskeimern und verderben würden. Nachdem sie gegohren sind, breitet man sie an einem freyen Orte in die Sonne aus, und kehret sie fleißig um damit sie recht trocken werden. Nach den verschiedenen Orten, wo der Kakaobaum wächst, unterscheiden sich die Früchte desselben. Vornehmlich sind folgende zwey Sorten bekannt *). Für den besten hält man den sogenannten Carackischen Kakao (*Cacao caraque, de Caraquas*), der aus der Provinz Nicaragua kömmt. Die Bohnen sind sehr groß und enthalten viel Oehl. Außerdem sind sie dicker, härter und höckeriger als die übrigen Kakaoarten, und man erkennt sie auch an den

*) Außer diesen, die im Handel am gewöhnlichsten sind, werden noch mehrere Sorten Kakaobohnen angegeben. Die Brasilischen oder die aus Maragnon (*Cacao Maranhos*) sollen länger und brauner seyn, und werden für die schlechtesten gehalten.

kleinen schimmernden und dem Kagenfilber ähnlichen weissen Glitterchen, womit die Schale derselben als mit einem weislichen Schimmel überzogen ist. Diese Glitterchen sind Glimmer oder Talk, die sich von der Erde, worauf sie an ihrem Geburtsorte getrocknet worden, wahrscheinlich angehangen haben. Der Martinische Kakao, der besonders aus Martinike, Surinam, St. Domingo und anderen Amerikanischen Inseln gebracht wird, ist kleiner, dünner, von gleicher Oberfläche und etwas brauner als der Zimmt an Farbe. Der Kern dieser Bohnen ist weniger fettig, und bitterer als der Kern der Karackischen. Der Kakao wird meistens zur Verfertigung der Chocolate und der Kakaobutter, die den vierten Theil des Gewichts der Kakao beträgt, angewandt.

2. Mit zwanzig Staubgefäßen.

403. Zitronenbaum (*Citrus medica*, Zorn. t. 495.) ist ursprünglich in Asien, Persien, vorzüglich Medien zu Hause, wächst jetzt aber in Portugal, Spanien, Italien, den südlichen Gegenden von Frankreich, und in Sicilien. Bey uns sieht man ihn häufig in Töpfen. Man hat von diesem Baum in Absicht der Früchte verschiedene Abarten. Einige sind kleiner, länglicher, haben eine dünnere Schale und ein saftigeres und säureres Fleisch, und werden Limonen genannt *): andere sind grösser, und haben ein festes

*) Der Saft derselben wird unter dem Namen Limonien-saft (*Succus limonum*) aus Indien gebracht. Er ist ungleich saurer als der Zitronensaft. Auch die ganze Frucht
te

festes, dickes, süßes, eßbares Fleisch, und heißen Zitronaten. Wenn diese zerschnitten, und unter gehörigen Handgriffen mit Zucker eingemacht worden, geben sie den sogenannten grünen Zitronat oder Sukade (*Caro citri, Confectio carnis siccae Citri, Succata, Citronata*), der inwendig klar und durchsichtig, oben mit einer dunkelgrünen Rinde, unten mit einer Kruste von kandisirtem Zucker bedeckt, trocken und ohne alle schwarze Flecken seyn muß. Er wird von Italien und dem südlichen Frankreich verschickt. Die gemeinen Zitronen sind in Apotheken von sehr vielem Gebrauche. Die Früchte, welche frisch zu uns herübergebracht werden, werden an Ort und Stelle unreif abgenommen, wodurch man das Faulwerden derselben auf der weiten Reise zu verhüten sucht. Die frischen Schalen davon werden theils mit Zucker eingemacht, vornehmlich aber getrocknet (*Cortices Citri*) zu Arzeneien verwandt. Aus letzteren wird der inwendige, weißmarkichte Theil ausgeschält, so daß bloß die dünne, gelbe Schale (*Flavedo corticum citri*) überbleibt. Die Kerne (*Sem. Citri, s. Limonum*), die einen geringen Geruch und bitteren Geschmack haben, werden selten mehr gebraucht. Dagegen aber ist der Zitronensaft (*Succus Citri, s. Limonum*), den man entweder selbst aus frischen Zitronen preßt, oder der in Fäßchen oder Flaschen von den Orten, wo diese Früchte häufig sind, z. B. Stettin, schon geschickt wird, ungleich gebräuchlicher. Wie man das Zedroehl oder Zedro-

te oder Limonen werden, nachdem sie vierzig Tage durch ein Sieb mit Eewasser übergossen gehalten worden, eingesalzen verfährt.

Droeffenz (*Oleum* f. *Essentia* de Cedro, *Essentia* Limonum) aus den Zitronen in Italien und Sicilien ohne Destillation erhält, wird nachher angezeigt werden. Aus hundert Zitronen werden ohngefähr zwey Loth Oehl in Itoliet erhalten.

404. Pomeranzenbaum (*Citrus Aurantium*, Zorn. t. 496.) hat mit dem Zitronenbaum ein Vaterland, und unterscheidet sich von demselben durch die herzförmigen Blattansätze, womit die Stiele der Blätter versehen sind; durch die Blumen, die weiß sind, und durch die Früchte, die kugelförmig, an beyden Enden plattgedrückt, und von einer rothgelben Farbe sind. Der Gebrauch desselben in Apotheken ist beträchtlich. Die Blätter (*Fol. Aurantiorum*) wurden vor kurzem stark gesucht. Die Blumen, die Oranienblüthe (*Flor. Aurantiorum* f. *Naphae*) genannt werden, werden zur Destillation des Oranienwassers (*Aqua Naphae* f. *Aurantii*) gebraucht, und da sie im Trocknen ihren Geruch verlieren; salzt man sie auf Vorrath ein *). Die unreifen Früchte (*Poma* f. *Fructus Aurantiorum viridum* f. *immaturorum*) die auch Curassäpfel (*Aurantia curassaviensis*) genannt werden, sind von der Größe

*) Wird eine ansehnliche Menge frische Oranienblüthe im Dampfbad mit Wasser, welches schon zweymal über frische Blumen abgezogen worden, destillirt, so wie dieses in Provenze und Italien geschieht, so erhält man ausser dem sehr angenehm riechenden Wasser auch ein darüber schwimmendes, röthliches und höchst wohlriechendes ätherisches Oehl, welches Neroliöhl (*Essentia* f. *Ol. Neroli*) genannt wird. Auf diese Weise erhält man dorten aus zweyhundert Pfunden frischer Blumen kaum zwey Loth davon. Bey uns giebt die Oranienblüthe bey weitem noch weniger Oehl aus.

Größe einer Erbse bis zu einer Kirsche, und werden entweder getrocknet oder mit Zucker schon eingemacht zu uns geschickt. Von den reifen Früchten (*Aurantia Hispalensis*) werden selten die Samen, um desto häufiger aber die getrockneten Schalen (*Cort. Aurant.*) gebraucht. Wenn das weiße, schwammige, unangenehm schmeckende Mark (*Albedo Aurant.*) davon ausgeschält worden, so nennt man das übrigbleibende das Gelbe der Pommeranzenschalen (*Flavedo Aurant.*). Die Curassaischen Schalen (*Cort. de Curassav.*), die aus der Amerikanischen Insel Curassao kommen, sollen von unreifen Früchten gesammelt werden, sind ungleich dünner, dürfen deshalb nicht ausgeschält werden, und angenehmer von Geschmack und Geruch. Von einer Art der Pommeranzen, die auf der Insel Barbados wachsen und Bergamotten genannt werden, erhält man aus den frischen Schalen, durch eine bloße mechanische Behandlung, welche in folgendem bemerkt werden wird, ohne Destillation ein sehr wohlriechendes Oehl, welches unter dem Namen Bergamott oder Craniendhl, Pommeranzendhl (*Oleum & Essentia Bergamotto*) bekannt ist. Ein hundert und sechzig Früchte sollen zwey bis drey Loth dieses Oehles geben.

3. Mit viel Stempeln.

405. Bajeputbaum (*Melaleuca Leucadendra*, Zorn. t. 307.) wird in Ostindien als Baum und Strauch gefunden. Der Stamm ist unten schwarz als verbrannt, oben aschgrau und die Rinde find weiß. Aus den getrockneten Blättern desselben wird das wohlriechende Bajeputoehl (*Oleum Cajeput.*)

ieput, Cajepoet, Kaiuput, Cajaputi, Wittnebianum) destillirt, welches flüßig ist, den Geruch und Geschmack des Kampfers und Kardamoms hat, und von gelber oder grüner Farbe ist. Man erhält davon so wenig, daß zwey mit Blättern voll gefüllte Säcke kaum drey Quentchen geben sollen. Die Destillation geschieht im Großen auf der Insel Banda, und es wird in kupfernen Flaschen über Batavia nach Holland geschickt. Man hält gemeinlich sehr auf die grüne Farbe desselben, die ihm keinesweges wesentlich ist. Einige leiten sie von einem darin aufgelösten vegetabilischen Harze, und vorzüglich vom Schaafgarbenharz; andere von Kupfertheilen ab, welche letztere das Oehl, sowohl von dem bey der Destillation gebrauchten kupfernen Geräthe, oder von den kupfernen Flaschen, worin es verschickt wird, in sich genommen haben könnte. Nühet die Farbe vom Kupfer her, so ist sie mehr blau-grün: vom Harze aber ist sie dunkler und weniger durchsichtig. Von diesen Beymischungen kann man es durch eine bloße Rectification in einer gläsernen Retorte reinigen, wobei das Oehl in weißer Farbe und von sehr flüchtiger Beschaffenheit übergeht, und die färbende Theile zurückbleiben. Sind diese in Weingeist auflöslich; so war dem Oehle ein Harz zugesetzt: lösen sie sich aber dagegen im Salmiakgeist mit blauer Farbe auf, so zeigt dieses den Kupfergehalt an. Ein dergleichen ächtes rectificirtes Oehl verbrenne bey dem Anzünden ohne das mindeste zurückzulassen, und stellt also gleichsam einen flüssigen Camphor dar. Hiedurch kann man sich von seiner Aufrichtigkeit am sichersten überzeugen, da ein jedes andere ihm beygemischte Oehl einen kohlich-

ten Rückstand zurücklassen wird. Da dieses Oehl oft aus Rosmarinöhl und Kampher nachgekünnelt vorkommen soll; so läßt sich dieses auch dadurch erkennen, wenn man davon etwas auf Zucker tröpfelt, und diesen in Wasser auflöst. Der Kampher wird sich in flockichter Gestalt abscheiden.

406. Johannskraut, Scherneckel (*Hypericum perforatum*, Zorn. t. 31.) wächst an Bergen. Es hat einen aufrechten Stängel und längliche enförmige Blätter, die auf der unteren Seite viele durchsichtige Punkte haben, und einander ohne Stiel gegenüber stehen. Zwischen den Blättern kommen die Aeste hervor, die oben getheilt, und mit fünfblättrigen, gelben Blumen, deren Blumenblätter dunkelrothe Flecken haben, besetzt sind. Das Kraut und die Blumen (*Hb. Flor. Hyperici*) sind officinell. Aus den frischen Blumen kann man zwischen den Fingern einen rothen Saft auspressen, und sie geben auch mit Wasser, Weingeist und Oehl eine rothe Extraktion.

§. 164.

XIX. Mit Staubgefäßen, deren Staubbeutel zusammengewachsen sind.

Diese weitläufige Klasse von Pflanzen, bey denen die Staubbeutel oben mit einander verwachsen sind, haben meistens zusammengesetzte Blumen (§. 125.) und es giebt nur wenige mit einfachen (*Monogamae*).