

und stachelicht. Kraut, Blumen und Samen
(*Hb. Flor. Sem. Calendulae*) sind officinell.

§. 165.

XX. Mit Staubgefäßen, die an den Stempeln angewachsen sind.

1. Mit zwey Staubgefäßen.

461. Knabenkraut (*Orchis morio*, Zorn. t. 267. et *mascula*) wächst häufig auf feuchten Wiesen. Die Blätter sind länglich, zugespitzt und ungestreift, oder mit braunen Flecken besprenget. Ersteres nennt man ungestreiftes, letzteres gestreiftes Knabenkraut. Die Blumen stehen in einer Aehre, an einem einfachen, geschuppten, ohnblättrigen Stängel, und haben fünf Kronblätter, nemlich drey äussere und zwey innere, welche letztere aufrecht, und oben in Gestalt eines Helms gegen einander geneigt sind, und ein Saftbehältniß, das sich in ein Horn endiget. Beym gestreiften Knabenkraute sind die Blumen purpurfarbig, beym ungestreiften fleischfarbig und bunt. Die Wurzeln bestehen bey beyden aus zwey runden Kugeln, wovon eine weiß, markicht und schleimigt; die andere aber braun und wellt ist. Diese letztere ist die Wurzel des vorigen Jahres und ist zum arzeneyischen Gebrauch untauglich. Die weissen geben die sogenannte Salep oder Salap (*Rad. Salep, Salap*), die aus China und Persien zu uns gebracht wird. Sie sind meistens rundlich, bisweilen handförmig, von der Größe einer Kaffeebohne bis zu einer großen Nuß,

Muß, zähe, haben ein durchsichtiges hornartiges Ansehen, und weder Geschmack noch Geruch. Eine Drachme von dem Pulver derselben macht acht Unzen Wasser bey anhaltendem Kochen völlig schleimig. Ohne vorheriges Stoßen lösen sie sich nicht auf. Man kann diese eben so gut bey uns aus beyden beschriebenen Gattungen und auch aus allen Orchisarten, die keinen sehr widerlichen Geruch haben *), den sie im Trocknen deannoch größtentheils verlieren, auf folgende Art bereiten: Man sammlet nämlich die Wurzeln zu der Zeit ein, wenn die Samen reif und die Stängel verwelket sind, und nimme bloß die frischen oder neuen Knollen, oder, welches noch besser ist, man gräbt sie im May aus. Sie werden dann gereinigt, ohne mit Wasser gewaschen zu werden, weil dieses sonst einen Theil Schleim auflöst, höchstens kann man die feine äussere Haut davon absondern, indem man sie in warmes Wasser bloß eintaucht, und mit einem leinenen Tuch abwischt. Hierauf zieht man sie auf Fäden, und läßt sie in Brodteig backen, oder setzt sie sechs bis zehn Minuten trocken in einen auf gewöhnliche Art geheizten Backofen, oder man hängt sie auch nur bloß in der freyen Luft zum Trocknen auf, da sie denn ihre milchweisse Farbe verlieren, und wie Horn durchscheinend werden, ohne an ihrer Grösse abzunehmen.

462. Stern.

*) Die eben angeführte *Orchis morio* und *mascula* sind die gemeinsten, und haben starke Wurzeln. Außer diesen aber können zur Salep auch angewandt werden *Orchis latifolia*, *O. maculata*, *O. militaris*, *O. bifolia*, *O. pyramidalis*.

462. Stendelkraut, Nachtschatten (*Orchis bifolia*, Zorn. t. 276.) wächst in Wäldern. Es hat nur zwey Blätter, die unten am Stängel entspringen, eyrund, am Rande glatt, und der Länge nach mit Ribben durchzogen sind. Uebrigens ist es dem vorigen (n. 461.) ähnlich, ausser daß die Blumen grünlich weiß, und von sehr angenehmen Geruche sind. Die Wurzel (*Rad. Satyrii, Orchidis*) ist ebenfalls rund, und wurde vormals mit Zucker eingemacht gebraucht.
463. Vanillenwinde (*Epidendron Vanilla*, Zorn. t. 288.) wächst in Jamaika, Kajenne, und dem südlichen Amerika. Sie hat einen kriechenden Stängel, der sich in viele Kayfen theilt, und bis zwanzig Fuß hoch wird. Vermittelst kleiner Fasern, die aus den Knoten des Stängels hervorstechen, steigt sie an alle naheleyende Bäume herauf, und saugt aus denselben, indem sie sich in der Rinde festsetzt, die Nahrung heraus. Die Schoten davon sind die sogenannten Vanillen (*Vanillae, Silique Vanillae, Vanigliae, Araci aromatici*). So wie diese nach Europa gebracht werden, sind sie von einer dunkelbraunen, gleichsam glänzenden Farbe, platt, der Länge nach mit Streifen gezeichnet, beynahse sechs Zoll lang und einen halben Zoll breit. Sie sind voll von kleinen schwarzen Samen, die Sandkörnern ähnlich sind, und haben einen sehr angenehmen, dem Peruvianischen Balsam ähnlichen Geruch und gewürzhaften Geschmack. Man sammler sie gemeiniglich, ehe sie noch ihre völlige Reife erhalten haben, legt sie auf kleine Haufen zusammen, und läßt sie gleich dem Kakao (n. 402.) zwey bis drey Tage gähren. Sie werden hierauf zum Trocknen ausgebreitet, und wenn sie halb trocken sind,

sind, mit einem fetten Oehl bestrichen und dann völlig getrocknet. Die Kennzeichen der Güte der Vanille sind in dem angenehmen, durchdringenden Geruch, in der Grösse und Schwere zu sehen. Ein Packet von fünfzig Stücken muß wenigstens fünf Unzen wiegen. Ihr Gebrauch erstreckt sich allein auf die Bereitung der Chokolade.

2. Mit sechs Staubgefäßen.

464. Dreylippige Osterlucey (*Aristolochia trilobata*) ist in Surinam und Jamaika einheimisch. Die Ranken (*Stipites Aristolochiae trilobatae*) sind braun, lang, eckigt, überall gestreift, leicht zerbrechlich, und von der Dicke eines Strohhalmes. Sie haben einen starken Geruch, und lang anhaltenden bitteren Geschmack.
465. Virginische Osterlucey (*Aristolochia Serpentaria*) wächst in Virginien, Pensilvanien und Karolina. Die Wurzel, die den Namen der Virginischen Schlangenzurzel (*Rad. Serpentariae Virginianae*) bekommt, besteht aus einer Menge von dünnen, durcheinander geflochtenen Fasern, die aus einem kleinen Knopfe hervorkommen, und einige Zolle lang sind. Sie ist von aussen bräunlich, ins Grüne schielend, inwendig weißgelblich. Der Geruch ist einem Gemische aus Kampfer und Baldrian ähnlich: der Geschmack bitterlich, gewürzhast und stechend. Oft findet man an den Wurzeln auch noch die Stängel mit den Blättern sitzen, und je grüner diese sind, um desto frischer und vorzüglicher ist sie. Sie soll bisweilen mit der Virginischen Haselwurzel (*Asarum Virginicum*) vermischt vorkommen, die aber, durch ihre schwarze Farbe schon unterschieden werden kann. Durch Kochen werden die

Die flüchtigen wickfamen Theile der Virginischen Schlangenzurzel verjagt; bloß in einem wäſſrigen oder weinigen Aufguß bleiben ſie enthalten. Sie kann auch nur auf eine kurze Zeit, mit Behaltung ihrer Kräfte, in Pulverform aufbewahrt werden.

466. Kleine Oſterlucey (*Aristolochia Piftolochia*), wächst in Spanien, Italien und den ſüdlichen Theilen von Frankreich wild. Die Wurzel (*Rad. Piftolochiae*) beſteht aus zarten, langen, gelblichen Fäden, die aus einem Kopf kommen, und einen nicht unangenehmen Geruch und ſcharfen Geſchmack haben. Sie iſt ſelten mehr im Gebrauche.

467. Runde Oſterlucey (*Aristolochia rotunda*, Zorn. t. 125.), wächst in Spanien, Italien, Oeſterreich und dem ſüdlichen Frankreich wild. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae rotundae*) iſt rund, knollig, groß und dem äußeren Anſehen nach den Kartoffeln ähnlich. Sie iſt von außen braun: innerhalb gelblich. Sie hat einen beſondern ſcharfen und zugleich bitteren Geſchmack.

468. Lange Oſterlucey (*Aristolochia longa*, Zorn. t. 201.) hat mit der vorigen ein Vaterland. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae longae*) hat die Dicke eines Daumens, iſt oft dicker, und bis einen Schuh lang. Außerhalb iſt ſie runzlich und hellbraun, innerhalb hellgelb, und hat einen ekelhaften bitterlichen Geſchmack und ſehr geringen Geruch.

469. Dünne Oſterlucey (*Aristolochia Clematitis*, Zorn. t. 93.) wuchert an den Orten, wo ſie wild wächst, als Spanien, Frankreich, Deutschland u. a. m. ſo ſtark, daß ſie ſchwer auszurotten iſt. Die Wurzel (*Rad. Aristolochiae Ereticae* ſ. *vulgaris* ſ. *tenuis*) iſt lang, faſericht,

dünner als der kleinste Finger, kriechend, äußerlich rothbraun, innerhalb bleicher, hat einen starken und unangenehmen Geruch, und ist weniger scharf und bitter als die runde und lange Osterlucey. Bey uns ist sie selten im Gebrauch.

3. Mit zwölf Staubgefäßen.

470. Hypoziste (*Cytinus Hypocistis*) ist eine einjährige Schmarotzerpflanze, die keine Blätter sondern einen beschuppten Stängel hat, und an den Wurzeln der Zistusbäuden in Portugall, Spanien, Italien und in den mittägigen Theilen von Frankreich wächst, und sich vom Saft derselben, indem sie ihn ausaugt, ernährt. Aus dem Saft der ganzen Pflanze, oder vielmehr, wie andere wollen, der Beeren erhält man in der Levante und einigen Theilen Frankreichs den Zisten-, oder Hypozistensaft (*Succus Hypocistidis*), der bis zur Dicke eines harten Extractes abgeraucht wird. Er muß frisch, schwer, schwarz, glänzend und etwas harzig seyn, nicht brenzlich riechen, und einen sauren und zusammenziehenden Geschmack haben. Dem Akazienfaste ist er so ähnlich, daß er kaum davon unterschieden werden kann. Doch wollen einige, daß der Zistensaft in Weingeist beynahe ganz auflöslich sey, da von dem Akazienfaste derselbe nur wenig einnimmt.

4. Mit vielen Staubgefäßen.

471. Aron (*Arum maculatum*, Zorn. t. 75.) wächst in allen Gegenden des südlichen Europa an schattigen und feuchten Orten, bey uns findet man ihn bisweilen in Gärten. Die Wurzel, die unter

ter dem Namen Aronwurzel oder deutscher Ingber (*Rad. Ari, Aronis*) bekannt ist, ist knollig, Fingers dick, rundlich, weiß und mehlicht. Sie enthält, wenn sie zeitig im Frühjahr, ehe sie noch Blätter getrieben, oder im späten Herbst nach der Blüthezeit, ausgegraben wird, einen Milchsaft, der milder und weniger scharf ist, als der in derselben ebenfalls enthaltene wässrige Saft. Bringt man ein wenig von der Wurzel auf die Zunge, so erregt es ein Brennen, das wohl einen Tag durch dauert. Zwischen den Fingern gerieben, reizt sie die Haut weg, ja, zieht, auf die dünne Haut geleast, Blasen, oder röthet sie wenigstens. Diese Schärfe ist von flüchtiger Beschaffenheit, denn, wenn die Wurzel getrocknet wird, vergeht sie völlig. Auch durch häufiges und oft wiederholtes Abspülen mit Wasser geht sie verlohren. Wird die Wurzel im Keller im Sande eingegraben, so erhält sie sich ein Jahr lang nebst ihrer Schärfe frisch. Die in der Blüthezeit gesammelte ist wenig oder gar nicht scharf. Die Blätter sind noch schärfer als die Wurzel *).

G g 2

S. 166.

*) Zu dieser Klasse der Gewächse gehört auch der Wasserriemen (*Zostera marina*), der in der arößten Menge auf dem Grunde des Baltischen und großen Weltmeeres wächst. Aus dem durcheinander geflochtenen Gewebe der Wurzelstern und Stiele dieser Pflanze, welches durch das Rollen im Wasser rund wird, entstehen die Seebälle oder Meerbälle (*Pilae marinae*), die ehemals officinell waren.