

## XXI. Mit halbgetrennten Geschlechtern.

## 1. Mit einem Staubgefäße.

472. **Malbeseerschwamm** (*Cynomorium coccineum*) wächst in Jamaika, Mauritanien, Italien, Malta und Sicilien wild, und ist eine Schwammpflanze, die ohne eigene Wurzel an den Wurzeln der Meergewächse fest sitzt. Sie bekommt eigentlich den Namen eines Schwammes (*Fungus Melitenis*), wenn sich gleich ihre Gestalt von andern Pflanzen sehr unterscheidet. Der Stängel ist einen halben Fuß hoch, Fingers dick, verschiedentlich gewunden, ohne Aeste und Blätter, und bloß mit weissen Schuppen bedeckt. Ueber denselben stehen die weissen Blumen in einer Aehre oder einem Kötzchen von der Länge des Stängels beysammen. Dieses Gewächs enthält einen blutrothen Saft, und ist, wenn es getrocknet ist, ganz roth. Der Geschmack ist zusammenziehend und bitter. Bey uns hat man es nicht zum Gebrauche eingeführt.

## 2. Mit drey Staubgefäßen.

473. **Sandriedgras** (*Carex arenaria*) wächst bey uns häufig in sandigen Gegenden. Der Stängel desselben ist dreyeckigt, wird von halbröhrenförmigen Blättern, die das Ansehen einer offenen Rinne haben, umgeben, und trägt eine kurze und braune Aehre, die aus etlichen kleinen Aehrchen zusammengesetzt ist, davon das unterste in dem Winkel eines langen Blattes, die anderen in ganz kurzen,

zen, schmalen Blättchen, oder auch bloß sitzen. Die Wurzel, die rothe Graswurzel oder deutsche Sarsaparille (*Rad. Caricis* f. *Graminis rubri*, f. *Sarsaparillae germanicae*) genannt wird, ist gleich der Queckwurzel mit Knoten und Gelenken versehen, die bis auf eine gewisse Weite einen blätterhaften Fortsatz haben. Frisch hat sie einen schwachen balsamischen Geruch, und süßlichen Geschmack. Man hält sie für so wirksamer, je tiefer sie in der Erde sicht. Sie ist aber nicht so glatt, etwas stärker, und läßt sich, so lange sie noch frisch ist, gleich der Sarsaparille, der Länge nach spalten.

474 Myrobalanenbaum (*Phyllanthus Emblica*, Zorn. t. 347.) ist ein hoher Baum, der in Malabar, Zeylon und anderen Orten wächst. Die Früchte dieses Baumes sind die sogenannten Myrobalanen (*Myrobalani*), die fleischigt sind, eine Nuß enthalten und einen zusammenziehenden Geschmack haben. Man hat fünf Sorten von diesen Früchten, und es ist von den mehresten noch unentschieden, ob sie von verschiedenen Bäumen abstammen, oder alle von dem angezeigten herkommen, und sich bloß durch ihre grössere oder geringere Reife unterscheiden. Die aschfarbenen Myrobalanen (*Myrobalani Emblicae*) kommen gewiß von ihm her. Diese sind etwas grösser als Flintenkugeln, schwärzlich, sechseckig und sehen eher Stücken, als ganzen Früchten ähnlich. Die gelben (*Myrob. citrinae* f. *flavae*) sind länglich rund, länger als ein Zoll, wenig runzlig, mit fünf hervorstehenden Ecken, und ins Gelbe fallend. Die großen schwarzbraunen (*Myrob. Chebulae*) sind grösser als die vorigen, eiförmig, dunkelbraun, mit zehn der Länge nach

hervorstehenden Rippen \*). Die Bellirischen (Myr. Belliricae) sind länglich oder rundlich, fünfeckig, graubraun und von der Größe einer Olive, und die Indianischen (Myr. Indae s. nigrae) sind die kleinsten. Sie haben eine eyrund längliche Gestalt, sind fünf oder achtribbig, rundlich, von aussen schwarz und inwendig beynahe pechartig. Die Myrobalanen werden in Apotheken selten mehr gebraucht.

### 3. Mit vier Staubgefäßen.

475. Birke (*Betula alba*). Dieser bey uns so bekannte Baum, der sich, wenn er einige Jahre erreicht hat, durch seine weiße Rinde schon in der Ferne kenntlich macht, findet, ausser dem vielfältigen Nutzen in der Oekonomie, auch seinen Gebrauch in der Arzneykunde. Ausser dem Birken-safte (*Succus Betulae*), der im Frühjahre, ehe die Blätter noch ausfallen, nach dem Einbohren in den Stamm oder Reste in Menge ausfließt, einen angenehmen süßen und etwas säuerlichen Geschmack hat, und in Apotheken eben nicht aufbehalten wird, sammlet man auch das Holz, die Blätter \*) und vornehmlich die Rinde (*Lign. Fol. Cort. Betulae*). Letztere ist braun, von balsamischen Geschmack und Geruch, und muß von

\*) Prof. Retzius hat bewiesen, daß diese schwarzbraune Myrobalanen von einem in Ostindien wachsenden Baume, den er *Terminalia Chebula* nennt, gesammelt werden.

\*\*) Das sogenannte Schüttgelb (*Luteum factitium*) ershält man aus den Blättern, indem sie mit Alaun und Wasser gekocht werden, und in das durchgeseihete Dekokt nachher Kreide geschüttet wird.

der weissen Haut befreuet werden. In Pohlen und Rußland verfertigt man daraus ein helles röthliches und brenzliches Oehl, das man Dagget oder Birkenöhl (*Oleum Rusci, Betulinum, Mofcoviticum*) nennet. Man verklebt dazu zwey Köpfe an den Mündungen, zwischen denen ein durchlöcheretes Blech gelegt ist, zusammen. Den einen hat man vorher schon mit Birkenrinde gefüllt: der andere ist leer. Dieser leere wird in die Erde gegraben, so daß jener aussershalb der Erde über ihn zu stehen kömmt. Um den oberen macht man alsdenn Feuer, welches das empyreumatische Oehl durch das Blech in den unteren treibt.

476. Eller, Erle (*Betula Alnus*) wächst am liebsten in sumpfigen und morastigen Gegenden. Die Blätter haben viele Ähnlichkeit mit den Blättern des Nußstrauchs, ausser daß sie glänzender, dunkelgrüner, dicker und klebricht sind, auch sich nicht in eine so lange Spitze endigen. Es werden diese (*Folia Alni*) ganz frisch gebraucht.

477. Buxbaum (*Buxus sempervirens*, Zorn. t. 181.). Dieses in unseren Gärten so bekannte kleine Strauchgewächs gehört im südlichen Europa und dem Orient zu Hause. Hievon wurden sonst in Apotheken die Blätter (*Folia Buxi*) und das Holz (*Lignum Buxi*), welches im Wasser zu Boden sinkt, und das daraus destillirte brenzliche Oehl geführt. Beydes ist ausser Gebrauch gekommen.

478. Kleine Brennessel (*Urtica urens*) ist bekannt genug. Das geschmacklose Kraut und der Samen (*Hb. Sem. Urticae minoris*) waren vor Zeiten gebräuchlich.

479. Große Brennessel (*Urtica dioica*, Zorn. t. 465.) ist ebenfalls bekant, und die Wurzel (*Rad. Urticae maioris*) ist auch auffer Gebrauch gekommen.

480. Weißer Maulbeerbaum (*Morus alba*) stammt aus China her, und wird nebst dem folgenden bey uns gebauet. Dieser Baum hat schief herzförmige, hellgrüne und glatte Blätter, die Blumen wachsen in Gestalt der Kätzchen, und die darauf folgende Frucht ist eine weisse saftige Viere. Die Blätter (*Fol. Mori albae*) haben einen scharfen Geschmack, und werden manchmal verordnet.

481. Schwarzer Maulbeerbaum (*Morus nigra*, Zorn. t. 173.) ist in Persien ursprünglich zu Hause. Er unterscheidet sich vom vorigen vornehmlich durch die stärkeren und dunkler gefärbten Blätter, die rauh anzufühlen sind, und durch die schwarzen oder vielmehr sehr dunkelrothen Früchte. Diese, die man Maulbeeren (*Morae Baccae Mori*) nennt, enthalten einen häufigen, weinhafte, süßen und blutrothen Saft, der zum Zuckersafte oder Mus (*Rob. Mororum*) verwandelt wird. Die Rinde der Wurzel dieses Baumes ist scharf, sehr bitter, und gar nicht mehr gebräuchlich.

4. Mit vielen Staubgefäßen.

482. Nagelkraut, Sperberkraut, Becherblume (*Poterium Sanguisorba*) wächst in dem südlichen Europa, und ist dem schon beschriebenen schwarzen Bibernell (n. 48.) sehr ähnlich, auffer daß diese Pflanze kleiner ist, und die männlichen und weiblichen Blumen in den runden rothbraunen

nen Aehren abgesondert stehen. Die Blätter (*Hb. Pimpinellae Italicae, f. rubrae*) sind ebenfalls aus paarweise stehenden, eckunden und am Rande gekerbten Blättchen zusammengesetzt. Sie haben einen schwachen Geruch und geringen zusammenziehenden Geschmack.

483. Korkbaum, Pantoffelholzbaum (*Quercus Suber*) wächst im südlichen Theile von Frankreich, Spanien und Italien. Der Stamm wird sehr hoch und die Blätter bleiben das ganze Jahr durch grün. Die Rinde ist der sogenannte Kork oder das Pantoffelholz, welche ohne allen Nachtheil des Baumes, alle sieben oder acht Jahre abgeschält wird, und jedesmal aus dem Splint, den man unbeschädigt lassen muß, nachwächst. Dem besten Kork erhält man von alten Bäumen, die zum drittenmal geschält werden, weil bey der ersten und zweyten Schälung derselbe noch zu löchrig ist. Nachdem die Rinde in großen Stücken abgeschält worden, wird sie in kleinere Stücke getheilt, diese angebrannt, um ihnen mehr Festigkeit zu geben, alsdann naß gemacht, und mit Gewichten beschwert, damit sie platt werden. Der so sehr wichtige Gebrauch des Korkes zu Stöpseln oder Psropfen (*Suberes Epistomia*) ist bekannt genug. Diese müssen sich mit den Fingern leicht zusammendrücken lassen, nach aufgehobenem Druck ihre Gestalt wiederum annehmen, röthlich und weder holzig noch löchrig seyn, und keine schwarze Stellen haben \*).

G 3 5

484.

\*) Wenn die Stöpsel mit gleichen Theilen Wachs und Unschlitt, indem diese bey gelindem Feuer flüssig gehalten werden, getränkt, und dann mit wollenen Tüchern abgerieben werden; so sollen selbst ätzende Säuren darauf nichts

484. Eiche (*Quercus Robur*). In vorigen Zeiten waren davon die Blätter (*Fol. Quercus*) und die kurzen rauhen Kelche oder die kleine Schüsselchen (*Cupulae* s. *Calyculae glandium Quercus*), worin die Früchte eingeschlossen sind, die in Hamburg Eckerdoppen genannt werden, officinell. Jetzt sind die Früchte, die Eicheln oder Eckern (*Glandes Quercus* s. *Ilicis*) genannt werden, stark im Gebrauche. Die Rinde des Stammes (*Cort. Quercus*) ist bloß zusammenziehend.
485. Zerreihe (*Quercus Cerris*) wächst in der Levante, Spanien, Oesterreich und Italien wild. Man sammlt vornehmlich von diesem Baume, sonst auch wohl von dem vorigen die Galläpfel oder den Gallus (*Gallae*), welches runde Auswüchse von verschiedener Größe sind. Auswendig sind sie glatt oder knochig, und mit ungleichen Zacken besetzt, der Farbe nach weißlich, röthlich oder schwärzlich, und meistens mit einem kleinen Loche durchbohrt. Inwendig enthalten sie eine schwammige oder dicke mehr oder weniger braune Substanz, und haben einen sehr zusammenziehenden und herben Geschmack. Sie entstehen durch den Stich eines sehr kleinen Insekts, welches vier häutige Flügel hat, und Gallinsekt (*Cyneps Quercus folii*) genannt wird. Das Weibchen desselben hat an der Spitze des Schwanzes einen Stachel, womit es die zarten Theile der Eiche als die Blätter, den Blattstiel durchbohrt, und indem es dieses verrichtet, zugleich in die gemachte Oeffnung ein Ey hineinschiebet. Hiedurch werden die Säfte des Baumes nichts vermögen, und die in den Gefäßen enthaltenen Substanzen vor dem Ausdünsten am besten gesichert seyn.

mes häufiger an die verwundete Stelle hingezogen, dieselbe stärker ausgedehnt, und es entsteht eine Geschwulst oder ein Gallapfel. So wie dieser immer größer wächst; so überstehet auch das darin enthaltene Ey nach und nach seine Verwandlungen, indem zuerst ein Wurm hinaus kriechet, dieser sich in eine Puppe verändert, und aus dieser zuletzt ein seiner Mutter ähnliches Insekt hervorkömmt. So bald es so weit gekommen ist, bohret es sich aus seinem Gefängniß heraus, wovon die Oeffnung herrühret, die man an den meisten Galläpfeln wahrnimmt. Stirbt aber das Insekt, ehe es seine letzte Verwandlung überstanden hat, so ist der Gallapfel undurchlöchert. Ob gleich diese Auswüchse auch bey uns an den Blättern der Eichen wahrgenommen werden: so schätzt man sie doch allemahl für desto besser, je heißer oder wärmer das Land ist, worin sie gewachsen sind. Daher hält man die Tür, Eischen oder Levantischen Galläpfel (Gallae Turcicae), und unter diesen die Aleppischen (Gallae de Aleppo) für die besten. Nach Herrn Beckmann sollen diese nicht von der Zerreiche, sondern von der gemeinen Eiche (n. 491.) dorten gesamlet werden. Eine schlechtere Gattung kömmt aus der Gegend von Tripolis und Smirna. Ein guter Gallapfel muß überhaupt grauschwärzlich, welches man blau zu nennen pflegt, oder gelb, schwer, beynahe stachelicht und undurchlöchert seyn, und einen braunen Kern einschließen \*). Der vornehmste Gebrauch der Galläpfel

in

\*) Aus Ungern, Mähren, Böhmen wird eine Art Galläpfel unter dem Nahmen Knoppen oder Knoppern zum Gebrauch

in Apotheken ist zur schwarzen Tinte, indem sie als eine vorzüglich zusammenziehende Substanz mit aufgelöstem Eisen eine schwarze Farbe hervorbringen. Das Zusammenziehende derselben läßt sich so wohl mit Wasser als Weingeist ausziehen. Sie enthalten auſſer einer besondern Säure, auch Gerbstoff (S. 141. n. 8.) in großer Menge.

486. Wallnußbaum (*Juglans regia*) ist in Persien wild, und wird bey uns gezogen. Dieser starke und sich weit ausbreitende Baum blühet, ehe noch die Blätter hervorkommen. Die männlichen Blumen stellen lange schuppige Käzchen vor: die weiblichen sitzen zu zwey bis drey ohne Stiel zusammen. Die Blätter sind meistens theils aus fünf bis sieben eyrundlänglichen, glatten und wohlriechenden großen Blättern, die paarweise stehen, zusammengesetzt. Die Früchte, die Wallnüsse oder Wälsche Nüsse (*Fructus Juglandis*, *Nuces regiae*) genannt werden, sind mit einer dicken, fleischigen, grünen und glatten Schale (*Cort. fructus Juglandis exterior viridis*) umkleidet, worin die eigentliche Nuß sitzt. Diese Schale ist herbe, bitter, und färbt die Finger braun. Der ausgepreßte Saft aus den unreifen Wallnüssen wird entweder zum Extrakt (*Extractum nucum Juglandis*) abgeraucht, oder, nachdem man ihn hat sezen lassen, mit Honig daraus ein Saft (*Rob. nucum*) verfertigt. Aus dem Kerne der Nüsse erhält man die Hälfte des

brauch des Lebergärbens und der Färbereyen gebracht. Sie finden an den Kelchen der Früchte der gemeinen Eiche statt, und sind weniger rund als die Galläpfel, und auf der Oberfläche viel unebener.

Gewichts von einem süßen ausgepreßten Oehl, das Nussöhl (*Ol. nuc. Juglandis*) genannt wird, und dem Ranzichtwerden sehr unterworfen ist. Oft werden auch die ganzen, unreifen Nüsse mit allen ihren Theilen in Zucker eingemacht.

487. Amberbaum (*Liquidambar styraciflua*) gehört zu den höchsten und ansehnlichsten Bäumen in Amerika, und wächst in den sumpfigen Wäldern in Virginiten, Karolina und in Mexiko. Es fließt ein Balsam daraus, wovon es zwey Arten giebt, von denen man aber noch nicht gewiß weiß, ob sie beyde von diesem Baum ihren Ursprung ziehen oder nicht. Einen nennt man flüssigen Amber (*Liquidambar, Ambra liquida*). Er soll aus dem angezeigten Baume in Mexiko, von wo er zu uns gebracht wird, entweder von selbst oder aus gemachten Einschnitten ausfließen. Seine Konsistenz ist dicker als des Peruvianischen Balsams. Die Farbe ist dunkelröthlich oder schwarz. Er hat einen gewürzhaften und charfen Geschmack, und einen angenehmen, gleichsam aus Ambra und Storax zusammengesetzten Geruch. Um diesen desto besser zu erhalten, ist er meistens mit der klein gestoßenen Rinde des Baumes vermischt. Mit der Zeit verhärtet er zu einem trocknen zerbrechlichen Harze. Der andere Balsam wird flüssiger Storax (*Storax liquida*) genannt, und ist in ungleich wohlfeilerem Preise. Man ist nicht einig, ob er von einem andern Baume oder durchs Auskochen der Rinde eben desselben erhalten werde \*). Er hat die Konsistenz

\*) Die sogenannte Weybrauchrinde (*Cort. Thymiamatis, Thuris*) scheint nicht, wie Linnæus will, mit der  
Kas:

sistenz einer dicken Salbe, ist röthlich oder grau, meistens unrein, riecht stark nach Storax, und hat einen schwarzen Geschmack. Der bey uns gebräuchliche scheint bloß gekünstelt zu seyn. Zum Gebrauche muß man ihn bey sehr gelinder Wärme flüßig machen, und durch ein Haartuch drücken, damit die Unreinigkeiten zurückbleiben.

5. Mit verwachsenen Staubfäden.

488. Fichte, Kienbaum, Kiefer (*Pinus sylvestris*). Dieser Baum, wovon wir ganze Wälder haben, ist bekannt genug. Die Blätter desselben stecken immer paarweise in einer Scheide. Er blühet im May. Man sammlet davon in Apotheken die Fichtentknoßen (*Turiones Pini*), die auch, wiewohl unricht, *Strobili* s. *Coni Pini* genannt werden. Es sind die obersten und ersten Schößlinge, an denen sich die Nadeln noch nicht entwickelt haben, und die von aussen mit bräunlichen Schuppen bedeckt, inwendig aber grün sind. Sie sind vom Harze ganz klebrig, und

Kastarill einerley, sondern vielmehr die Rinde des Amberbaumes zu seyn, welche vom Waschen, Kochen und Auspressen des flüßigen Storax zurückgeblieben, denn sie kömmt nicht nur mit dem Geruche des Ambers vollkommen überein, sondern wird auch aus denselben Gegenden, von wo der Amber erhalten wird, gezogen. Die Weßharauchrinde hat nicht die Gestalt anderer Rinden, sondern besteht aus kleinern und größeren Stücken, zwischen denen oft verdorrte Blätter bemerkt werden, und hat das Ansehen, als wenn ein flüßiges Harz darüber ausgegossen wäre. Die Stückchen Rinde sind braun, etwas scharf, bitter, zusammenziehend und von sehr angenehmem Geruch.

und haben einen bittern balsamischen Geschmack und sehr angenehmen Geruch. Aus diesem Baume vornehmlich, wiewohl auch aus andern Nadelbäumen, erhält man Theer, Pech, Terpentin, Harz und Geigenharz, von denen ich die Art, wie sie gewonnen werden, hier anzuzeigen für nöthig achte, um bey den folgenden Gattungen, welche ähnliche Produkte liefern, mich kürzer fassen zu können. Der Theer (*Pix liquida*) wird aus dem trocknen Holze durch eine abstreigende Destillation erhalten, indem man das Kienholz in großen Haufen aufschürmt, mit Moos und Erde bewirft, und rund um Feuer macht, da denn das dicke brenzliche Oehl oder der Theer in das darunter in die Erde eingegrabene Faß abfließt. An einigen Orten verrichtet man dieses in besondern Oefen. Das dünne, über dem braunen Theer schwimmende Oehl wird gelber Theer genannt \*). Das Pech oder Schiffpech (*Pix solida, navalis s. atra*) wird entweder aus sehr harzigem Holze sogleich bey der Destillation erhalten, oder am öftersten dadurch, daß man den Theer unter beständigen Umrühren so lange über dem Feuer hält, bis er die gehörige Härte des Peches hat \*\*). Werden zur Sommerzeit  
in

\*) Vor einiger Zeit wurde ein großes Geräusch von dem Theerwasser (*Aqua picea*) gemacht, dessen Vereitung bloß darin bestand, daß man auf einen Theil Theer zwey Theile kaltes Wasser goß, dieses Gemische oft umrührte, und nach acht und vierzig Stunden das Wasser zum Gebrauche klar abgoß.

\*\*\*) Das Burgundische Pech (*Pix Burgundica*) hat eine gelbbraune Farbe und den Geruch und Geschmack des Terpentins. Es wird aus Harz bereitet, welches man  
mit

in die Rinde des Fichtenstamms bis ins Holz Löcher eingehauen, so fließt aus dieser Wunde in untergesetzte Gefäße der gemeine Terpentin (*Therebinthina communis*) ab. Es ist ein flüssiges Harz, von der Dichte eines Zuckersaftes, das eine graugelbliche halbdurchsichtige Farbe, einen bitterlichen Geschmack und den ihm eigenen Geruch hat. Dieser Baum giebt die schlechteste Sorte des Terpentins. Bey der Destillation mit Wasser erhält man aus allen Gattungen des Terpentins das dünne, leichte und starkriechende Terpentinöhl oder Bionöhl (*Oleum Therebinthinae* s. *Pini*), das fälschlich auch den Namen Terpentinspiritus (*Spiritus Therebinthinae*) bekommt, und wenn es nochmals abgezogen worden, ätherisches Terpentinöhl (*Oleum Thereb. aethereum*) genannt wird. Man kann das Terpentinöhl auch bey einer vorsichtigen Destillation aus dem Terpentin an sich ohne Wasser bekommen. Der in der Blase von der Destillation zurückgebliebene Rückstand, der beym Erkalten hart wird, heißt dann getöchter Terpentin (*Therebinthina cocta* \*). Die Löcher, welche man

mit etwas Wasser im Kessel zergehen läßt, es in einen Filtrirsaß gießt und auspreßt. Die Stelle desselben kann bey Apothekerarbeiten ein reines gemeines Harz oder Geizharz ohne allen Nachtheil vertreten.

\*) Aus einer Abart dieses gemeinen Fichtenbaums, der auf den karpatischen Gebürgen in Ungarn, Tyrol, Wirtembergs und Schweiz wächst, und seines sehr krummen gebogenen Stammes und Aeste wegen Krummholzbaum (*Pinus Mughos Scop.*) genannt wird, erhält man den Ungarischen Balsam (*Balsamus Hungaricus*). Er schwißt freiwillig aus den Spitzen der Zweige aus, und wird in Gläsern gesammelt. Das eigentlich sogenannte Krumm-

man in die Rinde der Fichte gehauen hat, werden den nächstfolgenden Winter von dem ausfließenden Harze, welches erhärtet, als mit einer Borke überzogen. Wird dieses, nachdem es gesammelt worden, nur so lange über dem Feuer gehalten, bis es geschmolzen und die Unreinigkeiten davon abgefondert sind, so giebt es das gemeine oder schlechte Harz (*Resina communis*), welches hart, sehr zerbrechlich, schmutzig, braun oder röthlich, beim Brennen von unangenehmen Geruch ist, und zwischen den Fingern leicht zähe wird. Hält man aber dieses Harz ohne alles hinzugegossene Wasser so lange über dem Feuer, bis es durchsichtig und rothgelb geworden und allen Terpentingeruch verlohren, so heißt es Feigenharz (*Colophonium*, *Colophonia*, *Resina nigra*). Gießt man binnen dem Schmelzen und Kochen kaltes Wasser allmählig zu, und läßt es so lange über dem Feuer stehen, bis es die Farbe eines gelben Wachses hat, worauf es gut durchgeseiht wird, so entsteht das weiße Harz (*Resina alba*, *Pix alba*), welches einen schwachen Terpentingeruch aber keinen Geschmack hat.

489. Lerchenbaum (*Pinus Larix*, Zorn t 89.), wird auf den Alpengebürgen in der Schweiz, Frankreich, Böhmen, Ungarn, Tyrol, Steyermark und Sibirien gefunden. Die Nadeln desselben stehen zu zwanzig bis vierzig in einer Schei-

Krummholzöhl (*Oleum templinum*) scheint das aus diesen Nadeln destillirte Oehl zu seyn. Nach Herrn Monch soll der Ungarische Balsam aus den Blättern, Zapfen und Holz mit Wasser destillirt werden, und mit dem Terpentinoehl völlig überein kommen.

Scheide auf einer länglichen Warze rings um die Aese herum. Man erhält davon vornehmlich den Venedischen Terpentim (Therebinthina Veneta s. larigna), wenn er gleich keinesweges durch die Venetianer allein verführt wird. Er fließt entweder von selbst aus den Ritzen der Rinde oder wird auch erhalten, indem man den Baum einige Schuhe über der Erde anbohrt und den Terpentim in untergesetzte Gefäße ablaufen läßt. Er ist sehr klar, durchsichtig, gelblich und, wenn er nicht zu alt ist, weniger zähe als der gemeine Terpentim.

490. Weißtanne, Edeltanne (*Pinus Picea*) wächst auf den Alpen in der Schweiz, Deutschland, Schweden, Franken, Böhmen, Sibirien u. a. D. und wird über hundert und fünfzig Fuß hoch und sechs Schuhe dick. Die Nadeln kommen einzeln an allen Seiten der Zweige hervor. Dieser Baum enthält eine solche Menge flüchtiges Harz, daß es in Blasen oder Beulen auf der Rinde bemerkt wird. Durch das Aufstechen und Zerreißen erhalten die Alpenbewohner den Terpentim, den man gemeinhin den Straßburger Terpentim (Therebinthina Argentoratensis) zu nennen pflegt. Er ist durchsichtig, wenig zähe, hellgelb oder weißlich, von sehr starkem und angenehmen Geruch, und hat unter allen Terpentimarten den stärksten bitteren Geschmack ohne sonderliche Schärfe. Da die Einsammlung desselben, wegen des Schadens, der den Bäumen dadurch wiederfährt, so sehr verboten ist; so ist er äusserst selten zu haben.

491. Gemeine oder rothe Tanne (*Pinus Abies*) ist bey uns häufig und bekannt genug. Die Knospen (*Turiones* s. *Cymae Abietis*) werden da-

davon, wie von den Fichten, gesammelt, sind aber seltener im Gebrauch. Der vornehmste Nutzen der Tanne besteht in dem gemeinen Harze (n. 488.), wovon sie eine größere Menge als die Fichte giebt. Es fließt zwar von selbst aus, reichlicher aber erhält man es dadurch, wenn man in die Stämme, die eine halbe Elle Dicke haben, hin und wieder in die Rinde bis aufs Holzlöcher hauer. Uebrigens verfährt man damit wie am angezeigten Orte bemerkt worden. Ausser dem Harze ist die Tanne auch geschickt Terpentin und Theer zu geben.

492. Balsamtanne (*Pinus balsamea et Canadensis*) wächst in Kanada. Von diesem Baume wird die feinste Terpentinarth, durchs Anbohren der am Stamme befindlichen Beulen, gewonnen, die man Kanadischen Terpentin (Therebinthina Canadensis, Balsamus de Canada) nennet. Er ist so zähe, daß er sich zu Fäden ziehen läßt, durchsichtig als Glas, gelblichweiß, nur durchs Alter wird er allmählich gelber. Der Geruch ist angenehm, und der Geschmack sehr gelinde und kaum bitter \*).

493. Zembrobaum (*Pinus Cembra*) wächst auf den Karpatischen Gebürgen in Ungarn, auf den Schweizer, und Tyroleralpen. Man bekömmt von diesem Baum durchs Auspressen den sogenannten Karpatischen Balsam (Balsamus Car-

H h 2

pa-

\*) Die verschiedenen Gattungen des Terpentins würden nach ihrer Güte folgender Gestalt zu ordnen seyn. Der beste ist der eben angezeigte Kanadische; diesem folgt der Cypriſche, wovon nachher (n. 517.); dann der Straßburger (n. 490.), hierauf der Venedische (n. 489.) und der schlechteste ist der gemeine Terpentin (n. 488.)

pathicus s. Libani), der auch von selbst austrocknen soll. Er ist durchsichtig, weiß und sehr süßig. Bey uns ist er nicht gebräuchlich.

494. Pinienbaum, Zirbelbaum (*Pinus Pineae*) wächst in Spanien, dem südlichen Frankreich und Italien. Er ist der gemeinen Fichte sehr ähnlich, außer daß die Nadeln ungleich länger und gemeiniglich einen halben Fuß lang sind. Seine Zapfen enthalten ohngefähr zwanzig Nüsse, die in einer sehr harten und dicken Schale einen Kern einschließen. Diese Kerne nennt man Pinien oder Zirbelnüsse (*Nuclei Pineae*, *Pinet*, *Pine-li*). Sie sind weiß, länglich, platt, an einem Ende breiter, einen halben Zoll lang, und mit einem dünnen braunen Häutchen überzogen. Ihr Geschmack ist gleich den süßen Mandeln, und sie enthalten den dritten Theil ihres Gewichtes an fettem Oehl.

495. Zypressenbaum (*Cupressus sempervirens*, Zorn. t. 293.) wächst in Griechenland und Asien zu einer erstaunenden Größe. Man brauchte davon vor Zeiten die weiblichen Zapfen, die man uneigentlich Zypressennüsse (*Nuces Cupressi*, *Galbuli*) nannte. Sie haben die Größe der Wallnüsse, und bestehen aus lauter übereinander liegenden Schuppen, zwischen denen die eckigen Nüsse befindlich sind. Ihr Geschmack ist zusammenziehend und bitter. Das Zypressenholz (*Lign. Cupressi*) welches schwer, grau, ohne Geruch und von bitterem Geschmack ist, war ehemals ebenfalls officinell.

496. Lebensbaum (*Thuja occidentalis*) wächst in Kanada und Sibirien wild: bey uns sichtet man ihn in einigen Gärten. Es wird ein sehr hoher Baum. Seine Blätter (*Hb. Arboris vitae*) die

das ganze Jahr durch grün bleiben, liegen an kleinen breitgedrückten Siefen, eines immer in das andere geschoben. Wenn sie zerrieben werden, haben sie einen starken und unangenehmen Geruch.

497. Gegliederter Lebensbaum (*Thuja articulata*) ist ein funfzehn bis zwanzig Fuß hoher Baum, der in der ganzen Barbarey wächst. Das Harz, welches unter dem Nahmen Sandarak oder Wacholderharz (*Sandaraca, Gummi Juniperi*) bekannt ist, und aus den südlichen Gegenden von Marocko gebracht wird, soll nach Broussonet von diesem Baume herrühren. Es besteht aus kleinen Körnern von verschiedener Gestalt und Größe, die klar, hellgelb, glatt und glänzend im Bruch, zwischen den Zähnen nicht erweichlich, und an sich ohne Geruch sind, auf Kohlen geworfen aber sehr angenehm riechen. Vom Weingeist wird es vollkommen aufgelöst: das Wasser nimmt davon aber nichts ein.

498. Kaskarillstrauch (*Croton Cascarilla* \*) wächst vornehmlich in Peru, ausserdem aber auch in Florida, Providentia und Paraguay. Indem von diesem Baum ein Theil der Rinde rund um die Wurzel weggeschnitten wird; wird derjenigen, die sich am Stamm und an den Aesten befindet, der Saft entzogen, sie löst sich daher vom Holze los, und fällt ab. Diese Rinde ist unter dem Namen Kaskarill, Schakarill oder graue Sieber-  
H 3 rinde

\*) Nach Wright hat die Rinde des *Croton Cascarilla* nicht das Mindeste mit der officinellen Kaskarillrinde gemein. Er nennt den Baum, der diese giebt, *Croton Eleutheria*, und es ist derselbe, den Linnæe mit dem Namen *Clusia Eleutheria* belegte.

rinde (*Cort. Cascarillae, Chacarillae, Gascarillae, Eleutheriae*) bekannt. Sie besteht aus mehr oder weniger zusammengerollten Röhren, die bis einige Zolle lang und kaum eine Linie dick sind. Von aussen ist sie runzlich, weißgrau; inwendig schwarzbraun. Sie hat einen bittern, etwas scharfen, gewürzhaften Geschmack, einen geringen aromatischen Geruch, wenn sie aber angezündet oder auf Kohlen geworfen wird, giebt sie einen durchdringenden angenehmen Geruch, der dem Bisam oder der Ambra ähnlich ist. Vorzüglich schätzt man diejenige, die im Bruch stinkende Harztheile zeigt. Man erhält aus einem Pfunde zwey Unzen und darüber an wäsrigem Extract, und bey der Distillation mit Wasser erhielt ich über zwey Drachmen eines grünen sehr starkriechenden Oeyles. Der Weingeist nimmt daraus eben so viel als das Wasser ein.

499. *Mauvelle (Croton tinctorium)* ist eine einjährige Pflanze, die in Frankreich, vorzüglich um Montpellier, Languedoc sehr häufig wächst. Es werden daselbst daraus die blauen Farbflecken auf folgende Art bereitet. Man schneidet die Pflanze, wenn sie blühet, über der Wurzel ab, zerstückt sie, und preßt den Saft aus, der eine dunkelgrüne Farbe hat. In diesen Saft tunkt man viele hantene Lappen, die, damit die Farbe sich gut einziehe, zwischen den Händen stark gerieben, und darauf getrocknet werden. Diese gefärbte Lappen werden hernach über den Dunst von faulendem Urin, mit lebendigem Kalk vermischet, aufgehängt, bis ihre Farbe sich in eine blaue verändert hat. Dieses Verfahren wird noch zwey und mehrere Mahle wiederholt, bis die Lappen gefärbt genug sind. Diese blauen Farbflecken,

chen), deren Farbe so wenig fest sitzt, daß sie schon durch kaltes Wasser sich ausziehen läßt, werden häufig nach Holland verkauft, und noch vor kurzem glaubte man, daß daraus aller Lakmus verfertigt würde, der vielmehr größtentheils der Orseille, wie nachher bemerkt werden wird, seinen Ursprung zu verdanken hat. Vorzüglich bedient man sich jenes ausgezogenen Farbwesens zum Färben des Weines, zur Verfertigung des blauen Zuckerpapiers und zur Bereitung der blauen Bezette oder blauen Schminkeflecken, die auch Tournesol genannt werden, (Bezetta f. Torna solis coerulea) indem man die Farbe aus den groben languedokischen Tüchern auszieht, und feinere Leinwand damit färbt \*).

500. Purgierholzbaum (*Croton Tiglium*) wächst in Ostindien und wird auf der Malabarischen Küste angepflanzt. Der Baum ist nach allen seinen Theilen sehr scharf, vorzüglich aber die Blätter, die eine starke Entzündung und Geschwulst im Munde zurücklassen. Die Samen davon waren die vorhin gebräuchlichen sogenannten Purgierkörner (*Grana Tiglii*, *Tiglia*, *Tilli*), die länglich, eiförmig, glatt, auf einer Seite platt, und von der Größe des Wunderbaumsamens sind, und unter der grauen dünnen Schale einen ehlichten Kern einschließen. Der

H h 4

\*) Die rothe Bezette, rothe Schminkeflecken oder der rothe Tournesol (*Bezetta rubra*) kömmt aus der Gegend von Konstantinopel, und besteht aus alten schon gebrauchten Stücken Leinwand, worauf man wahrscheinlich mit der Kochenille eine rothe Farbe gesetzt hat, die aber eben so wenig darauf fest sitzt, als die blaue Farbe in der blauen Bezette.

Geschmack desselben ist anfänglich öhlicht, etwas ranzig, kurz darauf aber geht er in eine Schärfe über, die man nicht leicht los werden kann. Vor eben diesem Baume stammt das in vorigen Zeiten gebräuchlich gewesene Moluckische oder Purgierholz (*Lignum Pavanae*, *Panavae*, *Moluccanum*, *Moluccense*) ab. Dieses ist blaß von Farbe, sehr leicht, schwammig, hat eine feine aschgraue Rinde, keinen sonderlichen Geruch und einen ekelhaften, scharfen und brennenden Geschmack. Sowohl dieses als auch die Purgierkörner sind selten mehr im Gebrauche.

501. Wunderbaum (*Ricinus communis*, Zorn. t. 131.) wächst in beyden Indien, in Afrika und dem südlichen Europa wild, und erreicht besonders an ersteren Orten eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Bey uns wird er zur Zierde in den Gärten, in denen er nur einjährig ist, gehalten. Die schönen ansehnlichen Blätter haben lange Stiele, die sich im Blatt endigen, sind breit, glänzend, schön grün, als ein Stern eingeschnitten, und am Rande gekerbt. An den Spitzen der Stängel kommen die weiblichen Blumen mit rothen Stempeln und unter denselben die männlichen mit dem Kelche und den häufigen gelben Staubbeuteln hervor. Die Frucht ist rund, flachlicht, dreytheilig und enthält eiförmige Samen, welche unter einer dünnen, trocknen, grau und schwarz gesprenkelten Rinde einen weissen, öhlichten Kern enthalten. Man nennt sie Purgier-, Brech-, oder Treibkörner (*Sem. Cataputiae maioris*, *Ricini vulgaris*). Die so große Schärfe des Samens sitzt bloß in der Schale. Das aus demselben ausgepresste Oehl ist unter dem Namen Kastoröhl oder Palmöhl (*Oleum Ri-*

Ricini, Palmae liquidum, de Palma Christi, de Kerva) bekannt. In Amerika wird dasselbe durch das Kochen der ausgeschlaubten und zerquetschten Kerne mit Wasser abgesondert, indem man das auf der Oberfläche des Wassers sich abscheidende Oehl mit Löffeln abschöpft. Das bey geringerer Wärme gepresste ist vorzüglicher. Es ist flüßig, etwas zähe, weiß, ohne Geruch, von einem geringen Geschmack und gerinnt selbst bey der stärksten Kälte nicht. Durch das Alter wird es dicklicher, dunkler an Farbe und bekommt die Consistenz des Honigs. Vierzehn Unzen Samen geben ohngefähr drey Unzen Oehl.

502. Purgiernußbaum (*Iatropa Curcas*), Zorn. t. 404.) wächst in Surinam, Brasilien und Jamaica. Seine Frucht enthält die so genann- ten Purgiernüsse (*Sem. Ricini maioris*, *Ficus infernalis*, *Nux cathartica americana*, *Nux Barbadosis*), die schwarz und glatt sind, und einen weißen, fetten, öhlichten, süßlichten Kern enthalten. Die so entsehlliche Schärfe dieser Nüsse ist ebenfalls allein in der Schale zu suchen, wenn gleich einige den Keim, der zwischen beyden Kernhälften statt findet, dessen beschuldigen wol- len. Vor Zeiten presste man oder kochte vielmehr mit Wasser aus den zerquetschten Samen das so genannte Söllenoehl (*Oleum infernale* s. *Cicin- num*). Weder der Samen noch das Oehl sind jetzt mehr wegen ihrer so heftigen brechenerregens- den und purgierenden Wirkung officinell.

503. Federharzbaum (*Siphonia Cahuchu*) ist ein ansehnlicher Baum, der im östlichen Theile von Amerika an den Ufern des Amazonenflusses, in Quito, auf der Insel Kajenne, Guiana auch auf Isle de France wächst. Vorzüglich erhält

man daraus das in neueren Zeiten bekannt gewordene Lederharz, elastische Harz, Federharz (*Resina elastica*, *Gummi elasticum*) oder das Harz von Kajenne (*Resina Cayennensis*), welches von den Amerikanern *Cautchuc* oder *Caoutchouc* genannt und seiner besondern elastischen Kraft wegen zur Verfertigung einiger chirurgischen Instrumente angewandt wird. Doch sollen auch verschiedene andere Bäume dasselbe Harz liefern\*), so wie ein etwas ähnliches unsere Mistelbeeren geben. Wenn die Rinde des oben genannten Baums bis aufs Holz verwundet worden, soll dieses Harz als ein milchichter Saft ausfließen, der an der Luft allmählich zu einem braunen Harze erhärtet. Man verfertigt auf der Stelle daraus Töpfe, Flaschen und andere Gefäße, die das Wasser halten und nicht zerbrechlich sind, indem man thönerne Formen damit überzieht, und in den Rauch hängt, wodurch das Harz in kürzerer Zeit die braune Farbe und Härte erhält. Dieses Ueberziehen und Trocknen wird so oft wiederholt, bis das Gefäß seine gehörige Dicke hat, worauf der Thon mit Wasser ausgewaschen wird. Theils in Gestalt solcher Gefäße, theils in Gestalt von Vögel, vierfüßiger Thiere, Früchte, Kugeln u. d. bekommt man es gemeinlich nach Europa. Es hat das Ansehen eines dicken wenig durchsichtigen Leders, einen sehr geringen Geschmack und keinen Geruch, ist biegsam und

\*) So giebt ein in Afrika auf der Insel Madagaskar entdeckter Baum, der von Jaquin *Commiphora madagascariensis* genannt wird, ein Federharz von derselben Beschaffenheit des obigen.

und braun von Farbe. Bisweilen trifft man es klar und sehr durchsichtig an, selten ist es von blauer oder rother Farbe, und diese Verschiedenheiten möchten wohl der Kunst zu verdanken seyn. Seine merkwürdigste Eigenschaft aber ist die Elasticität, indem es sich sehr ausdehnen läßt, und sobald als die Kraft, die es ausdehnte, nachläßt, wieder in seine vorige Gestalt und Größe zurückspringt. Ueber etwas starkem Feuer schmelzt es zu einer schmierigen Masse, die nachher in der Kälte nicht mehr erhärtet. Ungezündet brennt es mit einer hellen Flamme und vielem Rauche. Es löset sich weder im Wasser noch Weingeist auf. Die Laugen salze greifen es ebenfalls nicht an. Die Säuren dagegen, besonders die Vitriol- und rauchende Salpetersäure zeigen eine größere Wirksamkeit darauf, und lassen es, nachdem sie mit Wasser verdünnt worden, fallen, doch mit Verlust seiner elastischen Eigenschaft. Die destillirten Oehle äussern fast alle eine auflösende Kraft darauf, vorzüglich aber das Romy: Serpentin: Bärnstein: und Wachsöhl. Wenn man in diese Auflösungen Weingeist gießt, so fällt das Harz als ein Schleim nieder, der getrocknet wieder die Festigkeit und Federkraft zurückerhält. Die ausgepressten Oehle wirken weniger darauf, und von diesen greift es das Mandelöhl bey der Hitze noch am meisten an. Am allervollkommensten und leichtesten aber löset es sich in der Naphthe des Vitriols auf, und kann davon durchs Abdünsten der Naphthe, oder durch zugegossenes Wasser mit Beybehaltung aller seiner Eigenschaften geschieden werden. Der Auflösung in der Vitriolnaphthe bedient man sich vornehmlich zum chirurgischen Gebrauch. Es ist also weder für ein Gummi noch

Harz,

Harz, sondern für eine Substanz von ganz besonderer Natur zu halten.

6 Mit verwachsenen Staubbeuteln.

304. Balsamapfel (*Momordica Balsamina*, Zorn. t. 45.) wächst in Ostindien. Hin und wieder steht die Pflanze in unseren Gärten. Ihr Stängel schlingt sich vermittelst langer gerollter Fäden um die benachbarten Körper. Die Blätter haben lange Stiele, sind zart, glatt und gleich einer ausgebreiteten Hand ausgeschnitten. Die Blumen sind gelb, und ähneln den Gurkenblumen. Die Frucht (*Fructus Momordicae*) hat die Gestalt eines Apfels, ist in der Mitte dick, von beyden Seiten dünner, schön roth, mit vielen Knoten besetzt. Ihr Gebrauch schränkt sich bloß auf die Verfertigung des mit einem ausgepressten Oehl durch die Infusion bereiteten Oehles (*Oleum Momordicae*) ein das bey uns nicht gebräuchlich ist, und meistens aus Holland geschickt wird.

305. Eselskürbis, Eselsgurke, Springgurke (*Momordica Elaterium*, Zorn. t. 444.) wächst in den südlichen Ländern von Europa. Bey uns wird er in Gärten gezogen. Die Stängel sind dick, rauh, verbreiten sich in viele Zweige und liegen auf der Erde. Die Blätter stehen auf langen Stielen, sind beynaher herzförmig, haben dicke, rauhe, und haben eine graugrüne Farbe. Die Blumen kommen zwischen den Zweigen hervor, sind gelb, und den Gurkenblumen sehr ähnlich. Die Frucht (*Cucumis asininus*, *C. agrellis*), ist anderthalb Zoll lang, von der Dicke einer Gurke, grün, und über und über mit steifen Borsten besetzt. Wenn sie reif ist, und man sie anrührt, trennt

rennt sie sich vom Stiele, und wirft die Samen nebst einem klebrichten Saft mit der grösssten Hefigkeit von sich. Der aus dieser Frucht ausgepresste Saft giebt das so genannte *Elaterium* oder *Eselkürbis*saft (*Elaterium*), wenn er vorher bis zur Dicke eines Extracts abgeraucht worden \*).

507. Flaschenkürbis (*Cucurbita lagenaria*). Hier von wird der Kürbisamen (*Sem. Cucurbitae*) gesammelt. Er kann auch vom Mandelkürbis (*Cucurbita Pepo*) genommen werden.

508. Wassermelone (*Cucurbita Citrullus*, Zorn. t. 253.) wächst in Apulien, Kalabrien, Sicilien wild. Die Früchte davon sind oft so groß, daß ein Mensch sie nicht forbringen kann. Unter der harten Schale enthalten sie ein weiches, röthliches, sehr saftiges, zuckersüßes Fleisch, worin die Samen stecken. Diese (*Sem. Citrulli, Anguriae*) sind den Kürbiskörnern gleich, ausser daß die äussere Schale schwarz ist.

509. Koloquinte (*Cucumis Colocynthis*, Zorn. t. 478.) ist eine dem Kürbis ähnliche Pflanze, die viele auf der Erde kriechende Ranken treibt. Die Früchte sind rund, oft einer Faust groß, und mit einer grüngelben Schale überzogen. Diese werden, nachdem die äussere gelbe Schale abgeschält worden ist, unter dem Namen *Koloquinten*

\*) An einigen Orten hielt man vormals zwey Sorten *Elaterium*, und nennt die angezeigte schwarzes *Elaterium* (*Elaterium nigrum*). Die andere, die weisses (*Elaterium album*) genannt wird, wird ohne alles Auspressen aus dem Saft, der vermittelst seiner Schwere aus den zerschnittenen Stücken des unreifen Eselkürbis abfließet, durchs Abrauchen verfertigt.

ten oder Boloquintenäpfel (*Colocynthides*, *Pomo Colocinthidum*) getrocknet von Syrien und Aleppo zu uns gebracht. Sie sind von verschiedener Grösse, haben eine weisse lederartige Haut, die ein leichtes schwammiges höchst bitteres und scharfes Mark einschliesst. Hierin sind in sechs Fächern eine Menge Samen, die man Boloquintenkörner (*Sem. Colocynthidum*) nennen. Sie sind platt, länglich, und, wenn sie vom anklebenden Marke durch aufgegoßenes warmes Wasser gut sind gereinigt worden, wenig oder gar nicht bitter. Das Mark dieser Früchte ist zugleich sehr schleimig, daher die Extraktion mit Weingeist durch Löschpapier gar nicht, und schwer durch ein Tuch abläuft. Wird dasselbe mit Hinweglassung der Samen vorher mit einem Schleim von Tragant oder Arabischem Gummi durchstoßen, getrocknet und dann gepulvert, so nennt man das entstandene Pulver Trochisci Alhandal.

510. Melone (*Cucumis Melo*, Zorn. t. 360.) ist in der innern Tartarey zu Hause, und wird häufig bey uns gebauet. Der Samen (*Sem. Melonum*) enthält ein fettes Oehl.
511. Gurke (*Cucumis sativus*, Zorn. t. 247.) ist bekannt genug. Der Samen (*Sem. Cucumeris*) ist in Apotheken gebräuchlich.
512. Saunrübe, Gichtrübe (*Bryonia alba*, Zorn. t. 417.) wächst sehr hoch, und ranket sich mit seinem dünnen Stamm und Aesten um alle benachbarte Gegenstände, die es ganz dicht beziehet. Die Blätter sind breit, zackig, beynah handförmig, dunkelgrün und von beyden Seiten mit schwarzen Haaren besetzt. Die Blumen sind einblättricht, funffach eingeschnitten und gelblich.
- Die

Die Wurzel, die auch Stickerwurzel (*Rad. Bryoniae*) genannt wird, ist oft dicker als ein Arm. Frisch hat sie einen besondern unangenehmen Geruch, der im Trocknen vergeht; der Geschmack ist bitter und scharf. Von aussen ist sie gelblich, inwendig weiß. Zum Trocknen pflegt man sie in Scheiben zu zerschneiden.

§. 167.

## XXII. Mit ganz getrennten Geschlechtern.

### I. Mit vier Staubgefäßen.

513. Mistel (*Viscum album*) ist eine das ganze Jahr durch grünende Schmarozerpflanze, die in den Wäldern zwischen den Aesten der Bäume bemerkt wird, von deren Nahrungssäften sie wächst. Die Wurzel derselben dringt nicht nur durch die Rinde, sondern bis ins Holz der Bäume ein. Die Stängel, die holzig sind, und eine gelbbraunliche Rinde haben, theilen sich jedesmal in zwey Zweige, und jeden von diesen wiederum in zwey andere, welches etlichemal so fortgeht, bis jeder letzte Ast an der Spitze zwey lanzenförmige, stumpfe, etwas krumme, fleischige, mit starken Ripben durchzogene, gelbgrünliche Blätter bekommt. Die Blüthen, die keine Blumenkronen, sondern bloß einen aus vier Blättern bestehenden Kelch haben, sind gelblich. Die Frucht ist eine runde, glatte, weiße und schleimichte Beere, und man verfertigt daraus den Vogelleim \*). Vor Zeiten

\*) Zur Verfertigung des Vogelleims werden die Mistelbeeren in einem Kessel mit Wasser einige Stunden lang gesotzt