

Pflanzen.

I. Mit kenntlichen Staubgefäßen und Stempeln.

A. Mit lauter Zwitterblumen (§. 124.).

a. Mit freyen unverbundenen Staubgefäßen
(§. 121. n. 5.).

aa. Mit Staubgefäßen von unbestimmter Länge.

1. Mit einem Staubgefäße. *Monandria*.
(§. 121. n. 1.)

2. Mit zwey Staubgefäßen. *Diandria*.

3. Mit drey Staubgefäßen. *Triandria*.

4. Mit vier Staubgefäßen. *Tetrandria*.

5. Mit fünf Staubgefäßen. *Pentandria*.

6. Mit sechs Staubgefäßen. *Hexandria*.

7. Mit sieben Staubgefäßen. *Heptandria*.

8. Mit acht Staubgefäßen. *Octandria*.

9. Mit neun Staubgefäßen. *Enneandria*.

10. Mit zehn Staubgefäßen. *Decandria*.

11. Mit zwölf bis neunzehn Staubgefäßen.
Dodecandria.

12. Mit zwanzig und mehreren Staubgefäßen,
die an der inneren Seite des Kelches sitzen.
Icosandria.

13. Mit zwanzig bis tausend Staubgefäßen,
die an dem Fruchtboden (§. 121. n. 1.) sitzen.
Polyandria.

bb. Mit Staubgefäßen von bestimmter Länge.

14. Mit vier Staubgefäßen, wovon zwey kürzer
und zwey länger sind. *Didynamia*
(§. 121. n. 4.)

15. Mit sechs Staubgefäßen, wovon zwey
kürzer und vier länger sind. *Tetradyna-*
mia (§. 121. n. 4.)

b. Mit

A. Mit verbundenen Stempeln oder Staubbeutel.

16. Mit Staubgefäßen, die unten in ein Stück zusammengewachsen sind. *Monadelphia* (§. 121. n. 5.)

17. Mit Staubgefäßen, die in zwey Partheyen zusammengewachsen sind. *Diadelphia* (§. 121. n. 5.).

18. Mit Staubgefäßen, die in drey und mehrere Partheyen zusammengewachsen sind. *Polyadelphia* (§. 121. n. 5.).

19. Mit Staubgefäßen, deren Staubbeutel zusammengewachsen sind. *Syngenesia* (§. 121. n. 5.).

20. Mit Staubgefäßen, die an den Stempeln angewachsen sind. *Gynandria* (§. 121. n. 3.).

B. Mit getrennten männlichen und weiblichen Blumen (§. 124.).

21. Mit halbgetrenntem Geschlechte. *Monoecea*.

22. Mit ganz getrenntem Geschlechte. *Diocoea*.

23. Mit vermengtem Geschlechte. *Polygamia*.

II. Mit unkennlichen Blumen.

24. *Cryptogamia*. (§. 123.).

§. 145.

I. Mit einem Staubgefäße in einer Zwitterblume.

I. Mit einem Stempel.

1. Ingber, Ingwer, Imber (*Anomum Zingiber*).

ber, Zorn. t. 401.) wächst nicht nur auf der Insel Java und andern Inseln in Ostindien, sondern ist auch durch die Spanier nach den Amerikanischen Inseln gebracht worden, so daß in Jamaika jetzt davon der stärkste Anbau ist, und von hier der meiste Ingber verschickt wird. Besser ist dennoch der erstere, der auf Java und andern Ostindischen Inseln wächst, und für den besten wird der von der festen Küste von Assien, Malabar und Bengalen gehalten. Die Pflanze, von welcher diese Wurzel abstammt, kömmt in Sümpfen und andern feuchten Orten sehr gut fort, und wird mit Fleiß gebauet, wiewohl nur wenige sich damit abgeben, da sie den Erdboden sehr ausmergelt, und viel Mühe verursacht. Weil die frischen Wurzeln so sehr weich sind, und unter dem Trocknen leicht auswachsen, so wird die größte Menge davon vorher mit kochendem Wasser abgebrühet, und an der Sonne oder einem warmen Ofen getrocknet. Wegen des Abbrühens hat der braune, schwarze oder gemeine Ingber (Zingiber s. Zinziber commune, s. vulgare s. nigrum,) inwendig ein hornartiges braunes Aussehen, und ist weniger gewürzhast, und unterscheidet sich dadurch von dem weißen (Z. album), der nicht gebrühet, sondern, nachdem er von seiner äusseren grauen Rinde gereinigt worden, vorsichtig getrocknet wird. Dieser ist daher von aussen weißlich oder gelblich: jener dunkelgrau *). Beyde sind knatig, bisweilen fast hand-

fö-

*) Nach den von Wright gegebenen Nachrichten wird sowohl der weiße als schwarze Ingber gebrühet, und die Pflanzen von beyden scheinen sich als Abarten zu unterscheiden.

förmig und flach gedrückt. Der Geruch dieser Wurzeln ist angenehm: der Geschmack gewürzhaft, scharf und gleichsam brennend. Die trocknen, schweren, stark riechenden und recht brennend schmeckenden Wurzeln verdienen den Vorzug: die weichen, fastigen, wurmfischigen u. d. dagegen müssen nicht eingekauft werden. Ein Pfund Ingber pflegt ein Quentchen ätherisches Oehl zu geben. Der mit Zucker eingemachte Ingber (*Conditum Zingiberis*) wird schon aus Indien zu uns gebracht. Derjenige, der in Europa aus den trocknen Wurzeln bereitet wird, ist schlecht.

2. Wilder Ingber (*Amomum Zerumbet*), wächst in Ostindien. Die Wurzel, die den Nahmen Blockzwitter (*Rad. Callumuninar, Calmonar, Risagon* s. Bengale) führt, und von Java an bis zu den Moluckischen Inseln als Arzeneymittel gebraucht wird, soll nach Herrn D. Willdenow von obiger Pflanze gesammelt werden. Man bekömmet sie in Scheiben, die meistens in die Quere zerschnitten, dick, knollig und zähe sind. Von aussen sind sie geringelt und gelbgrau, inwendig gelblich. Sie hat den starken Geruch des Ingbers, und einen bittern gewürzhaften Geschmack, der beynähe dem Zitwer gleich kömmt.

3. Kardamom (*Amomum Cardamomum* Zorn. t. 836.). Diese perennirende Pflanze, deren Wurzel jährlich Stängel treibt, und dreyblättrige Blumen und traubenförmige Früchte trägt, scheint nach der Gegend, in welcher sie wächst, in Absicht der Größe des Fruchtbalges und der größeren und geringeren Schärfe der darin enthaltenen Körner, welche in Apotheken aufgenommen sind, verschieden zu seyn. Man hält davon vorzüglich drey verschiedene Arten, nemlich den
gro

großen, runden und kleinen. Die Samenkapseln des großen Kardamoms (*Cardamomum maius* l. *longum*) sind beynahe anderthalb Zoll lang, dünn, dreyeckigt, gestreift, zwischen den Fingern schwer zu zerdrücken, und von einer blasen grauen Farbe. Die Körner haben die Größe des Korianders, sind eckigt und von einem schwachen gewürzhafteu Geschmack und Geruch, daher sie auch höchst wenig Oehl geben. Dieser wird aus Syrien, Malabar und Aegypten zu uns gebracht. Der Fruchtbalg des runden Kardamoms (*Cardamomum rotundum* l. *medium*) hat fast die Größe und Gestalt der Haselnüsse, nur daß er drey wenig hervorstehende Ecken hat. Er läßt sich leicht zerbrechen, und seine Farbe fällt mehr oder weniger ins Gelbe. Die Körner sind größer, auf einer Seite eckigt, auf der andern rund. Sie haben einen stärkeren Geruch und Geschmack als die vorigen, und ein Pfund dieses Kardamoms giebt ohngefähr drey Quentchen ätherisches Oehl. Man bekommt ihn aus Java und Malacka. Der kleine Kardamom (*Cardamomum minus*) wird eigentlich allein zum arzeneyischen Gebrauche erfordert, und von diesem ist es sicher, daß er von der vorhergenannten Pflanze herrühret. Die Frucht ist dreyeckigt, von ein halb Zoll Länge, sehr leicht gestreift und ganz bleichgelb. Die Körner sind eckigt, rauh, dunkelbraun, haben einen sehr angenehmen Geruch und penetranten Geschmack. Ein Pfund davon giebt fünf bis sechs Drachmen gelbes wesentliches Oehl. Er wird aus Malabar und Zeylon geschickt. So lange die Körner der Kardamomarten noch in den Schlauben eingeschlossen sind, haben sie einen stärkeren Geruch und dunk-

lere' Farbe. Beydes büßen sie ein, wenn sie eine kurze Zeit durch ausgeschlaubt liegen.

4. Paradiespflanze (*Amomum, Granum Paradisi*). Es wächst diese noch nicht gehörig bestimmte Pflanze, wovon in Apotheken der Samen unter dem Namen Paradieskörner (*Grana Paradisi, Maniguetta* s. *Meleguetta*) gebräuchlich ist, in Madagaskar, Gulnea und Zeylon. Die Körner sind eckigt, von aussen gelbbraun, inwendig weiß, und größer als die vom kleinen Kardamom, haben einen sehr schwachen gewürzhaften Geruch und scharfen pfefferartigen Geschmack. Da man nun vorgiebt, daß der Fruchtbalg, worin sie enthalten sind, die Größe und Gestalt einer kleinen Feige haben soll, so hat man ihnen auch den Namen *Cardamomum maximum* gegeben.

5. Kurkume (*Amomum Curcuma* Zorn. t. 421. *) wird in den wäßrigen Gegenden von Ostindien angebauet, und nicht nur nach Europa, sondern auch nach Asien und Amerika verschickt. Die Wurzel, die Surkumey oder gelber Ingber, Gelbsüchtwurzel, Gilbwurz (*Rad. Curcumas, Curcuma longa*), und von den Franzosen *Terra merita* genannt wird, ist länglich und knottig, von aussen gelb, innerhalb aber mit safran gelben Streifen durchzogen. Sie hat einen scharfen gewürzhaften Geschmack, aber einen sehr geringen oder keinen Geruch. Man unterscheidet davon die runde Kurkume (*Curcuma rotunda*, Pl. med. t. 254), die rund und knollig ist, übrigen

*) So nennt Herr Jacquin die Pflanze. Linnæe giebt ihr den Namen *Curcuma longa*.

gens aber, da sie von derselben Pflanze gesammelt wird, indem den Wurzelfasern theils längliche theils runde Knollen anhangen, mit jener übereinkömmet. Das Wasser sowohl als der Weingeist werden davon gelb gefärbt. Erstere Ausziehung wird durch zugesetztes Alkali braun, und giebt daher eine sicherere Probe für letzteres an, als der Violensyrup. Ein Pfund giebt ein halbes Quentchen ätherisches Oehl.

6. Zittwer (*Anomum Zedoaria.* *) Diese Pflanze wächst in Ostindien, Cochinchina und China. Es wird davon in Apotheken die Wurzel unter dem Namen langer Zittwer oder Zittwerwurzel (*Zedoaria longa*) gehalten. Sie ist einige Zolle lang, uneben, etwas knotig, rünglich, und hat die Dicke eines kleinen Fingers. Von aussen ist sie weißgrau, innerlich aber bräunlich, hat einen besondern kampherartigen Geruch, und einen scharfen, gewürzhaften und bitterlichen Geschmack. Man unterscheidet davon den runden Zittwer (*Zedoaria rotunda*), der ohngefähr einen Zoll lang, auf der Oberfläche etwas rauch ist, und sich oft in eine Spitze endigt. Er soll schwächer und unwirksamer als der lange seyn, und kömmt deshalb selten im Gebrauche vor. Beyde kömnen von einer und derselben Pflanze, wovon die runde der obere, die lange aber der untere Theil der Wurzel ist. Beym Einkauf muß vorzüglich Acht gegeben werden, daß die Wurzel frisch, nicht zertrümmert, schwer, fast, wenig fasericht und innerhalb recht dunkel gefärbt sey. Sie giebt den

*) Linnee nennt die Pflanze, die den Zittwer giebt, *Kaempferia rotunda*. Herr Bergius aber, der die Pflanze selbst gesehen hat, zählt sie zum Geschlechte des *Anomum*.

dritten Theil ihres Gewichts an wäſſrigem Extract, und bey der Deſtillation mit Waſſer ein theils auf dem Waſſer ſchwimmendes, theils darin niedersinkendes Oehl, welches aus einem Pfunde der Wurzel ein bis anderthalb Quentchen beträgt.

7. Koſtuspflanze (*Costus speciosus*), wächst in Oſtindien, und gehört zu den ſchönſten Pflanzen. Es rührt davon die Rinde der Wurzel, die Koſtenwurzel oder Arabiſcher Koſtus (*Costus Arabicus* ſ. *corticofus*), manchmal, wiewohl fälfchlich, weiſſer Banell (*Canella alba*) genannt wird, her. Sie iſt, wie die Kaſſienrinde zuſammengeſtolet, aber ungleich dicker als dieſe. Der Geruch iſt violenartig. Der ſüſſe (*Costus dulcis*) und der bittere Koſtus (*C. amarus*) ſind wahrſcheinlich nur in Abſicht des Geburtsortes und des Alters verſchieden. So lange er friſch iſt, iſt er weiß; wenn er aber eine Zeitlang gelegen hat, bekommt er eine dunklere Farbe und wird bitter. Er muß feſt, ſchwer wohlriechend, und nicht von Würmern durchtreſſen ſeyn.

8. Galgand (*Maranta Galanga*), wird in den Gärten in Oſtindien der Wurzel wegen gebauet. Von dieſer ſind zweyerley Sorten im Handel bekannt, nehmlich der große und der kleine Galgand; erſterer wächst wilde in Java und Malabar, letzterer in China. Der große Galgand (*Galanga maior*) iſt meißtentheils ſtärker als ein Daumen, innerhalb bläſſer von Farbe als von außen, weniger feſt, und im Geruch und Geſchmack unangenehmer und auch unwirkſamer als der kleine (*G. minor*), der in Apotheken allein gebräuchlich iſt. Dieſer hat kaum die Dicke eines kleinen Fingers, iſt durch und durch gleich und dunkler braun, und hat einen ſchärferen gewürzhaften

haften und angenehmem Geschmack, und sehr starken Geruch. Aus einem Pfunde erhält man ein Quentchen ätherisches Oehl, welches wohlriechend, aber milder im Geschmack als die Wurzel selbst ist. Das Wasser zieht mehr als der Weingeist daraus.

§. 146.

II. Mit zwey Staubgefäßen in einer Zwitterblume.

1. Mit einem Stempel.

9. Jasmin (*Jasminum officinale*, Zorn t. 153.) Dies ist der bekannte Jasmin mit weißen Blumen, der bey uns des schönen Geruchs wegen in Töpfen gezogen wird. Ursprünglich gehört er in Ostindien zu Hause. Aus den Blumen wird das wohlriechende Jasminöhl (*Oleum Jasmini*) verfertigt, welches in hohen, sehr dünnen und mit Papier verklebten Gläsern verschickt wird. Die Bereitung desselben geschieht auf folgende Art. Es werden in einem Gefäße die frischen Blumen des Jasmins und Baumwolle, die mit Beendöhl getränkt worden, schichtweise eingelegt, gut vermacht und an die Sonne gesetzt. Nach vier und zwanzig Stunden werden die alten Blumen weggenommen, und zwischen dieselbe Baumwolle frische Blumen gelegt, wiederum der Sonne ausgestellt, und dieses so oft wiederholt, bis die Baumwolle einen starken Geruch angenommen, da denn das Oehl daraus ausgepreßt wird. Oft gießt man aber auch das Beendöhl über die Blumen, und setzt es in die Wärme; oder mischt diese