von Braconnot (1811). Der frisch ausgepreſste Saft ist anfangs farblos und höchst scharf, wird jedoch an der Luft dunkelbraun. Dienen zur Bereitung des Extractes in der Färberei und zur Tintenbereitung. Das Nuſsholz ist geschätzt. Vergleiche Nr. 409.

Achter Abschnitt.

Von den Saamen (Semina).

Der in der Fruchthöhle einer vollkommenen Frucht befindliche Theil, welcher eine neue Pflanze zu produciren im Stande ist, heiſst Saamen, Saamenkorn, (Semen). Alle Saamen sind von dem Saamengehäuse bedeckt und deſswegen besteht jeder Saame aus der Saamenhaut und dem Saamenkerne (Nucleus). Häufig werden aber auch als Saamen die ganzen Früchte gesammelt und viele der hier aufgenommenen Droguen führen ganz uneigentlich den Namen Saamen. In chemischer Beziehung zeichnen sich die Saamen durch ihren Gehalt an Amylum, Emulsin, Gliadin, Kleber, ätherischem und fettem Oel, Schleim, Legumin u. s. w. aus. Das ätherische Oel, dem die Saamen ihren Geruch verdanken, findet sich in besondern Schläuchen (Vitten) wahrscheinlich verharzt. Die Hülsen und Schoten mancher Leguminosen enthalten Gerbestoff: Alkaloide finden sich seltener, so wie Farbestoff. Man sammelt die Saamen, wenn sie vollkommen reif sind, reinigt sie, nachdem sie getrocknet worden sind, durch Ausschwingen oder Aussuchen. In hölzernen Gefäſsen, an luftigen Orten, halten sie sich lange, ohne zu verderben.

Mündlich von den Vorsichtsmaaſsregeln beim Einsammeln und Trocknen der inländischen Saamen: von den verschiedenen Aufbewahrungsarten: von dem mächtigen Einfluſs des Lichtes auf die Saamen: von dem Gehalt an ätherischem Oele alter Saamen u. s. w.

Nr. 427. SEMEN ABELMOSCHI.

Semen Abelmosch. Semen Alceae aegyptiacae. Grana moschata. Kala-kustooree (Hind.). Kapu kinaissa (Cyng.). Cattu-gasturi (Mal.). Bisamkörner. Abelmoschsaamen.

Hibiscus Abelmoschus Linn. Abelmoschus moschatus Mönch. Bisamstrauch. Monadelphia, Polyandria. Cl. XVI. Ord. 11. Familie der Malvaceen.

Eine Pflanze Ost- und Westindien's. Nierenförmige, etwas zusammengedrückte, linsengroſse Saamen. Sie sind der Länge nach gestreift, graubräunlich, der Nabel schwärzlich gefärbt. Erwärmt oder auf glühenden Kohlen riechen diese Saamen angenehm moschusartig. Aus dem ölreichen Saamen preſst man ein Oel, welches ein specifisches Mittel gegen Schlangenbiſs seyn soll.

Nr. 428. SEMEN ADIOWAEN.

Adiowänsaamen. Adjowänsaamen. Aegyptischer Adiowänsaamen.

Bunium copticum Spr. Ammi copticum Linn. Daucus copticus Lam. Trachyspermum copticum Link. Ptychotis coptica Dec. Aegyptisches Ammi. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Eine Pflanze Aegypten's, deren Saamen seit 1792 in Europa bekannt sind. Die kleinen, den Petersiliensaamen ähnlichen, scharfen, grünlich gelbbraunen Saamen von starkem, der Liebstöckelwurzel einigermassen ähnlichem Geruch und einem starken gewürzhaften, dem Kümmel ähnlichen Geschmack. Unter der Loupe bemerkt man 5 Rippen, welche, so wie die Thälchen, mit vielen kleinen Erhabenheiten [illegible] Semen Cynae, (Nr. 448.) ve[illegible] wain Roxb., [illegible] einen etwas g[illegible] dem Namen J[illegible] kannt ist, und d[illegible] galen und Ost[illegible] nicht zu uns [illegible] men, der sich [illegible] geleitet wird.

Semen Am[illegible] (Pers.). [illegible] und Tar[illegible] samodt[illegible]

Sis[illegible] Mönch[illegible] tischer [illegible] wächse.

Eine Pflanze des südlichen [illegible] ist eirund, von der Seite zusammengedrückt un[illegible] tenständigen, randend. Sie ist gerippt, die Striemen [illegible] hat einen starken, gewürzhaften und dostenähnlichen Geruch. [illegible] schen Kümmel und Pfeffer beifsend aromatisch.

Nr. 430. SEMEN AMOMI.

Piper jamaicense. Pimenta de Tabaco. Amömlein. Nelkenpfeffer. Piment. Englisches Gewürz. Jamaikanischer Pfeffer. Neuewürz. Almoti. Modenwürz.

Myrtus Pimenta Linn. Myrtus citrifolia Poir. Eugenia Pimenta Dec. Nelkenpfefferbaum. Icosandria, Monogynia. Cl. XII. Ord. 1. Familie der Myrtineen Juss.

Ligr. Colombaum

Nr. 428. SEMEN ADIOWAEN.

Adiowänsaamen. Adjowänsaamen. Aegyptischer Adiowänsaamen.

Bunium copticum Spr. Ammi copticum Linn. Daucus copticus Lam. Trachyspermum copticum Link. Ptychotis coptica Dec. Aegyptisches Ammi. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Eine Pflanze Aegypten's, deren Saamen seit 1792 in Europa bekannt sind. Die kleinen, den Petersiliensaamen ähnlichen, scharfen, grünlich gelbbraunen Saamen von starkem, der Liebstöckelwurzel einigermassen ähnlichem Geruch und einem starken gewürzhaften, dem Kümmel ähnlichen Geschmack. Unter der Loupe bemerkt man 5 Rippen, welche, so wie die Thälchen, mit vielen kleinen Erhabenheiten besetzt sind. Er soll schon mit Wurmsaamen, Semen Cynae, (Nr. 448.) verwechselt worden seyn. Ptychotis Ajowan Dec., Ligusticum Ajawain Roxb., Athamantha Ajowan Wall. in Ostindien einheimisch, liefert einen etwas gröfseren und mit schärfern Rippen versehenen Saamen, der unter dem Namen Juvanee, Ajouan, Ajowaen, Ajawain (Hind.), Yavani (Sans.) bekannt ist, und den Percival als Ajavasaamen beschreibt. Derselbe wird in Bengalen und Ostindien häufig zum Würzen der Speisen benützt, kommt übrigens nicht zu uns und defswegen ist es unrichtig, wenn der ägyptische Adiowänsaamen, der sich bei uns noch öfters findet, von der zuletzt angeführten Pflanze abgeleitet wird.

Nr. 429. SEMEN AMMEOS.

Semen Ammi veri. Semen Ammi cretici. Amoos (Arab.). Nankhah (Pers.). Ajamodum oder Brahmadarbha (Sans.). Womum (Tel. und Tam.). Ajoowan (Duk. und Hind.). Aymadavum (Can.). Assamodum (Cyng.). Ammisaamen.

Sison Ammi Linn. Aethusa Ammi Spr. Cnidium tenuifolium Mönch. Pimpinella lateriflora Link. Seseli foeniculifolium Poir. Kretischer Ammi. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Eine Pflanze des südlichen Europa's und Aegypten's. Die Frucht (Saamen) ist eirund, von der Seite zusammengedrückt und die fünf Vitten, so wie die seitenständigen, randend. Sie ist gerippt, die Striemen keulenförmig, bräunlich und hat einen starken, gewürzhaften und dostenähnlichen Geruch. Geschmack zwischen Kümmel und Pfeffer beifsend aromatisch.

Nr. 430. SEMEN AMOMI.

Piper jamaicense. Pimenta de Tabaco. Amömlein. Nelkenpfeffer. Piment. Englisches Gewürz. Jamaikanischer Pfeffer. Neuewürz. Almoti. Modenwürz.

Myrtus Pimenta Linn. Myrtus citrifolia Poir. Eugenia Pimenta Dec. Nelkenpfefferbaum. Icosandria, Monogynia. Cl. XII. Ord. 1. Familie der Myrtineen Juss.

Seit 1668 auf Jamaika cultivirt, obschon der immergrünende Baum auf allen westindischen Inseln vorkommt. Dort baut man ihn allgemein häufig, behandelt ihn aber bei der Ernte schonungslos, indem man ihn gewöhnlich umhaut. Die unreifen, zweisaamigen, erbsengrofsen Beeren (Baccae Amomi) werden unter öfterem Umwenden an der Sonne getrocknet, wodurch ihre grüne Farbe in Braun oder Graubraun umgewandelt wird. Aussen sind sie matt, etwas rauh, mit dem Kelchrest gekrönt, öfters noch mit einem Fruchtstielchen versehen. Die kartenblattdicke, zerbrechliche, äussere Schaale umschliefst zwei halbrunde, von einander getrennte, auf der einen Seite etwas plattgedrückte, auf der andern halbrunde, runzelige, dunkelbraune, schwach glänzende Saamen, die einen sehr schwachen, aromatischen Geschmack haben. Die Fruchtschaale selbst riecht und schmeckt angenehm gewürzhaft, nelkenartig. Man unterscheidet im Handel zwei Sorten, englischen und spanischen Piment. Der letztere scheint nicht mit so viel Sorgfalt zubereitet zu seyn. Untersucht von Neumann, Cartheuser, Braconnot (1821); Fruchthülle und Saame sind, jedes besonders, von Bonastre (1825) analysirt; fand eine dem Caryophyllin ähnliche Substanz. Durch Destillation liefern sie ein dem ächten Nelkenöl ähnliches Oel, dasselbe verbindet sich mit Alkalien wie Nelkenöl: Soubeiran. Der Piment soll mit den lorbeergrofsen, sehr bitter schmeckenden Kokkelskörnern, Menispermum Cocculus (Cl. VI. Ord. 3. Nr. 451.), verfälscht werden: ist schwer zu glauben, da die aus Ostindien kommenden Kokkelskörner theuerer sind. Im gestofsenen Zustande dient Gallustinctur und essigsaurer Kalk, um die Verfälschung zu ermitteln, da ein wässriger Auszug von Piment nicht afficirt wird, was jedoch geschieht, wenn Kokkelskörner beigemischt seyn sollten. Aus Jamaika werden jährlich über 400,000 Pfund ausgeführt. Durch die Cultur wird der Nelkenpfeffer braun verändert und es entstehen zwei Varietäten: Myrtus Pimenta α longifolia und Myrtus Pimenta β brevifolia. Vielleicht giebt jede dieser Abarten eine der im Handel vorkommenden Sorten. Nahe verwandt ist Myrtus acris Swartz.

Nr. 431. SEMEN AMYGDALARUM.

Louz (Arab.). Badamie Farsie (Pers. Duk. und Hind.). Inghoordi (Sans.). Parsee Vadom vittooloo (Tel.). Parsie Vadomcottay (Tam.). Waloo Looway (Cyng.). Lowzan. (Mal.) Kateping (Jav.). Kataping (Bali). Mandeln. Mandelkerne. Mandelsaamen.

Amygdalus communis Linn. Gemeiner Mandelbaum. Man kennt mehrere Abarten: β Amygdalus hybrida. γ Amygdalus amara. δ Amygdalus fragilis. ε Amygdalus dulcis. ζ Amygdalus sativa. Icosandria, Monogynia. Cl. XII. Ord. 1. Familie der Rosaceen.

Ein Baum Asien's und Afrika's, bei uns in den südlichen Ländern gebaut. Die Steinfrucht, von grünlicher Farbe, besteht aus einer ziemlich dicken, festen, wenig saftigen, geschmacklosen Schaale und ist aussen mit einem graulich weifsen Filze bedeckt. Wird sie entfernt, so findet man die Nufs von hell nelkenbrauner Farbe: sie ist glatt, ziemlich hart und holzig, und mit vielen feinen Löchern oder Furchen bedeckt. In ihr befinden sich die eiförmigen, etwas platten Saamen. Man unterscheidet von ihnen a) Amygdalae amarae. Bittere Man-

deln, welche von einer Varietät des Amygdalus communis (welcher übrigens von Einigen als eigne Gattung Amygdalus amara Hayne aufgestellt ist) erhalten werden. Sie kommen vorzüglich aus Sicilien und Nordafrika zu uns. Aussen sind sie hell bräunlichgelb, schwach gefurcht und fein mit einem gelblichen Staube bestreut; innen sind sie weifs und besitzen einen eigenthümlichen, bitterlichen Geschmack, der dem Saamen selbst angehört und nicht in der Schaale befindlich ist, wie man früher glaubte. Die vorzüglichsten bittern Mandeln kommen aus der Provençe, die wenig geschätzteren aus der Barbarei. Sie sind in ihren Eigenschaften gleich, wenn sie nur frisch sind. Analysirt von Vogel (1817); enthalten blausäurehaltiges, durch Destillation zu gewinnendes Oel, Oleum Amygdalarum amararum destillatum; Essentia Amygdalarum, bitteres Mandelöl, welches durch Sauerstoff, Chlor u. s. w. in Benzoesäure (?) umgewandelt werden kann. Scheint die krystallinische Substanz zu seyn, welche sich bei Rectification des ätherischen Bittermandelöles mit Brunnenwasser gebildet hat, und die Bonastre untersuchte. 1 Pfund giebt eine Drachme: Pagenstecher. 10 Gran: Ittner. 50 Gran: Martius. Wenn man die bittern Mandeln durch kaltes Pressen ihres fetten Oeles beraubt hat, so kann der Rückstand noch zur Bereitung des blausäurehaltenden Oeles angewendet werden. Warm gepreſst wird das blausäurehaltende Oel von dem fetten Mandelöl aufgelöst, was kalt gepreſst von dem der süſsen Mandeln nicht zu unterscheiden ist. Boutron-Charlard und Robiquet entdeckten später eine eigenthümliche, krystallisirbare Substanz, Amygdalin. Mit dem destillirten Wasser stellte Winckler 1831 vielfache Versuche an. Die bittern Mandeln werden gerne zernagt. b) Amygdalae dulces, süſse Mandeln. Sie sind im Durchschnitt etwas gröſser, gleichen jedoch in Form und Farbe den bittern Mandeln und nur einige Sorten sind etwas heller. Man unterscheidet:

1) Krachmandeln, Krackmandeln, Knackmandeln, Jordansmandeln. Die Saamen sind in dünnen, leicht zerbrechlichen Schaalen eingeschlossen.

2) Valenzer Mandeln oder spanische Mandeln, von welchen mehrere Arten unterschieden werden. Sie sind die vorzüglichsten, gröſsten und breitesten.

3) Provençer Mandeln, sie sind kleiner, länglicher und dünner.

4) Puglia-Mandeln, italienische Mandeln, klein und dick.

5) Sicilianische Mandeln, sind groſs und haben Aehnlichkeit mit den Provençemandeln.

6) Portugiesische Mandeln, Pitt-Mandeln.

7) Barbarische Mandeln aus Marokko. Die Mandeln sind innen weiſs und haben einen angenehm süſsen und öligen Geschmack. Analysirt von Boullay: sie enthalten Emulsin und fettes Oel u. s. w. 10 Pfund geben 4 Oel. Die beim Pressen zurückbleibenden Kuchen Placentae Amygdalarum geben gestoſsen die Mandelkleie, Farina amygdalarum. Man macht sie durch Zusatz von Violenwurzelpulver, ätherischen Oelen u. s. w. wohlriechender und bedient sich ihrer zum Waschen der Hände, um die Haut gelinder zu machen. In Ruſsland braucht man die Saamen von Amygdalus nana, statt bitterer Mandeln. In Java benützt man die von Canarium commune Linn. und in Brasilien die der Pourretia tuberculata Mart. (Cl. VI. Ord. 1.) wie süſse Mandeln.

Nr. 432. SEMEN ANACARDII OCCIDENTALIS.

Anacardium. Anacardium occidentale. Nux Anacardii occidentalis. Semen Acaju. Anacardia occidentalia. Westindische Elephantenläuse. Westindische Anacardien.

Anacardium occidentale Linn. Acajuba occidentalis Gärtn. Cassuvium pomiferum Lam. Westindischer Anacardienbaum. Enneandria, Monogynia. Cl. IX. Ord. 1. Familie der Terebinthaceen Juss.

Ein Baum West- und Ostindien's. Zolllange, nierenförmige, etwas platt gedrückte, grünlichgraue, glänzende Saamen. Sie enthalten zwischen der äussern und innern Schaale ein beinahe schwarzes, scharfbrennendes Oel. Der eigentliche Saame hat Aehnlichkeit mit einer Mandel und besitzt nur eine etwas stumpfere Form. Analysirt von Vicira de Mattos (1831): fand Gallussäure, Gerbestoff, und eine bei 15° flüssige, in Wasser unlösliche Substanz, die stark blasenziehend wirkt. Eine krystallinische Materie entdeckte Trevet. Die gerösteten und dadurch ihres scharfen Stoffes beraubten Nüsse werden gegessen. Der vergröfserte Fruchtboden besteht aus einem weifsen, faserigen Fleisch, welches von einem süfslichsauern Safte durchdrungen ist. Der ausgeprefste Saft dient zu Limonaden, durch Gährung bereitet man Wein und Essig daraus. Aus der Rinde des Stammes fliefst ein dem arabischen Gummi ähnliches Gummi. In Aegypten geniefsen die Frauen die Saamen häufig. Am Körper getragen, äussern sie sympathetische Wirkungen gegen Augenentzündungen. Die Blätter sollen, wenn mit ihnen ein Glas gerieben wird, dem Trinkenden Trunkenheit verursachen. St. Hilaire hat neuerlichst noch einige Gattungen unterschieden als Anacardium curatellaefolium, Anacardium humile und Anacardium nanum, die sämmtlich in dem Zellgewebe einen harzigen, geruchlosen, ausserordentlich äzenden Saft enthalten.

Nr. 433. SEMEN ANACARDII ORIENTALIS.

Anacardium orientale. Belader (Arab.). Bhallataka oder Arushkara (Sans.). Nellajiedie oder Jeedighenzaloo (Tel.). Belawine (Duk.). Shayng Cottay oder Shayrang Cottay (Tam.). Gheru (Can.). Bheela (Hind.). Ostindische Elephantenläuse.

Semecarpus Anacardium Linn. Anacardium longifolium Lam. Anacardium officinarum Gärtn. Orientalischer Anacardienbaum. Pentandria, Trigynia. Cl. V. Ord. 3. Familie der Terebinthaceen.

Ein Baum Ostindien's, Banda's u. s. w. Die herzförmigen, etwas breitgedrückten, am Rande abgerundeten Saamen. Sie sind am breitern Ende noch mit dem starken Fruchtstiele versehen, ihre Farbe ist schwarz oder graulichschwarz. Zwischen der äussern, ziemlich festen Schaale und der rothen Haut, welche den mandelartigen Saamen einschliefst, befindet sich ein schwarzes, sehr äzendes, dickes Oel. In Ostindien dienen die Elephantenläuse als Wurmmittel, so wie sie dort auch frisch eingemacht werden. Den scharfen Saft gebraucht man zum Drucken der Kattune, so wie zum Zeichnen von Leinen u. s. w., Warzen werden durch ihn weggeäzt. Bei uns bedient man sich der Elephantenläuse als Amulette.

Nr. 434. SEMEN ANDAE BRASILIENSIS.

Anda-açu. Indayaçu. Purga de Gentio in St. Paul. Cocco dos Paulistas. Purga dos Paulistas. Frutta d'Arára in Minas Geraës.

Anda brasiliensis Radd. Aleurites brasiliensis Ag. Brasilianische Anda. Monadelphia, Octandria. Cl. XVI. Ord. 7. Familie der Tricoccen.

Schon seit den ältesten Zeiten bedient man sich der Emulsion der Saamen dieses grofsen Baumes als eines vortrefflichen, abführenden Mittels in Brasilien. Durch Schimmelbusch sind dieselben seit einigen Jahren auch in den deutschen Handel gekommen. Die Frucht, von der Gröfse einer kleinen Citrone, besteht aus einer grünen Haut, wie die Wallnufs, in welcher sich eine Nufs befindet, in der zwei Saamen eingeschlossen sind. Ihr Geschmack ist süfs mandelartig. Die Wirkung gelinde abführend: Genufs von gröfseren Mengen bringt Brechen hervor. Durch Auspressen erhält man ein fettes Oel, welches schwer ranzig werden soll, und zum Brennen u. s. w. dient. Nur dann sollen die Saamen heftig purgiren, wenn das Saamenhäutchen und der Embryo mit genossen werden. Die Rinde des Baumes dient zum Fischfang, indem sie betäubend wirkt.

Nr. 435. SEMEN ANETHI.

Semen Anethi hortensis. Buzralshibbet (Arab.). Misreya, Sitasiva, Saleya (Sans.). Suddapa (Tel.). Soie (Duk.). Saddacooppéi (Tam.). Suva (Guz.). Sowa (Hind.). Sattacooppa (Cyng.). Moongsi oder Adas Ollanda nach Waitz (Jav.). Dillsaamen.

Pastinaca Anethum Spreng. Anethum graveolens Linn. Ferula graveolens Spreng. Pastinaca graveolens Bernh. Gemeiner Till auch Dill. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Im südlichen Europa gebaut. Die Früchte (Saamen) sind oval, linsenförmig, zusammengedrückt, bis 2 1/2 Linien lang und mit einem breiten, flachen Rande eingefafst. Von den fünf Vitten verlaufen sich die zwei seitenständigen in den verbreiterten Rand. Von Farbe braun, der breite Rand und die Riefen hellbräunlich. Geruch stark aromatisch. Geschmack gewürzhaft, stark erwärmend. Durch Destillation geben 10 Pfund 12 Loth Oel: Oleum Anethi, nur 5 Unzen 3 Drachmen: Rotgeri. Es kommt hiebei viel darauf an, ob der Saame schon reif oder alt ist.

Nr. 436. SEMEN ANGELIM.

Angelim. Angelin. Angelimsaamen.

1) *Geoffroya vermifuga Mart. Wurmwidrige Geoffräe.* Diadelphia, Decandria. Cl. XVII. Ord. 6. Familie der Leguminosen.

2) *Geoffroya spinulosa Mart. Stachelige Geoffräe.*

Bäume Brasilien's. Die zum Theil scheibenförmig oder der Länge nach zerschnittenen Saamen, welche sich ganz (von der Gröfse einer Muskatennufs) selten mit viel Pulver gemischt vereinigt finden. Farbe gelblichweifs: sie sind mehlig, die gröfseren Stücke leicht zu zerbrechen. Geruch und Geschmack sind kaum merklich. Versuche von Buchner. Alkohol löst eine flüchtige, die Augen stark

angreifende Substanz auf. Dienen in Amerika als Mittel gegen die Würmer; eine Eigenschaft, die wahrscheinlich den Früchten aller Geoffräen zukommt.

Nr. 437. SEMEN ANISI.

Anisum vulgare. Anison (Arab.). Razyaneh roomie (Pers.). Sataphuspha (Sans.). Sompoo (Tel.). Sonf (Duk.). Somboo (Tam.). Anisu (Guz.). Jera manis (Maley.). Mungfi oder Adis manis (Jav.). Kadis Manis (Bali.). Anissaamen. Aniskörner. Anis.

Pimpinella Anisum Linn. Sison Anisum Spreng. Anisum vulgare Gärtn. Anisum officinale Mönch. Tragium Anisum Link. Anisbibernell. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

In der Levante und Italien einheimisch, bei uns gebaut. Der Saame ist bis 1 1/2 Linie lang, oft mit einem dünnen Stielchen versehen, welches einige Linien lang ist. Die rundlichen Körner werden durch eine gedoppelte Frucht gebildet, die eiförmig und mit 10 vorstehenden, weifslichen Rippen versehen und mit angedrückten Pflaumenhärchen bedeckt ist. Von Farbe graugrün, im Innern braun. Geruch eigenthümlich. Geschmack süfslich aromatisch. Verdankt dem ätherischen Oele seine Wirksamkeit. Der innere Saame enthält ein fettes, auspresfsbares Oel. Von Brandes und Reimann (1826) analysirt: fanden Anisulmin und Gummoin. Im Handel kommen: thüringer, bamberger, mährischer, böhmischer Anis vor. In der neuesten Zeit findet sich der sogenannte Pouilleanis, Pugliaanis häufig. 12 Pfund ausgesät sollen in guten Jahren 800 Pfund Saamen liefern. 10 Pfund geben durch Destillation 3 Unzen ätherisches Oel. Der Anissaame ist manchmal nicht gehörig ausgeschwungen und mit Anisspreu vermengt. Ausserdem findet man kleine Steinchen, Sand u. s. w. absichtlich und zufällig beigemischt.

Nr. 438. SEMEN ARACHIS.

Cacahute. Mundubi in Brasilien. Erdeicheln. Erdpistazien. Chocoladenwurzeln. Erdmandeln.

Arachis hypogaea Linn. Arachis americana Tenor. Arachis africana Lour. Arachnida hypogaea Mönch. Unterirdische Erdeichel. Diadelphia, Decandria. Cl. XVII. Ord. 6. Familie der Leguminosen.

Eine einjährige Pflanze des mittäglichen Afrika's und Asien's, in vielen südlichen Ländern gebaut. Der Fruchtknoten vergröfsert sich auf einem Stiel, der sich so verlängert, dafs die Spitze den Boden berührt, in welchem sich der Fruchtknoten eingräbt und dort zur Reife gelangt. Die Früchte finden sich einige Zoll tief unter der Oberfläche der Erde, sind länglich-eirund, auf der einen Seite spitz und in der Mitte etwas eingeschnürt. Aussen sind sie gelblichweifs, netzartig, die Haut lederartig. Beim Oeffnen findet man haselnufskerngrofse, mit einem röthlichbraunen Häutchen überzogene Saamen. Im Geschmack gleichen sie den Haselnüssen. Analysirt von Payen und Henry (1825). Die Saamen dienen in Spanien als Zusatz zur Chocolade.

Nr. 439. SEMEN AVENAE.

Hafer. Hafersaamen. Haber.

Avena sativa Linn. Avena disperma Mill. Gemeiner Hafer. Triandria, Digynia. Cl. III. Ord. 2. Familie der Gramineen.

Bei uns gebaut, in Chili wild: es giebt mehrere Varietäten. Die noch von den Blumenspelzen umschlossenen, länglichen, auf beiden Seiten zugespitzten Saamen heifsen Avena cruda und werden selten gebraucht. Der auf den Mühlen enthülste Saame, Avena excorticata, Hafergrütze, Haferkorn, geschälter Hafer, ist von Farbe bräunlich, länglich-rund und auf einer Seite gefurcht. Das Hafermehl analysirte Davy und Vogel. In den Fruchtschaalen fand Journet (1815) einen aromatischen, vanilleartig riechenden Stoff. Man baut ausserdem noch an einigen Orten Avena orientalis Schreb., Avena nuda, Avena strigosa Schreb., Avena brevis Roth, Avena fatua.

Nr. 440. SEMEN BEHEN.

Semen Been. Nuces Behen. Nuces Been. Balani myristicae. Balani myrepsicae. Glandes unguentariae. Hubulban (Arab.). Sayana (Hind.). Sobhanjana (Sans.). Behennüsse. Beennüsse.

Hyperanthera Moringa Vahl. Guilandina Moringa Linn. Anoma Morunga Lour. Moringa zeylanica Lam. Moringa oleifera Lam. Moringa Nux ben Desf. Moringa pterygosperma Gärtn. Gemeiner Beennufsbaum. Decandria, Monogynia. Cl. X. Ord. 1. Familie der Leguminosen.

In Indien zu Hause. In den bis 1 1/2 Fufs langen, eckigen, gestreiften Hülsen befinden sich in einer weichen Masse die dreieckigen, mitunter länglichen Saamen, deren jeder mit einer dünnen, harten Haut umkleidet ist, auf welche eine ziemlich dicke, schwammige, sehr weifse Haut folgt, die den ölreichen Saamen umschliefst. Der Saame ist gelblichweifs, besitzt einen scharfen, unangenehm bittern Geschmack. Die ziemlich harten Saamen geben durch Pressen nahe 1/4 fettes Oel von weifsgelblicher Farbe und dicklicher Consistenz, Oleum Been, Oleum Behen, Oleum Balanium. Das beim Pressen zuletzt erhaltene Oel soll schwerer gerinnen: Salome. Es dient vorzüglich zur Bereitung von fetten, wohlriechenden Oelen und in Ostindien wird es zum medicinischen Gebrauch häufig verwendet. Die Saamen selbst ifst man in Ostindien häufig, doch soll ihr Genufs heftiges Brechen und Laxiren hervorbringen. Die Blätter und Blüthen werden als Gemüs genossen, das Holz des Stammes färbt blau: ist nicht das Lignum Nephriticum, wie man früher glaubte. Die Wurzel wird äusserlich und innerlich statt Meerrettig gebraucht, so wie sie auch zum Fleisch genossen wird. Sie führt folgende Namen: Sigroomula oder Sobhanjana (Sans.), Moonaga-vayroo (Tel.), Moongay ke jhar ke jur (Duk.), Mooringhy vayr (Tam.), Nuggagedda (Can.), Sujna (Hind.), Shojena (Beng.). Been magnum heifsen die Saamen der Jatropha multifida Linn. (Cl. XVI. Ord. 8.).

Nr. 441. SEMEN CACAO.

Nuces Cacao. Fructus Cacao. Fabae Mexicanae. Nuclei Cacao. Avellanae Mexicanae. Semen Cacavahe. Amygdalae pecuniariae. Caccau. Cacao. Cacaobohnen. Kacaobohnen. Cacaonüsse. Kakau.

1) *Theobroma*) Cacao Linn. Cacao minor Gärtn. Cacao sativa Lam. Cacao Theobroma Tussac. Wahrer Cacaobaum.* Polyadelphia. Cl. XVIII. Familie der Malvaceen Richard.

2) *Theobroma speciosum Willd. Schöner Cacaobaum.*

3) *Theobroma subincanum Mart. Weifsblättriger Cacaobaum.*

4) *Theobroma bicolor Humb. Zweifarbiger Cacaobaum.*

5) *Theobroma sylvestre Mart. Waldcacaobaum.*

Bäume in Südamerika und Westindien zu Hause, wo sie vorzüglich am Tocantin bis zu 3° südlicher Breite, und am Madeira bis zu 12° südlicher Breite vorkommen. Eben so finden sie sich auf den Philippinen. Der Gebrauch der Früchte dieses Baumes war den Eingebornen schon bekannt, als die Spanier jene Gegend in Besitz nahmen. 1649 soll in St. Croix schon eine Anpflanzung existirt haben. Die Früchte der angeführten Pflanzen, die in ihrer Gröfse sehr abweichend sind, haben Aehnlichkeit mit einer Melone. Die holzig lederartige Rinde umschliefst ein weifsliches, süfses Mark, in welchem die Saamen liegen. Es sind diefs eiförmige, etwas platt gedrückte, mandelgrofse Bohnen. Eine dünne, etwas brüchige Rinde umschliefst den eigentlichen braunen oder röthlich braunen, fettglänzenden, trockenen Saamen. Dieser ist mit vielen zarten Häutchen durchzogen und defswegen brüchig, und leicht in kleine eckige Stücke zu trennen. Ehe der Cacao zu uns kommt, wird er gerottet, das heifst, die frisch gesammelten Cacaobohnen werden in die Erde gegraben oder in grofse Fässer gepackt und beschwert; es tritt eine Art Gährung ein, die man einige Tage unterhält. Die Bohnen werden dadurch brauner, verlieren ihren herben, bittern Geschmack und werden dann im Sande an der Sonne getrocknet. Durch diese Manipulation wird die Keimkraft der Bohnen erstickt, die schleimige Oberhaut zerstört, auch sollen die Bohnen dadurch mehr Festigkeit erlangen. Die andere Art, Cacaobohnen zuzubereiten, ist die, dafs man die gesammelten Bohnen auf Haufen schüttet, öfters wendet und dann trocknet. Durch den Einflufs der Cultur und terrestrische Einwirkungen entstehen viele Varietäten, die sich durch Gröfse, Form, Farbe u. s. w. der Bohnen unterscheiden. Die Mutterpflanze ist vorzugsweise Theobroma Cacao Linn., allein auch von den oben angeführten Arten sammelt man Cacao. Von den gerotteten Cacaosorten sind folgende zu nennen:

1) Soconuzco, oder mexikanischer Cacao; sehr kleine, etwas stark convexe Bohnen von feinem Aroma, fast ohne Schärfe und defshalb von einem angenehmen, milden Geschmack und einer dem Goldlacke ähnlichen Farbe. Es ist diefs die vorzüglichste Sorte, kommt aber nicht zu uns. Der Cacao von Esmeraldas steht dem Soconuzco sehr nahe, jedoch ist seine Bohne sehr klein, der Saame dunkel orangefarben und sehr schwer. Die daraus bereitete Chocolade behält die goldene Farbe und ist ungemein wohlschmeckend. Beide sind in Mexiko sehr geschätzt.

---

*) Von θεος Gott und βρωμα Speise.

2) Guatimalacacao. Die Bohnen sind sehr grofs, stark convex, öfters eckig und an dem einen Ende stark zugespitzt. Sie sind sehr fett. Wahrscheinlich stammt er von einer noch unbekannten Art ab: Stephenson. Die Haupternte von ihm erfolgt im Juni und December.

3) Caracascacao, Caragua. Die Bohnen von mittlerer Gröfse, sehr fett. Oefters findet man kleine, harte Bohnen dabei, die wahrscheinlich einer andern Art von Theobroma angehören. Es sind die Bohnen von Theobroma bicolor Humb.: Gondat.

4) Guayaquilcacao, wird von Einigen als Guatimalacacao angegeben.

5) Berbicecacao, Berbiche, Barbiche. Die Bohnen sind kleiner, dünner, aussen grau, innen rothbraun. Der Geruch ist stark. Geschmack sehr fein und fett, sie lassen sich leicht zerbrechen. Wird unter Caracascacao gemischt.

6) Surinamcacao, von dem mehrere Sorten im Handel vorkommen. Die Bohnen sind ziemlich grofs, mit einem schmutziggrauen, lehmigen Ueberzuge versehen, innen dunkel röthlichbraun. Geschmack etwas bitterlich.

7) Essequebocacao, der dem Surinam nahe steht, die Bohnen sind etwas kleiner. Die Oberfläche aller dieser Sorten ist mehr oder weniger mit einer aschgrauen, öfters Glimmerblättchen haltenden feinen Erde überzogen, öfters auch mit einem röthlichen Thon gefärbt. Die Schaalen sind gewöhnlich auch härter und dichter. Von den nicht gerotteten Cacaobohnen sind folgende zu nennen.

8) Maragnon-, Maranham-, Maranhan-, Marignoncacao, unter diesem Namen findet sich der Para- und Rionegrocacao. Die Bohnen sind kleiner, glatt, länglich, dabei etwas platt gedrückt, von Farbe aussen rothbraun, oder bräunlichroth. Geschmack bitter zusammenziehend. 100 gebrannt geben 87 reine Bohnen.

9) Cayennecacao, gemischte Bohnen, dunkelroth oder aschgrau, ziemlich hart und zerbrechlich, innen blauroth, bitterlich zusammenziehend. Man findet unter dem Cayennecacao öfters Bohnen mit glänzender, glatter Rinde, sie sind verhältnifsmäfsig gröfser und auf der einen Seite viel spitzer: wahrscheinlich ist Theobroma gujanense Aubl., dem Theobroma subincanum Mart. verwandt, die Stammpflanze.

10) Martiniquecacao, dieser gleicht in Form und Farbe dem Maranhamcacao, nur sind die Bohnen nicht so bitterlich herb.

11) Jamaicacacao, Cacao des isles, von Jamaica und den antillischen Inseln. Alle westindischen Cacaosorten besitzen mehr oder weniger einen herben, etwas bitterlichen Geschmack, so wie ihre Bohnen kleiner, mehr zugespitzt und platt gedrückter sind. Die Form der Cacaobohnen ist nie ganz constant; doch nimmt man an, dafs die Bohnen von wilden Stämmen flacher sind, als die von cultivirten, welche letztere gemeiniglich auch eine dünnere Schaale haben. Eben so sind die wilden Bohnen kleiner, schwachbitterer. Die Ernte erfolgt in den Monaten Februar, März, August und September und geschieht durch freie Indianer Brasilien's. Dieser wilde Cacao heifst Cacao bravo oder Cacao do Mato. Jahre, denen grofse Ueberschwemmungen vorangehen, geben die reichlichste Ernte. Die unächten Sorten unterscheiden die Indianer ebenfalls und nennen sie Cacao-Rana (falscher Cacao). Der Cacao ist untersucht von Schrader: hält den bitteren Bestandtheil für einen dem Coffein ähnlichen. Ge-

naue Analyse von Lampadius (1828): fand das Cacaoroth in den Cacaobohnen von Martinique. Alle Cacaosorten enthalten ein eigenthümliches fettes Oel, das durch Auspressen oder Auskochen erhalten werden kann, Butyrum Cacao, Oleum Cacao. Werden die Cacaobohnen gelinde geröstet, oder in Wasser gekocht, so kann die äussere Schaale leicht davon getrennt werden. 100 Caracas geben durch Rösten und Abschälen 66 bis 67 Saamen und 33 bis 34 Schaalen: 100 westindischer geben 75 bis 79 Saamen und 21 — 25 Schaalen. Durch Stofsen und Feinreiben werden die Cacaobohnen in erwärmten Gefäfsen ganz flüssig und höchst fein vertheilt: gut ist es hier die Keime zu entfernen. Man bedient sich dazu der Chocolademaschinen. In der neuesten Zeit geschieht die Bewegung durch Dampfmaschinen. Die fein geriebenen Cacaobohnen kommen jetzt schon im Handel vor. Mit Zucker zusammengemischt giebt der Cacao die sogenannte Gesundheitschocolade, Chocolada sanitatis: mit Zucker und Gewürzen vereinigt die Gewürzchocolade, Chocolada aromatica: man versetzt ihn mit allerlei Gewürzen, Amylum, Reismehl u. s. w. Der letztere Zusatz geschieht, um ihn dick zu machen, da reiner Cacao, wenn er gekocht wird, stets dünn bleibt. Fein geriebene Cacaobohnen zeigen mit und ohne Zucker nach dem Erkalten elektrische Funken, was Pabst (1784) zuerst beobachtete. An fein geriebenen Cacaobohnen bemerkt man eine krystallinische Absonderung, wenn die Erkältung allmählich geschieht: Martius. Durch Beimischung von Gerstenmehl erhält man die Gerstenchocolade, mit Mandeln die Mandelchocolade. Auch Erdmandeln (Nr. 438.) soll man der Chocolade zusetzen. Wurmstichige und schimmlige Cacaobohnen sind zu verwerfen. Noch finden sich mehrere Cacaospecies. Aublet beschreibt ein Theobroma gujanense. Von einem Theobroma angustifolium und Theobroma ovatifolium Sessé spricht Decandolle. Eine andere Art Cacao, welche sich in Esmeraldas findet und wild wächst, heifst Moracumba: die Bohnen bestehen aus einer weifsen, soliden, talgähnlichen Masse. Getrocknet und gequetscht dienen sie in Lampen als Talg. Theobroma microcarpum Mart. hat eine sehr kleine Frucht und wird wahrscheinlich nicht gesammelt. In Columbien findet sich eine Art Theobroma, die Gondat Cacao montaras oder Symoron nennt. Was den Namen betrifft, so heifst Cacahoatl im Mexikanischen der Saamen, Cacahoaquahuitl, der Baum selbst; ein aus den Saamen bereitetes Getränk, Chocollatl.

Nr. 442. SEMEN CANNABIS.

Semen Cannabis sativae. Kanub (Arab.). Kanop (Arm.). Ganjica oder Bijeeah (Sans.). Ganjah chettoo (Tel.). Ganja (Tam.). Ganja (Beng.). Gingi-lacki-lacki (Mal.). Gindshe (Jav.). Mafuen auch Chutsao (Chin.). Sjarank (Aegypt.). Hanfsaamen.

Cannabis sativa Linn. Cannabis indica Lam. Gemeiner Hanf. Dioecia, Pentandria. Cl. XXII. Ord. 5. Familie der Urticeen.

Eine jährige, seit den ältesten Zeiten bekannte Pflanze Ostindien's, bei uns gebaut. Die Nüfschen (Saamen) sind bis 1 1/2 Linien lang, rundlich eiförmig, weifslich oder meerhirsgrau, in's Grünliche glänzend. Sie lassen sich leicht spalten: hier findet man den geruchlosen, unangenehm öligen, süfslichen Saamen, der

von einer grünlichen Haut umschlossen ist. Sie enthalten 1/4 fettes Oel. Analysirt von Bucholz. Die Saamen der männlichen Pflanze sollen länglicher und schwerer, die der weiblichen dicker und runder seyn. Das Kraut untersuchte Tscheppe (1821). In Ostindien bereitet man aus dem Hanf ein berauschendes Getränk, Bangue, Haschisch, Moslack. Auch werden die Blätter geraucht. Cannabis sativa gigantea wird 20 Fuſs hoch, findet sich in China, dient dort zu den eben angeführten Zwecken.

Nr. 443. SEMEN CARDAMOMI.

Man unterscheidet von den Cardamomen mehrere Arten, deren Abstammung jedoch noch nicht mit Gewiſsheit dargethan ist.

I) Cardamomum minus. Cardamomi minores malabarenses. Semen Cardamomi minoris malabarensis. Ebil auch Heelbuya (Arab.). Kakeléh séghar (Pers.). Ela (Sans.). Yaylakooloo (Tel.). Eelachie (Duk.). Yaydersie (Tam.). Gujarati elachi (Hind.). Ensal (Cyn.). Capalaga (Mal.). Kapol (Jav.). Kleine Cardamomen. Malabarische Cardamomen. Kardamomen.

Abbild. der Saamen: Blackwell Taf. 584. Fig. 17 bis 24.

Alpinia Cardamomum Roxb. Amomum repens Sonnerat. Elettaria Cardamomum White. Matonia Cardamomum Smith. Kleine Cardamome. Monandria, Monogynia. Cl. I. Ord. 1. Familie der Scitamineen.

Auf den Gebirgen von Cochin und Calicut. Man sammelt die reifen Früchte im November, trocknet sie unter sorgfältigem Umwenden über einem gelinden Feuer, wobei sich die grüne Farbe in eine strohgelbe verwandelt. Wenn man die Saamen sammelt, so liegen die Rispen auf der Erde, man trennt die Kapseln mit den Händen und sondert drei Arten: a) Valli-kai, oder die beste Frucht b) Nadu-kai, Frucht von geringerer Güte c) Poulo-kai, die unreife Frucht. Die Kapsel ist schwach dreikantig, dreiklappig, länglich, gestreift, lederartig, vier bis sechs Linien lang. In ihr finden sich viele eckige, braune, dunkelröthlichbraune oder etwas runzelige, undeutlich eckige Saamen. Geruch angenehm gewürzhaft. Geschmack scharf gewürzhaft, im Munde kühlend. Die Fruchthülle ist geruchlos. 100 geben 74 Saamen und 26 Fruchthullen. Die so gereinigten Saamen nennt man Cardamomum excorticatum. Betrügerischer Weise sollen 18 Theile javanische Cardamomen mit 3 Theilen malabarischen vermengt und mit Lavendelöl besprengt werden. 1 Pfund liefert durch Destillation fünf bis sechs Drachmen gelbliches ätherisches Oel: Martius. Für diese Sorte findet man aber gar häufig die folgende:

II) Cardamomum longum. Cardamomi minores ceylanici. Semen Cardamomi medium. Ceylanische Cardamomen.

Abbild. der Saamen: Blackwell Taf. 584. Fig. 14 bis 15, minder richtig Taf. 385. Fig. 2. 5. 6. Gärtner Taf. XII. als Ensal.

Alpinia Cardamomum medium Roxb. Elettaria Cardamomum

medium Nees. Zingiber Ensal Gärtn. Mittlere Cardamome. Monandria, Monogynia. Cl. I. Ord. 1. Familie der Scitamineen.

Eine Pflanze in Coromandel und Silhet. Die langgestielten, schwach dreikantigen, bis 1 1/2 Zoll langen Kapseln. Sie sind am obern Ende mit einem kleinen Nabel versehen und mit ziemlich starken, parallel laufenden Längsfurchen bedeckt. Die dreiklappige Kapsel umschliefst drei Reihen von dicht aufeinander liegenden, unregelmäfsigen, eckigen Saamen. Sie sind von Farbe hell, gelblichbraun, von Geruch und Geschmack den früher beschriebenen ähnlich. 100 geben 71 Saamen und 29 Fruchthüllen, die keinen Geschmack besitzen. Die hier beschriebenen zwei Arten Cardamomen finden sich vorzüglich in den deutschen Apotheken: die letzteren wegen ihres wohlfeilen Preises häufiger. Es ist auch möglich, dafs diese Cardamomen von Amomum aromaticum Roxb. stammen.

III) Cardamomum rotundum. Semen Cardamomi rotundi. Runde Cardamomen.

Abbild. der Saamen: Blackwell Taf. 584. Fig. 25. 26. 27. 28.

Amomum Cardamomum Linn. Amomum compactum Röm. et Schult. Cardamom-Ingwer. Monandria, Monogynia. Cl. I. Ord. 1. Familie der Scitamineen.

Die kirschgrofsen, rundlich-eiförmigen, mit drei abgerundet gewölbten Seiten versehenen Kapseln. Man bemerkt mit der Loupe Spuren des abgeriebenen Haarüberzuges. Von Farbe sind sie aussen gelblichweifs, in's Braunrothe. Die Längsstreifen sind nicht so stark. Die dreiklappige Kapsel enthält die eckigen, dunkelgrauen, stark gewürzhaft, nicht brennend schmeckenden Saamen. Von dieser Art kommt eine zweite Sorte im Handel vor, bei welcher die Früchte etwas mehr in die Länge gezogen und nicht so grofs und rund sind. Guibourt leitet sie von Amomum racemosum ab. Diese Pflanze ist von Rheede, Tafel 385 abgebildet; wird aber von Einigen irrthümlich zu Amomum Cardamomum Linn. citirt. Die runden Cardamomen werden oft als Cardamomum minus (Gärtner Taf. XII.) aufgeführt; auch als malabarische Cardamomen verkauft.

IV) Cardamomum majus. Cardamomi majores javanenses. Gröfsere Cardamomen.

Amomum angustifolium Sonner. Schmalblättriger Ingwer. Monandria, Monogynia. Cl. I. Ord. 1. Familie der Scitamineen.

Cacaobohnengrofse, über zolllange, schwach dreikantige, oben abgerundete, unten etwas spitze Saamenkapseln. Sie sind mit sehr starken Längsstreifen versehen, schmutzig graubraun und in der dreiklappigen Kapsel finden sich die rundlich bockshornsaamengrofsen, mehr abgerundeten, schwarzbraunen oder graubraunen, innen weifsen Saamen, die einen Embryo enthalten. Geruch schwach cardamomenartig. Geschmack gewürzhaft, scharf. 100 geben 70 Saamen und 30 Fruchthüllen. Durch Destillation liefert 1 Pfund 4 Scrupel eines weifsen, dicklichen Oeles. Amomum Mioga Thunb. in Japan zu Hause, scheint ähnliche Früchte zu besitzen.

Nr. 444. SEMEN CARVI.

Semen Cari Carvi. Mussi (Jav.). Kümmel. Kümmelsaamen.

Carum Carvi Linn. Apium Carvi Crantz. Bunium Carvi M. B. Ligusticum Carvi Roth. Seseli Carum Scop. Seseli Carvi Lam. Sium Carvi Bernh. Gemeiner Kümmel. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Ein schon von den Alten als Heilmittel gebrauchter Saamen, der von der wilden, so wie von der cultivirten Pflanze gesammelt wird. Die Früchte (Saamen) sind länglich, von der Seite zusammengedrückt. Die zwei seitenständigen Vitten stehen am Rande. Von Farbe ist der Kümmel braun, die vorstehenden Rippen sind weifslich. Geruch eigenthümlich gewürzhaft. Geschmack stark gewürzhaft bitterlich. 10 Pfund geben durch dreimalige Destillation nahe 12 Loth Oel: Martius.

Nr. 445. SEMEN CASSIAE ABSUS.

Semen Cismae. Tschichs (Arab.). Cismatan (Turk.). Chichmsaamen. Cichmsaamen.

Cassia Absus Linn. Cichmpflanze. Decandria, Monogynia. Cl. X. Ord. 1. Familie der Leguminosen.

Ein Baum Aegypten's. Die Schote ist an zwei Zoll lang, gelblichbraun, und mit kurzen, rauhen Haaren bedeckt. In ihr liegen die rundlich zusammengedrückten, klein erbsengrofsen, schwärzlichbraunen Saamen. Der Geschmack ist sehr bitter, eckelhaft. Die schwarze Saamenhülse untersuchte John. Die fein gestofsenen Saamen sollen ein vorzügliches Mittel gegen die ägyptische Augenkrankheit seyn.

Nr. 446. SEMEN CATAPUTIAE MINORIS.

Semina Lathyridis majoris. Treibkörner. Springkörner.

Euphorbia Lathyris Linn. Tithymalus Lathyris Lam. Galarhoeus Lathyris Haw. Kreuzblättrige Euphorbie. Monoecia, Androgynia. Cl. XXI. Sect. A. Familie der Euphorbiaceen.

Im südlichen Europa zu Hause, früher allgemein gebräuchlich. Die rundlichen, ovalen, etwas abgestumpften, am entgegengesetzten Ende mit einem weifslichen, beweglichen Knöpfchen versehenen Saamen befinden sich in einer rundlichen, eckigen Kapsel. Unter der Loupe erscheint sie netzadrig gefurcht, ihre Farbe ist braun mit hellbraunen Flecken. Die dünne Schaale umschliefst einen weifslichen, öligen Kern, der in einem feinen, weifsen Häutchen eingeschlossen ist. Geruch fehlt. Geschmack anfangs ölig, später ein unangenehmes Kratzen im Halse bewirkend, welches lange anhält. Durch Auspressen giebt das Pfund an sechs Unzen Oel, welches drastisch wirkt. Die Pflanze giebt beim Verwunden einen milchenden, sehr scharfen Saft.

Nr. 447. SEMEN CICERIS.

Semen Cicerum rubrorum. Khulkeasujirnahud-bashid (Arab.). Sanigha pooloosu neeloo (Tel.). Butkasirka (Duk.). Cadalay poolipoo neer (Tam.). Kichererbsen. Deutsche Kaffeebohnen.

Cicer arietinum Linn. Gemeine Kicher. Diadelphia, Decandria. Cl. XVII. Ord. 6. Familie der Leguminosen.

Eine im südlichen Deutschland vorkommende, häufig cultivirt werdende Pflanze. Erbsengrofse, etwas höckerige, rundliche Saamen, die sich in eine kleine, zusammengedrückte, etwas gekrümmte Spitze endigen. Unter der dünnen Schaale findet sich der weifse, mehlige Saamen, von mehligem, schwach bitterlichem Geschmack. Die Saamen werden vorzüglich in südlichen Ländern gegessen, bei uns nicht mehr gebraucht. Die bei grofser Hitze an den Blättern und Stengeln ausschwitzende saure Flüssigkeit, Kichererbsensäure: Dispan, ist gröfstentheils Kleesäure: Vauquelin. Gewöhnlich findet man in unsern Apotheken die von Einhof analysirten Saamen von Pisum sativum, statt der oben beschriebenen: auf sie beziehen sich auch die oben angeführten ausländischen Namen. In den äussern Schaalen noch befindlich heifsen sie Semen Ciceris rubri, davon befreit Semen Ciceris albi.

Nr. 448. SEMEN CINAE.

Semen Cynae. Semen Sinae. Semen Zinae. Semen Zedoariae. Semen Contra. Semen Sanctum. Semen Santonicum. Semen contra vermes. Semen Sementina. Wurmsaamen. Zittwersaamen.

1) Artemisia Contra Linn. Persischer Beifufs. Syngenesia, Eupatorinae. Cl. XIX. Trib. 2. Familie der Synanthereen.

2) Artemisia glomerata Sieb. Gehauftblüthiger Beifufs.

3) Artemisia inculta Delil. Schmuckloser Beifufs.

Der Wurmsaamen ist schon in den frühern Zeiten als Heilmittel im Orient bekannt gewesen, kam aber erst in der Mitte des fünfzehnten Jahrhunderts zu uns. Man unterscheidet im Handel ganz genau drei Sorten des Wurmsaamens, der fälschlich mit dem Namen Saamen belegt wird, jedoch nichts anderes als die unentwickelten Blüthen, mit den Schuppen, Kelchen und beigemischten Stielchen ist. Die vorzüglichste Sorte ist der

1) Semen Cinae levanticum. Semen Cinae halleppense. Semen Cinae alexandrinum. Levantischer Wurmsaamen. Halleppischer Wurmsaamen. Alexandrinischer Wurmsaamen. Die grünlichen, nach dem Alter gelblichen oder bräunlichgelblichen Blüthen haben dachziegelförmig auf einander liegende, eiförmig stumpfe Kelchschuppen. Sie sind mit einer glänzenden, harzigen Masse bedeckt, beinahe ganz kahl und umhüllen die unaufgeschlossenen Blümchen. Der Geruch ist eigenthümlich, zwischen Zittwer und Campher, widerlich. Der Geschmack stark unangenehm, einigermassen campherartig, zuletzt stark bitter. Analysirt von Trommsdorff (1820) und Wackenroder (1827): enthält ätherisches Oel. 100 geben durch Destillation 3 Oel. Durch Ausziehen mit Aether erhält man das Extractum Seminum Cinae resinosum: Jehn (1830). 10 Unzen geben 10 Drachmen: Mar-

tius. Durch langsames Abdampfen erhält man eine in weifsen Krystallen anschiefsende Substanz, Santonin, die Kahler und Alms gleichzeitig entdeckten: letzterer machte (1831) ausführlichere Versuche bekannt. Oberdörffer fand einen dem Kautschuk ähnlichen Stoff. Dem levantischen Wurmsaamen sind stets Quarz- und Muschelstücke, dann Saamen von Panicum miliaceum (Cl. III. Ord. 2.) und ein aschgrauer, erdiger Staub beigemischt. Wird der levantische Wurmsaamen durch Sieben, Ausschwingen u. s. w. gereinigt, so stellt diefs kleine Körner, Semen Cinae in granis, Semen Cinae electum dar. Die Stammpflanze des levantischen Wurmsaamens ist Artemisia santonica Linn. oder Artemisia monogyna Kit. oder Artemisia nutans, welche jedoch nur für Abarten der erst angeführten Pflanze gehalten werden: Wackenroder. Einige halten auch Artemisia austriaca Jacq. für das Muttergewächs. Grundlos führt Batka Artemisia coerulescens als Stammpflanze an, denn Nees fand, dafs die Blüthen von Artemisia palmata Lam., Artemisia nutans Willd., und Artemisia coerulescens ganz und gar von dem levantischen Wurmsaamen abweichen. Delle Chiaje will im levantischen Wurmsaamen eine eigene Species gefunden haben, die Kunze Artemisia Chiajena nennt. Früher nahm man allgemein an, dafs Artemisia judaica Linn. den levantischen Wurmsaamen gebe: allein man erhält durch Zerreiben dieser Pflanze das als Heil- und Räucherungsmittel berühmte Scheha der Aegyptier. Weniger geschätzt ist:

2) Semen Cinae indicum. Semen Cinae ostindicum. Semen Cinae orientale (Wackenroder). Ostindischer Wurmsaamen. Indischer Wurmsaamen. Dieser Saame ist weit gewichtiger, besitzt eine grüne oder schmutzig gelblichbraune Farbe, die Blumen sind kleiner, runder, nicht glänzend, man findet viele kleine Kelchstücke, so wie auch abgebrochene und zerkleinerte Blüthenstiele dabei. Unter der Loupe ist er nicht glänzend und nur schwer erkennt man einen feinen, grauen Ueberzug. Dieser Saamen wird von Wackenroder als barbarischer Wurmsaamen aufgeführt. Die gelbliche Farbe ist weder durch Curcuma, noch durch Gelbholz, noch durch Ammonium erzeugt: Martius. Die Stammpflanze ist Artemisia inculta Delil.: Wackenroder. Batka vereinigt unrichtiger Weise den indischen und barbarischen Wurmsaamen und leitet ihn von Artemisia glomerata Sieb. her.

3) Semen Cinae barbaricum. Semen Cinae africanum. Semen Cinae americanum. Afrikanischer Wurmsaamen. Barbarischer Wurmsaamen. Diese Sorte des Wurmsaamens, die eine schmutzig graugrüne, in's Gelbliche spielende Farbe, den eigenthümlichen Wurmsaamengeruch und einen aromatisch süfslichen, campherartigen Geschmack, jedoch in schwächerem Grade besitzt, zeigt eine weit lockerere Zusammenhäufung. Man findet mit der Loupe, dafs die häufig beigemischten Stengel, so wie die Blüthentheile mit kleinen, lockeren Wollhärchen überzogen sind. Analysirt von Wackenroder (1827) als Semen Cinae ostindicum. 100 geben 2 ätherisches Oel. Diese Sorte scheint stets sehr bald gesammelt zu seyn, da man nie ausgebildete Blümchen darin findet. Beigemischt sind kleine Muscheln und ein rother, thonhaltiger Sand. Die Stammpflanze ist Artemisia glomerata Sieb.: Wackenroder. Der Wurmsaamen soll verwechselt werden: mit den unentwickelten Blüthen von Artemisia campestris, denen von Santolina Chamaecyparissus (Cl. XIX. Trib. 2.). Die Früchte eines Doldengewächses, die dem Wurmsaamen beigemischt waren, gehören dem

Bunium copticum (Cl. V. Ord. 2. Nr. 428.) an. Ausserdem hat Batka noch den Saamen eines andern Umbellisten gefunden, der mir neuerlichst (1832) ebenfalls vorkam. Scheint einem Ammi anzugehören: dem Ammi Visnaga Lam. steht er am nächsten: Martius. Unter dem Namen ungarischer Wurmsaamen kommen die Saamen von Tanacetum vulgare (Cl. XIX. Trib. 2.) oder Tanacetum Balsamita vor. Die zufälligen Beimischungen von Muscheln, Korallen u. s. w., die sich in den verschiedenen Wurmsaamen finden, können leicht entdeckt werden. Die obersten, blühenden Spitzen von Anabasis tamariscifolia Linn. (Cl. V. Ord. 2.), die im äusseren Ansehen viel Aehnlichkeit mit dem orientalischen Wurmsaamen haben, gebraucht man in Spanien unter dem Namen Chouan gegen Würmer. Dafs übrigens durch Vermengung der aufgeführten drei Wurmsaamenarten sehr verschiedene Sorten des Wurmsaamens gebildet werden können, hat Wackenroder nachgewiesen.

Nr. 449. SEMEN CITRULLI.

Semen Anguriae. Wassermelonensaamen.

Cucurbita Citrullus Linn. Cucurbita Anguria Duchesn. Cucurbita pinnatifida Schrank. Wassermelonenkürbis. Monadelphia, Pentandria. Cl. XVI. Ord. 4. Familie der Cucurbitaceen.

Die Wassermelone, welche in verschiedenen Formen und manchfaltiger Gröfse vorkommt, besitzt ein süfses, etwas aromatisches, sehr kühlendes Fleisch. Die Saamen sind bis fünf Linien lang und in der Form ganz und gar einem Kürbissaamen ähnlich, nur sind sie kleiner, von Farbe schwarz. Die äussere Schaale ist hier dicker und fester. Der Saame selbst ölig. Sie werden selten mehr gebraucht.

Nr. 450. SEMEN COCCOGNIDII.

Semen Chamaeleae. Semen Mezerei. Baccae Coccognidii. Grana Gnidii. Grana Gnidia. Coccognidium. Cocci Gnidii. Kellerhalssaamen. Seidelbastsaamen.

Daphne Mezereum Linn. Gemeiner Kellerhals. Octandria, Monogynia. Cl. VIII. Ord. 1. Familie der Daphneen.

Die frischen Beeren sind anfangs roth, getrocknet rundlich, von der Gröfse eines Pfefferkornes und bräunlich oder dunkel graubraun. Sie sind theils glatt, theils runzelig und in der leicht zerbrechlichen, dünnen Schaale, an welcher das vertrocknete Fleisch nicht festsitzt, befindet sich ein weifser, sehr öliger Saame. Die Saamen untersuchte Kelinsky (1804). Sie geben durch Auspressen ein strohgelbes, dickliches Oel. Die äussere Schaale untersuchte Willert. Göbel entdeckte die Coccogninsäure. In Frankreich sammelt man den Seidelbastsaamen vorzüglich von Daphne Gnidium, es sind diefs die wahren Grana Gnidia. Die länglichen, schwarzen Beeren von Daphne Laureola, Daphne alpina und Daphne Cneorum, werden wahrscheinlich auch gesammelt. Vergleiche Nr. 97.

Nr. 451. SEMEN COCCULI.

Cocculae orientales. Cocculae de Levante. Cocculi indici. Cocculi piscatorii. Maheradsh (Arab.). Kakamari (Sans.). Kakichempoo vittiloo (Tel.). Kakmari ke beengê (Duk.). Kakacollie verei (Tam.). Kockelskörner. Fischkörner. Läusekörner.

Menispermum glaucum Lam. Menispermum Cocculus Willd. Fische tödtender Mondsaame. Hexandria, Trigynia. Cl. VI. Ord. 3. Nach Andern Cl. XXII. Familie der Menispermeen.

Ein rankender Strauch in Celebes und Malabar. Die lorbeergrofsen Steinfrüchte wachsen in Trauben von mehreren Hunderten. Sie sind purpurroth, nach dem Trocknen graubraun oder dunkelaschgrau, runzelig rauh, gleichsam bestäubt, beinahe kugelig, gegen die eine Seite hin schmäler werdend und hier bemerkt man die Narbe, an welcher sie angewachsen waren. Wird die durch das Vertrocknen der Steinfrucht runzelig gewordene Oberhaut entfernt, so findet man eine dünnere, zerbrechliche Kernschaale, die den halbmondförmigen Saamen einschliefst. Geruch fehlt, so wie der Geschmack, an der Haut und Kernschaale. Der Saame schmeckt übrigens äusserst eckelhaft bitter. Boullay entdeckte (1812) das alkalisch wirkende Menispermin, Cocculin, Picrotoxin und die Menispermsäure. Das Menispermin ist kein Alkaloid: Nees. Die Kockelskörner soll man dem Bier, besonders in England, zusetzen, um es berauschender zu machen. Ausserdem tödten sie das Ungeziefer. Es ist nicht unwahrscheinlich, dafs auch von Menispermum lacunosum Lam. ähnliche Saamen gesammelt werden. Unter dem Namen Putra walli gebraucht man die bitteren Stengel als ein vortreffliches Fiebermittel.

Nr. 452. SEMEN COFFEAE.

Semen Coffee. Coffea. Caffé. Coffe. Bun (Arab.). Tochém Kéwéh (Pers.). Boond (Duk.). Capie cottay (Tam.). Copi cottá (Cyng.). Kawa (Malay.). Eleave (Aegypt.). Kaffee. Kaffe. Kaffebohnen. Koffe. Coffie. Coffe. Caven. Cavet. Cohye. Cophe. Cohaweh. Cahwah. Coaver.

Coffea arabica Linn. Coffea vulgaris Mönch. Kaffeebaum. Pentandria, Monogynia. Cl. V. Ord. 1. Familie der Rubiaceen.

Im glücklichen Arabien zu Hause, von da nach Westindien und Südamerika verbreitet. Die arabischen Schriftsteller erwähnen des Kaffee's Anfangs des zehnten Jahrhunderts: in der Mitte des sechzehnten Jahrhunderts wurde er in Constantinopel eingeführt: 1644 zuerst in Marseille verkauft, jedoch in Deutschland später eingeführt. Die Steinfrüchte, von der Gröfse und Form einer Corneliuskirsche, haben zuerst eine grüne, dann rothe, bei völliger Reife violette Farbe. Sie enthalten eine fächerige, zweisaamige, pergamentartige Kapsel, in welcher sich die bekannten Kaffeebohnen befinden. Man sammelt die reifen Steinbeeren, trocknet sie und befreit durch steinerne oder hölzerne Walzen, welche man über die getrockneten Saamen rollt, dieselben von dem eingetrockneten Fleisch, so wie von den die Saamen umgebenden pergamentartigen Kapseln. Befinden sich die Saamen noch

in den Hülsen, so nennt man diese Sorte Triage-Kaffee, unter welchem Namen jedoch auch häufig zerbrochener Kaffee oder Abfall verkauft wird. Man unterscheidet drei Hauptsorten des Kaffee's:

1) Arabischen oder levantischen; die erste Sorte heifst Mokha oder Mochakaffee, die Bohnen sind grofs und gelblich, die zweite levantischer, er ist kleiner, gelbgrüner und wird von Cairo aus versendet. In Arabien unterscheidet man drei Sorten: a) Bahouri, b) Sac, c) Salabi. Die erste Sorte wird blos für die Grofsen des Reichs gesammelt. Café a la Sultane wird ein aus den ganz getrockneten Früchten bereiteter Kaffee genannt.

2) Ostindischer. Man unterscheidet Java und Bourbon. Er scheint nicht mit grofser Sorgfalt gesammelt zu seyn.

3) Westindischer oder amerikanischer Kaffee. Man unterscheidet a) Surinam, die Bohnen soll man in eigenen Stampfmühlen von den eingetrockneten Fleisch- und den Saamenhüllen befreien, und bei dieser Art der Behandlung werden viele Saamen zerquetscht. Ferner b) Berbice, c) Martinique, d) Domingo, e) St. Lucie, f) Guadeloupe, g) Cayenne, h) Maragnon, i) Jamaica, k) Cuba, l) Portorico, m) Havana. Die westindischen Kaffeesorten sind durchgehends gröfser, von Farbe grünlichgelb. Aller Kaffee hat einen eigenthümlichen, jedoch nur in gröfserer Menge bemerklichen Geruch und einen süfslichherben Geschmack. Untersucht ist dieser Saame von Chenevix, Paysse (fand Caffesäure), Schrader und Seguin. Das Kaffeegrün, welches der letzte Chemiker fand, ist eine Verbindung von Eiweifs und Kaffeestoff. Runge stellt die Kaffeebase dar (1818). Giese machte Versuche bekannt, so wie Cadet, Robiquet, Pelletier und Caventou, welche letztere das Coffein darstellten. Die neuesten Untersuchungen über Caffein von Zenneck und Pfaff. Letzterer unterschied eine aromatische Kaffeesäure und Kaffeegerbestoffsäure: durch Zersetzung der aromatischen Kaffeesäure entsteht das Kaffeearoma, welches Zenneck genauer untersuchte. Pfaff und Liebig haben (1832) das Caffein ganz rein und weifs mit Seidenglanz erhalten und es durch Verbrennen analysirt. Enthält viel Stickstoff: ähnliche Resultate erhielt Wöhler. Neuerlichst ist gerösteter Kaffee als ein vorzügliches Schutzmittel gegen Contagien von Weifs empfohlen worden. Der Kaffee wird im gepulverten Zustande in der Medicin angewandt. Geröstet dient er zum Aufgufs. In Constantinopel wurde 1554 das erste öffentliche Kaffeehaus errichtet. Guter Kaffee darf nicht übelriechend, zernagt oder mifsfarbig seyn; hat er auf der Reise durch Wasser gelitten, so nennt man ihn marinirt. Um dem Kaffeeaufgufs mehr Farbe zu geben oder eine geringere Quantität beim Gebrauche nöthig zu haben, bedient man sich der gerösteten Wurzeln von Cichorium Intybus (Cl. XIX. Trib. 5. Nr. 53.), Daucus Carotta (Cl. V. Ord. 1. Nr. 65.), Beta vulgaris (Cl. V. Ord. 3. Nr. 40.), der Saamen von Astragalus baeticus (Cl. XVII. Ord. 4.) u. s. w. als Zusatz. Es ist übrigens nicht unwahrscheinlich, dafs von mehreren Species der Gattung Coffea die Saamen gesammelt werden. In Peru sammelt man von Coffea racemosa Lour. Kaffee. In Bourbon von Coffea mauritiana Lam. In Bengalen liefert Coffea bengalensis Roxb. Kaffee. In Guiana sammelt man von Ixora guianensis (Cl. IV. Ord. 1.) und Tetramerium paniculatum (Cl. IV. Ord. 1.) Kaffee und von Amajoua africana (Cl. VI. Ord. 1.) soll man in Zanguebar die Saamen statt Kaffee gebrauchen.

Nr. 453. SEMEN COLCHICI AUTUMNALIS.

Zeitlosensaamen. Lichtblumensaamen.

Colchicum autumnale Linn. Herbstzeitlose. Hexandria, Trigynia. Cl. VI. Ord. 3. Familie der Colchiaceen.

Der im Mai oder Juni gesammelte, hirskorngrofse, rundliche, gelbbräunliche, unebene, mit einer weifslichen Erhöhung versehene Saame. Innen weifs, hart und bitterlich schmeckend, enthält Veratrin(?). Häufig werden die Saamen unreif, noch im Herbst gesammelt. Vergleiche Nr. 54.

Nr. 454. SEMEN CORIANDRI.

Semen Coriandri sativi. Semen Coriandri majoris. Kezereh (Arab.). Kishneez (Pers.). Dhanyaka (Sans.). Cóttamíllie (Tel. und Tam.). Dhunnian (Duk.). Cottimbiry (Can.). Dhana (Guz.). Dunya (Hind. und Beng.). Cotumbaroo (Cyng.). Mety (Mal.). Katumbar (Jav.). Coriandersaamen. Schwindelkörner.

Coriandrum sativum Linn. Gemeiner Coriander. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Eine jährige Pflanze des Orient's, schon den Alten bekannt. Wird an mehreren Orten gebaut. Kugelige, weifse, pfefferkorngrofse, rundum schwach gerippte Früchte. Man findet noch die Rückbleibsel des Kelches. Von Farbe sind sie gelblich oder gelblichbraun. Die beiden Hälften sind durch den Fruchthalter verbunden und defswegen springt der Saame nicht auf. Frisch hat der Coriander einen unangenehmen Geruch, der sich jedoch beim Trocknen verliert und dann aromatisch, nicht unangenehm wird. 10 Pfund geben 6 Drachmen ätherisches Oel. Dient zum Würzen der Speisen. Früher bereitete man überzuckerten Coriander, Confectio seminis Coriandri. Mit den Saamen von Daphne Mezereum (Cl. VIII. Ord. 1. Nr. 450.) soll der Coriander verwechselt werden.

Nr. 455. SEMEN CUCUMERIS.

Semen Cucumeris sativi. Gurkensaamen. Cucumernsaamen.

Cucumis sativus Linn. Gemeine Gurke. Monadelphia, Pentandria. Cl. XVI. Ord. 4. Familie der Cucurbitaceen.

Eine Pflanze Ostindien's, bei uns allgemein gebaut. Die den Melonensaamen sehr ähnlichen, weifsgelblichen, übrigens kleinen und etwas dicklichen Saamen von mildöligem Geschmack. Der frische, ausgeprefste Saft der Frucht wird innerlich gegeben: er ist untersucht von Straufs (1827).

Nr. 456. SEMEN CUCURBITAE.

Semen Cucurbitae lagenariae. Flaschenkürbissaamen.

Cucurbita lagenaria Linn. Cucurbita leucantha Duchesn. Pepo lagenarius Mönch. Flaschenkürbis. Monadelphia, Pentandria. Cl. XVI. Ord. 4. Familie der Cucurbitaceen.

Ein länglich breitgedrückter Saame, mit einem Wulste umgeben, welcher an der untern Seite eine schwache Spitze, an der obern dagegen zwei Hörner bildet. Neben dem Wulste läuft ein schwach vertiefter Rand hin, in dem feine, filzige Haare zu bemerken sind, von welchen der ganze Saame zart überzogen ist. Die Farbe ist schmutzig bräunlichgelb. Die Schaale ist dick, und umschliefst einen weifsen oder gelblichweifsen, öligen Saamen. Von Cucurbita Pepo Linn. werden die gewöhnlichen Mandelkürbissaamen, Kürbiskerne, gesammelt: sie sind gröfser, breiter, eiförmig-länglich und enthalten einen Saamen, der beim Auspressen ein fettes Oel giebt. Eben so sollen die Kürbiskerne von Cucurbita Melopepo gesammelt werden. Die harte, holzige Schaale des Flaschenkürbisses dient zu Trinkgefäfsen, die jungen Schöfslinge ifst man, so wie das Mark der reifen Früchte.

Nr. 457. SEMEN CUMINI.

Semen Cymini. Semen Cumini hortensis. Semen Cumini romani. Semen Foeniculi orientalis. Kemun (Arab.). Zérèh (Pers.). Jiraka oder ajaji (Sans.). Gilakara (Tel.). Zira (Duk.). Sírágum (Tam.). Jeerágá (Can.). Zira (Hind.). Jeera (Beng.). Dooroo (Cyng.). Jintan (Malay.). Djinten puli (Jav.). Römischer Kümmel. Langer Kümmel. Mutterkümmel.

Cuminum Cyminum Linn. Feinblättriger Kreuzkümmel. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Eine Pflanze Aegypten's, im südlichen Europa gebaut. Die Saamen (Früchte) sind beinahe drei Linien lang, gestielt, an beiden Enden verschmälert, rundlich eiförmig, mit 14 etwas stumpfen Rippen gezeichnet. Die Thälchen sind mit feinen Haaren besetzt, die Farbe grünlich gelblichbraun. Geruch stark, nicht angenehm, aromatisch. Geschmack kümmelartig, jedoch nicht angenehm. Man kann den Saamen sehr leicht von der Schaale trennen. Analysirt von Bley (1829). 10 Pfund geben durch Destillation an 3 1/2 Unze ätherisches Oel, Oleum Cumini von 0,975 specifischem Gewicht.

Nr. 458. SEMEN CYDONIORUM.

Semen Cotoniae. Hubalsufirjul (Arab.). Bédana (Arab. und Pers.). Béhdana (Tam.). Békeekey beej (Hindooie.). Abee (Hind.). Quittenkerne. Quittensaamen.

Pyrus Cydonia Linn. Cydonia vulgaris Pers. Cydonia maliformis Mill. Sorbus Cydonia Crantz. Gemeiner Quittenbaum. Icosandria, Digynia. Cl. XII. Ord. 2. Familie der Rosaceen.

Ein Baum Kreta's, bei uns cultivirt. Man unterscheidet nach der Form der Früchte zwei Arten. Apfelquitten und Birnquitten. Die Saamen, die sich häufiger in den kleinen harten, als in den grofsen fleischigen Früchten finden, sind den Apfelkernen ganz ähnlich. Häufig sind sie jedoch durch den Schleim verbunden, und kommen in mehr oder weniger grofsen, unregelmäfsigen Stücken vor. Im Mund oder im Wasser eingeweicht, entwickeln sie eine grofse Menge Schleim,

Schleim, derselbe ist weifs, wird durch boraxsaure Verbindungen nicht coagulirt. Ein Theil Saamen macht vierzig Theile Wasser schleimig. Mufs kalt digerirt werden, sonst nimmt der Schleim den Geruch nach Blausäure an. Der Blausäuregehalt läfst sich durch Destillation darthun: Stockmann. Manche Saamen geben einen gelblich gefärbten Quittenschleim. Durch vorsichtiges Eindunsten läfst sich derselbe im trockenen Zustande darstellen: Bender. Ist von mehreren Seiten bestätiget worden. Zier läfst den wäfsrigen Quittenschleim durch Alkohol niederschlagen. Zehn Unzen Saamen geben zwei Unzen trocknen Schleim. Zwei Gran desselben liefern mit destillirtem Wasser eine Unze Schleim. Die getrockneten Früchte, so wie der ausgeprefste Saft der Quitten, waren früher officinell. Die Saamen von Salvia hispanica (Cl. II. Ord. 1.), die in Mexiko Chia, (nicht zu verwechseln mit Chica Nr. 508.) Tschia heifsen, geben, in Wasser eingeweicht, an dieses einen Schleim wie die Quittensaamen ab. Mit Zucker macht man ein Getränk daraus, was man dort häufig geniefst.

Nr. 459. SEMEN CYNOSBATI.

Semina Rosarum sylvestrium. Hiftensaamen. Hagenbuttensaamen.

Rosa canina Linn. Hundsrose. Icosandria, Polygynia. Cl. XII. Ord. 3. Familie der Rosaceen.

Die reife Frucht (falsche Beere) der Hundsrose, die bis in den halben October hart und knorpelig bleibt, enthält viele einsaamige Nüfschen. Sind 1/2 Linie lang, eckig, glatt, strohgelb und geschmacklos. Dabei sind sie von einer grofsen Menge kurzer weifser Haare umgeben, die, auf die Haut gebracht, ein unangenehmes Jucken verursachen. Die Saamen müssen durch Ausschwingen oder Auswaschen gereinigt werden. Vergleiche Nr. 395.

Nr. 460. SEMEN DAUCI SYLVESTRIS.

Semen Dauci vulgaris. Semen Dauci germanici. Wilder Möhrensaamen.

Daucus Carota Linn. Gemeine gelbe Rübe. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Die Saamen (Früchte) sind bis 1 1/2 Linien lang, oval, platt, auf dem Rücken mit drei und mit zwei auf der Berührungsfläche liegenden Hauptriefen versehen. Die vier Nebenriefen sind einreihig, stachelig, die Stacheln mit Widerhäkchen versehen. Geruch eigenthümlich gewürzhaft. Geschmack gewürzhaft bitterlich. Vergleiche Nr. 65.

Nr. 461. SEMEN ERUCAE.

Semen Sinapis albae. Semen Sinapis hortensis. Weifser Senfsaamen. Weifser Senf.

Sinapis alba Linn. Sinapis foliosa Willd. Bonannia officinalis Presl. Weifser Senfsaamen. Englischer Senf. Tetradynamia, Siliquosae. Cl. XV. Ord. 3. Familie der Cruciferen.

Eine Pflanze Deutschland's, welche an vielen Orten gebaut wird. Die kuge-

ligen, glatten, nicht gerieften, schwach glänzenden Saamen. Sie haben die Gröfse eines grofsen Stecknadelkopfes, einen eigenen, flüchtigen Geruch und scharfen, wenig bittern Geschmack. Analysirt von John (1814). Henry und Garot wollten Schwefelsenfsäure darin gefunden haben. Er giebt durch Destillation kein flüchtiges Senföl. Auch enthält der weifse Senf keine Schwefelblausäure, aber Sulphosinapisin: Boutron und Robiquet. Durch Auspressen erhält man ein goldgelbes, an der Luft schmierig bleibendes Oel. Das Infusum wird durch Alkalien gelb gefärbt, wird als Reagens auf diese empfohlen: Karls. Verwechslungen finden statt mit den Saamen von Brassica Eruca (Cl. XV. Ord. 3.): sie sind gröfser, nicht ganz kugelrund, von Geruch etwas unangenehmer, und waren früher als Semen brassicae Erucae officinell, und mit denen von Brassica oleracea sabellica Linn. Vergleiche Nr. 491.

Nr. 462. SEMEN EVONYMI.

Pfaffenhütlein. Pfaffenkäpplein.

Evonymus europaeus Linn. Evonymus vulgaris Lam. Gemeiner Spindelbaum. Pentandria, Monogynia. Cl. V. Ord. 1. Familie der Rhamneen.

Ein Strauch Europa's. Die fleischige, drei bis fünfkantige und eben so vielfächerige Kapsel ist bei der Reife roth gefärbt. Die rundlichen, etwas ovalen, safrangelben Saamen liegen einzeln in jedem Fache und sind mit einem dünnen Saamenmantel (Arillus) umschlossen. Aus den getrockneten Saamen erhält man durch Auspressen ein dunkelgelbes, fettes Oel, welches abführende Eigenschaft besitzt. Es wird noch öfters gebraucht, so wie die Saamen innerlich gegen Gelbsucht angewendet werden.

Nr. 463. SEMEN FABARUM.

Semen Fabarum vulgarium albarum. Semen Phaseoli. Weifse Bohnen.

1) Phaseolus vulgaris Linn. Gemeine Bohne. Diadelphia, Decandria. Cl. XVII. Ord. 6. Familie der Leguminosen.

2) Phaseolus nanus Linn. Zwergbohne.

Pflanzen Ostindien's, bei uns gebaut. Die glänzendweifsen, länglich-eiförmigen, beinahe nierenförmigen Saamen. Von dem Nabel läuft durch die weifse Saamenhaut ein blasses, netzartiges Geflechte und die Saamenhaut selbst umschliefst den gelblichweifsen, fade riechenden Saamen. Analysirt von Einhof und Braconnot. Auch die Saamen der Vicia Faba Linn. (Cl. XVII. Ord. 6.), Saubohnen, werden an einigen Orten gestofsen als Bohnenmehl, Farina Fabarum, angewendet. Bei uns benützt man übrigens die Saamen der zuerst aufgeführten Pflanze.

Nr. 464. SEMEN FOENICULI.

Semen Foeniculi vulgaris. Semen Foeniculi germanici. Razeeanuj (Arab.). Badeeyan (Pers.). Madhurika (Sans.). Pedda gillakara (Tel.). Sonf (Duk.). Perun Siragum (Tam.). Mayuri (Hind.). Dewadooroo (Cyng.). Adas (Jav.) auch Adas Ollanda: nach Waitz ist diefs jedoch Semen Anethi. Fenchel. Fenchelsaamen.

Meum Foeniculum Spreng. Gemeiner Fenchel. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Der Fenchel ist eine den Alten bekannte, perennirende Pflanze. An dem 4 bis 7 Fuſs hohen Stengel sitzen auf Dolden die länglich-ovalen, auf der äussern Seite gewölbten, mit fünf stark vorstehenden, fast gleich groſsen Rippen versehenen Saamen. Sie sind auf der innern Seite flach, zum Theil etwas gekrümmt, 1 bis 1 1/2 Linien lang und 1/2 Linien breit, von Farbe grünlichbräunlich. Sie haben einen eigenthümlichen, starken, angenehmen Geruch und gewürzhaft süſslichen, anisartigen Geschmack. Der italienische, kretische oder römische Fenchel, Semen Foeniculi dulcis, Semen Foeniculi cretici, Semen Foeniculi romani, ist 2 1/2 Linien lang und 1 Linie breit. Von Farbe ist er hellgelb, von Geschmack süſser, auch ölreicher. In Ostindien braucht man die Saamen von Apium involucratum, Ajamoda (Sans.), Ajmood (Hind.), wie den Fenchel. Vergleiche Nr. 72. und 278.

Nr. 465. SEMEN FOENUGRAECI.

Foenugraecum. Foenum graecum. Helbeh (Arab.). Shemlit (Pers.). Methé oder Moothee (Sans. Duk. und Hind.). Méntúloo (Tel.). Vendium (Tam.). Méntia auch Menta Soppu (Can.). Metheeshak (Beng.). Oolowa (Cyng.). Waron (Jav.). Bockshornsaamen.

Trigonella Foenum graecum Linn. Buceras Foenum graecum All. Foenum graecum officinale Mönch. Gemeiner Hornklee. Diadelphia, Decandria. Cl. XVII. Ord. 6. Familie der Leguminosen.

Eine schon den Alten bekannte Pflanze Deutschland's, Italien's, bei uns gebaut. Die einjährigen, 3 bis 4 Zoll langen Hülsen enthalten gewöhnlich 12 dunkelgelbe, später in's Braune übergehende Saamen. Sie sind an beiden Enden abgestumpft, schief länglich viereckig, mit einem schief laufenden Eindrucke versehen. Der Geruch ist dem Steinklee ähnlich, stark und eigenthümlich und der Geschmack schleimig bitterlich. Untersucht von Bassou. Der Aufguſs wird durch schwefelsaures Eisen schwarzbraun gefärbt. 12 bis 16 Unzen Wasser werden von einer Unze Saamen stark schleimig. Er wird auf Mühlen, welche vorher gewöhnlich nicht gereinigt werden, zu Pulver gemahlen, auch setzt man hierbei Erbsenpulver zu, woher es kommt, daſs das käufliche Bockshornsaamenpulver bei weitem schwächer riecht. Durch Pressen erhält man ein schleimiges Oel.

Nr. 466. SEMEN GIRAUMONT.

Giraumont. Giraumon. Fälschlich Giromon und Cheromon.

Cucurbita occidentalis. Westindischer Kürbis. Monadelphia, Pentandria. Cl. XVI. Ord. 4. Familie der Cucurbitaceen.

Ob die angeführte Pflanze die Mutterpflanze der Giraumontsaamen ist, kann nicht mit Bestimmtheit angegeben werden, doch ist es wahrscheinlich. Die Saamen sind bis halb Zoll lang, drei bis vier Linien breit, am Rande mit einer seichten Furche versehen, unten etwas spitz. Sie gleichen in der Form den gemeinen Kürbiskernen ganz, nur sind sie kleiner. Geruch fehlt. Geschmack schleimig-ölig, schwach bitterlich. Die Saamen dienen in der Emulsion gegen den Bandwurm: in Havana ifst man die Früchte. Davon ganz verschieden sind die in Frankreich bekannten Saamen einer Cucurbitacee, welche den Namen Giraumon

vert d'Espagne führen. Sie sind gröfser als unsere gewöhnlichen Kürbissaamen, auf der einen Seite mit einer flachen Naht versehen, während auf der andern drei ziemlich starke Rippen bemerklich sind, die sich jedoch nicht an allen Exemplaren finden. Ich erhielt diese Saamen von Guibourt: die Pflanze ist unbekannt.

Nr. 467. SEMEN GRANA PARADISI.

Grana Paradisi. Cardamomum maximum. Malaguetta. Maniguetta. Melaguetta. Kakúlé Kibbar (Arab.). Hil kelan (Pers.). Burrie eelatchy (Hind.). Desi elachi (Hind.). Kapulaga (Malay. Jav. und Bal.). Paradieskörner.

Amomum Granum Paradisi Afzel. Amomum Granum Paradisi Linn. Zingiber Meleguetta Gärtn. Paradiesamomum. Monandria, Monogynia. Cl. I. Ord. 1. Familie der Scitamineen.

Eine schon seit dem 16ten Jahrhunderte bekannte Pflanze Guinea's und Ceylon's. Man sammelt von ihr die unreifen, schwach glänzenden, mit feinen, ungleichen, kleinen Erhabenheiten versehenen, röthlich braunen Saamen: innen sind sie weifs: man bemerkt keinen Keim. Geruch beim Reiben angenehm gewürzhaft, cardamomenartig. Geschmack ungemein scharf, brennend pfefferartig. Analysirt von Willert (1811). Sie enthalten ätherisches Oel und Harz. Von Essigfabricanten werden sie benützt, um dem Essig eine künstliche Schärfe zu ertheilen. Auch von Amomum Afzelii Rosc., dessen Blüthen von denen der angeführten Pflanze nicht zu unterscheiden sind, soll man die Saamen sammeln. Amomum guineense Rich., in Guinea einheimisch, besitzt bis 3 Zoll lange, längliche, pomeranzengelbe Kapseln, die viele eckige, höckerige, runzelige, schwach glänzende, aussen rothbraune, innen weifse Saamen enthalten. Auch diese dienen zur Verwechslung. Erreichen die Kapseln von Amomum Granum Paradisi ihre vollkommene Reife, so giebt diefs die als Cardamomum maximum, Semen Cardamomi maximi, Cardamomum bandaense, Cardamomum madagascarense, Fructus Cajeputi: Trew., gröfste Cardamome, Cardamomen von Banda, Bandacardamomen, Madagascarcardamomen bekannten Früchte. Abbild. der Früchte: Blackwell Taf. 385. Fig. 4. 5. 6. Taf. 584. Fig. 9. 10. 11. 12. Gärtn. Taf. XII. Fig. 1. Die Kapseln erlangen eine Länge von 2 1/2 Zoll, sind etwas breit gedrückt, schwach dreikantig, mit feinen Riefen versehen, oben abgestumpft, unten zugespitzt. Die Farbe ist aussen röthlichbraun, beim Befeuchten dunkelbraun. Die dreiklappige Kapsel enthält viele eirunde, verschiedenartig eckige, glatte, glänzende Saamen, deren jeder mit einem eigenen Häutchen umschlossen ist. Ihre Farbe ist schiefergrau oder grünlichgrau: an der Basis findet sich ein kleiner Nabel, der gelblichweifs und dessen Rand umgelegt ist. Beim Durchschneiden bemerkt man den Embryo, so wie der Saame weifsmehlig erscheint. Geruch ist schwach cardamomenartig. Geschmack zwischen Cardamomen und Bertram. Dadurch, dafs die Kapseln ihre vollkommene Reife erlangen, werden die Saamen gröfser und verlieren ihre Schärfe. Da nun die Paradieskörner scharf seyn sollen, so sammelt man die unzeitigen Saamen im Mutterlande und diefs ist

auch der Grund, warum die Paradieskörner nie in Kapseln zu uns kommen. Man hat auch Melaleuca Leucodendron (Cl. XVIII.) für die Stammpflanze gehalten, und daher rührt der Name Cajeputsaamen, den diese Kapseln an mehreren Orten führen.

Nr. 468. SEMEN HIPPOCASTANI.

Nuces Hippocastani. Fructus Castaneae equinae. Kastanien. Rofscästen.

Aesculus Hippocastanum Linn. Gemeine Kastanie. Heptandria, Monogynia. Cl. VII. Ord. 1. Familie der Hippocastaneen Dec.

Die grofsen, braunen, glänzenden, den ächten Kastanien ähnlichen Saamen. Nach Entfernung der lederartigen Haut sind sie weifs, mehlig, von Geschmack süfslich herb und bitterlich. Analysirt von Vogelsang (1811): enthalten Amylum. Canzoneri will (1824) ein eigenthümliches Alkaloid, Aesculin, entdeckt haben: ist Gyps: Cherau. Die getrockneten und gepülverten Kastanien werden zu Waschwassern benützt, geröstet dienen sie als Kaffeesurrogat. Im frischen Zustande können sie zur Darstellung von Weingeist benützt werden: auch bereitet man aus ihnen Amylum: Faecula Hippocastani. Vergleiche Nr. 197.

Nr. 469. SEMEN HORDEI.

Semen Hordei vulgaris. Gerste.

1) *Hordeum vulgare Linn. Hordeum polystichum var. Hall. Hordeum hexastichum Forsk. Hordeum nigrum Willd. Hordeum coeleste Viborg. Gemeine Gerste.* Triandria, Digynia. Cl. III. Ord. 2. Familie der Gramineen.

2) *Hordeum distichon Linn. Hordeum aestivum var. Hall. Zeocrithon distichum Beauv. Zweizeilige Gerste.*

3) *Hordeum hexastichon Linn. Hordeum vulgare β Lam. Sechszeilige Gerste.*

4) *Hordeum Zeocrithon Linn. Hordeum distichum β Lam. Zeocrithon commune Beauv. Bärtige Gerste.*

Die Saamen dieser einjährigen Gräser, von denen es mehrere Abarten giebt und die ursprünglich in Palästina zu Hause sind, sind allbekannt. Die rohe Gerste wird selten angewendet, häufiger von den Spelsen befreit, als Hordeum mundatum, Hordeum excorticatum, Hordeum decorticatum, Gerstengraupe, Graupen und Perlgerste, Hordeum perlatum, oder das Gerstenmehl, Farina Hordei. Eben so wendet man die durch den Keimungsprocefs veränderten Saamen, Malz, Maltum, öfters an. Die Gerstensaamen sind analysirt von Einhof. Das Hordein wurde von Proust durch Kochen von Gerstenmehl erhalten: ein körniges, sägespänartiges Pulver, welches Guibourt für ein Gemenge von häutigen Theilen von Stärkmehl und Holzfaser erkannt hat. Fourcroy und Vauquelin fanden in der Gerste das Fufselöl.

Nr. 470. SEMEN HYOSCYAMI.

Bilsensaamen. Bilsenkrautsaamen.

Hyoscyamus niger Linn. Schwarzes Bilsenkraut. Pentandria, Monogynia. Cl. V. Ord. 1. Familie der Solaneen.

Die kleinen, plattgedrückten, nierenförmigen, fein punctirten, mit Vertiefungen versehenen, runzeligen Saamen. Mit der Loupe bemerkt man häufig in den Vertiefungen glänzende Puncte. Farbe gelblichgrau. Geruch beim Stofsen nach Bilsenkraut. Geschmack ölig bitter. Analysirt von Brandes: enthalten Hyoscyamin. Ein wirksames Extract lehrt Buchner aus den Saamen bereiten. Durch Auspressen geben die Saamen fettes Oel. Vergleiche Nr. 283.

Nr. 471. SEMEN LINI.

Semen Lini sativi. Buzruk (Arab.). Tokhémkutan (Pers.). Uma oder Atasi (Sans.). Alivitúloo (Tel.). Serroo Sanulverei auch Allévérei (Tam.). Ulsikébinge (Duk.). Pahaha (Hindooie.). Tisi (Hind.). Bídgierammee (Mal.). Leinsaamen. Flachssaamen.

Linum usitatissimum Linn. Linum arvense Neck. Gemeiner Lein. Pentandria, Pentagynia. Cl. V. Ord. 5. Familie der Lineen.

Die Saamen der einjährigen, allbekannten Pflanze. Sie sind plattgedrückt, länglich-eiförmig, an dem einen Ende etwas spitz, mit einem scharfen Rande. Sie sind sehr glatt, glänzend flohbraun und enthalten einen weifslichen, öligen Saamen. Geruch fehlt. Geschmack unangenehm, schleimig süfslich. Analysirt von Meier (1826). Den Schleim, der sich in der Schaale des Saamens befindet, untersuchte Vauquelin. Ein Theil Leinsaamen und zehn Theile Wasser geben einen starken Schleim: Bostock. Der Rückstand beim Auspressen des Leinöls, giebt die s. g. Leinkuchen, gestofsen die Farina seminis Lini.

Nr. 472. SEMEN LYCOPODII.

Semen Plicariae. Semen Musci squamosi. Farina Lycopodii. Sulphur vegetabile. Bärlappsaamen. Drudenfufssaamen. Hexenmehl.

1) Lycopodium clavatum Linn. Lycopodium officinale Neck. Lepidotis clavata Beauv. Gemeiner Bärlapp. Cryptogamia, Filices. Cl. XXIV. Familie der Lycopodiaceen.

2) Lycopodium complanatum Linn. Zweizeiliger Bärlapp.

3) Lycopodium annotinum Linn. Jähriger Bärlapp.

Von den angeführten und wahrscheinlich noch von mehreren Bärlapparten sammelt man den Saamenstaub (Keimkörner). Ein sehr feines, fettig anzufühlendes, geruch- und geschmackloses, leicht bewegbares, blafsgelbes Pulver. In die Flamme geblasen verbrennt es mit grofser Lebhaftigkeit. Vereinigt sich durch anhaltendes Reiben mit Wasser, auf dem es sonst herumschwimmt. Analysirt von Bucholz (1808). Lycopodium complanatum von John. Die näheren Bestandtheile ermittelte durch Verbrennung mit Kupferoxyd (1830) Macaire Prinsep: fand keinen Stickstoff. Das Hexenmehl giebt mit Aetzkali Kleesäure;

jedoch ist besonders ein unangenehm riechender Stoff interessant, der sich übrigens nicht isoliren läfst. Stärkmehl und auch eine eigenthümliche Säure fand Winckler (1830). Verwechslungen mit dem Blüthenstaub von Pinus Abies (Cl. XXI. B. Ord. 9.), Pinus Picea, Juglans regia (Cl. XXI. B. Ord. 8.), Typha latifolia (Cl. XXI. B. Ord. 9.), deren Pollen von Braconnot (1829) analysirt wurden. Verfälschungen mit Amylum: Schweinsberg; mit dem Wurzelpulver von Corydalis bulbosa (Cl. XVII. Ord. 4.)?, mit zerfallenem Kalk, mit Talk: Chevreul; mit Gyps; selbst Schwefel soll zur Verfälschung dienen. Vor dem Gebrauch mufs das Hexenmehl durch Absieben von den stets beigemischten Unreinigkeiten befreit werden. Das Kraut von Lycopodium clavatum war früher als Herba Musci clavati, Muscus terrestris, officinell. Lycopodium Selago wirkt giftig.

Nr. 473. SEMEN LITHOSPERMI.

Semen Milii solis. Milium Solis. Perlenhirse. Steinsaamen.

Lithospermum officinale Linn. Gemeiner Steinsaame. Pentandria, Monogynia. Cl. V. Ord. 1. Familie der Asperifolieen.

Eine Pflanze Deutschland's. Die Saamen (Nüfschen) sind eiförmig rundlich, glänzend perlfarbig oder gelblich, auf der einen Seite schwach zugespitzt. Sie sind etwas gröfser als ein Hirskorn, dabei sehr hart und von schwach öligem Geschmack. Die Schaalen untersuchte Biltz (1827): sie enthalten viel Kalk- und Kieselerde. Werden nur noch als Amulette gebraucht. Die Saamen von Lithospermum arvense waren früher als Semen Lithospermi nigri officinell.

Nr. 474. SEMEN MELONUM.

Melonenkerne. Melonensaamen.

Cucumis Melo Linn. Gemeine Melone. Monadelphia, Pentandria. Cl. XVI. Ord. 4. Familie der Cucurbitaceen.

Eine Pflanze Ostindien's, bei uns in Mistbeeten gezogen. Die Frucht ist eine Kürbisfrucht, von der es viele Abarten giebt. Die Saamen liegen in einem saftigen, angenehm riechenden, weichen Fleisch. Ihre Länge beträgt 4 bis 5 Linien, sie sind bis zwei Linien breit, nach unten etwas zugespitzt. Unter einer ziemlich festen Schaale befindet sich der weifse, gegen unten mit einer Spitze versehene Saame. Er ist ölig, wie die meisten Saamen dieser Abtheilung. Sie werden gerne zernagt, vorzüglich dann, wenn sie nicht gehörig getrocknet waren.

Nr. 475. SEMEN MYRISTICAE MOSCHATAE.

Nuces Moschatae. Nuces Myristicae. Nuces Nucistae. Fructus Myristicae moschatae. Jowzalteib (Arab.). Jouz bewá (Pers.). Jatiphala (Sans.). Jajikaia (Tel.). Japhul (Duk.). Jadicai (Tam.). Japhul (Mah.). Jaiphul (Hindooie.). Jáéphal (Hind.). Jáyaphala (Beng.). Jatipullum oder Sadikka (Cyng.). Buah-pala (Mal.). Woh-pala (Jav.). Gasori (Ternat.). Bu-wah-pa (Bali.). Muskatennüsse. Muskatnüsse. Muskate.

Myristica moschata Thunb. Aechter Muskatennufsbaum. Monadelphia, Octandria. Cl. XVI. Ord. 7. Familie der Myristiceen R. Brown.

Wenn die Muskatenblüthe von den Früchten getrennt ist, so ist der Saame in eine dunkelbraune oder gelblichbraune, glatte, ziemlich harte Schaale eingeschlossen, und häufig bemerkt man noch an ihr schwache Vertiefungen, wo früher der Arillus (Macis) befindlich war. Man sammelt die Muskatennüsse (die nach Einigen das Cinnamomum der Alten sind), zwei bis dreimal im Jahre, gewöhnlich im Juli und August, im December und im April. Die dritte Sammlung liefert die vorzüglichsten Nüsse. Man läfst die gesammelten Nüsse an der Sonne oder vermittelst des Rauches in gelindem Feuer so lange trocknen, bis der Saame in der Schaale klappert. Man zerschlägt sie, sortirt die Nüsse nach Güte und Gröfse und taucht sie in Kalkmilch, um sie gegen den Angriff von Insecten zu schützen. Die Muskatennüsse sind zolllange, den Oliven gleichende Saamen. Sie sind ziemlich schwer: ein Stück wiegt bis 90 Gran: etwas gefurcht oder netzartig geadert, aussen gelblichgrau oder bräunlichgelb, gleichsam bestäubt; es ist diefs der anhängend kohlensaure Kalk. In Essigsäure gelegt, entsteht schwaches Aufbrausen: die Flüssigkeit trübt kleesaures Ammoniak und die getrocknete Nufs besitzt dann eine bräunlichgelbe Farbe. Inwendig erscheinen sie dicht, etwas blafsröthlich oder dunkel rothbraun marmorirt, einigermassen fettig. Geruch angenehm, stark aromatisch. Geschmack erwärmend, aromatisch, etwas fettig. Analysirt von Schrader (1804), von Bonastre (1824). Enthalten flüchtiges Oel, von dem 16 Unzen bis 2 Loth liefern. Gute Muskatennüsse lassen mit einer heifsen Nadel durchstochen, etwas Oel ausschwitzen: beim Zerklopfen zerbröckeln sie nicht: sie müssen fettig erscheinen. Wurmstichige, zerfressene Muskatennüsse heifsen Rompen, Rompennüsse. Man soll die Wurmlöcher verstreichen. Auch mit Weingeist oder durch Destillation werden die ihres ätherischen Oeles beraubten Muskatennüsse guten beigemischt: so gar künstliche Muskatennüsse angefertigt. In holländisch-ostindischen Niederlassungen unterscheidet man a) feine Muskatennüsse. Es sind die besten, sie werden zur Versendung nach Europa benützt. b) Muskatennüsse in Sorten. Sie bleiben gröfstentheils in Indien. c) Rumpfnüsse, gestochene Waare. Diebsnüsse, Zwillingsnüsse, Königsnüsse werden unförmlich gestaltete Muskatennüsse genannt. Man belegt die guten Muskatennüsse auch mit dem Namen weibliche oder zahme, im Gegensatz von männlichen oder wilden, welche von Myristica tomentosa Thunb. gesammelt werden. Frisch genossen sollen diese Saamen Schwindel u. s. w. erregen. Sie sind beinahe zolllang, cylindrisch, an beiden Enden zugerundet, leichter und von Geruch und Geschmack weit weniger aromatisch. Sie führen sonst auch den Namen Mantjesnüsse, auch Mantjes. Ein Stück wiegt bis 110 Gran. Nach Ceré sollen übrigens runde und lange Muskatennüsse von einem und demselben Baum gesammelt werden, und diesem zu Folge würde der bis zur Zeit gemachte botanische Unterschied zwischen langen und runden Muskatennüssen wegfallen. Es liefern noch mehrere Arten von Myristica Muskatennüsse. Myristica microcarpa Willd. hat eine harte, schwarze Schaale. Der Saame ist stumpfer und gleicht den Olivenkörnern. Myristica fatua Swartz liefert vielleicht die dunkelbraunen, hitzig und gewürzhaft schmeckenden Muskatennüsse, von denen uns Bancroft berichtet, und die in Gujana häufig vorkommen. Myristica officinalis Mart. hat einen flintenkugelgrofsen, bittern, aromatischen Saamen, der übrigens in Brasilien häufig gebraucht wird. Die beerenartige Frucht der Monodora Myristica Dun. (Cl. XXIII. Ord. 1.), als amerikanische, jamaikanische Muskatennufs bekannt, soll

in jenen Ländern häufig statt der ächten Muskatennüsse benützt werden. Man nimmt an, dafs 600,000 Pfund Muskatennüsse aus Ostindien jährlich zu uns gebracht werden. Wegen zu grofser Production und geringer Consumtion wurden öfters schon nicht unbeträchtliche Quantitäten verbrannt. Vergleiche Nr. 422.

Nr. 476. SEMEN NIGELLAE.

Semen Melanthii. Semen Cumini nigri. Shoonez (Arab.). Seeahdanah (Pers.). Krishna-jiraka (Sans.). Nulla gilakara (Tel.). Kolunjen (Duk.). Carin sirágum (Tam.). Kala Jira (Hind.). Kaloodooroo (Cyng.). Djinten itam (Jav.). Schwarzkümmel. Schwarzer Coriander. Schwarzer Kümmel.

Nigella sativa Linn. Gemeine Nigelle. Polyandria, Pentagynia. Cl. XIII. Ord. 5. Familie der Ranunculaceen.

Eine schon längst benützte Pflanze des südlichen Europa's. Die linienlangen, dreieckigen oder unregelmäfsig viereckigen, etwas platten Saamen haben mehrere flache und eine gewölbte Seite. An den Rändern sind sie scharfkantig, sonst runzelig, netzartig geadert, nicht glänzend und schwarz. Geruch beim Zerstofsen angenehm aromatisch. Geschmack scharf gewürzhaft. Der weifse, innere Saamen ist ölig, defswegen schwer zu Pulver zu stofsen. Durch Auspressen erhält man ein fettes Oel. Häufig findet man jedoch für den ächten, schwarzen Kümmel in unsern Apotheken den Saamen von Nigella damascena und Nigella arvensis. Verwechslungen sollen vorfallen mit den Saamen von Datura Stramonium (Cl. V. Ord. 1. Nr. 492.) und Lychnis Githago Scop. (Cl. X. Ord. 5.). In Ostindien gebraucht man die Saamen von Nigella indica Roxb., Musavi (Sans.).

Nr. 477. SEMEN ORYZAE.

Semen Oryzae sativae. Aruz (Arab.) Barinje (Pers.). Vrihi (Sans.). Beeum (Tel.). Chawl (Duk. und Hind.). Arisee (Tam.). Tandool (Mah.). Chawul (Hindooie.). Bras (Mal.). Motsj oder Gome, auch Ko (Jap.). Lua (Coch. Chin.). Reis. Reiskörner.

Oryza sativa Linn. Gemeiner Reis. Hexandria, Digynia. Cl. VI. Ord. 2. Familie der Gramineen.

Wahrscheinlich ist das Vaterland Ostindien, in dem südlicheren Europa gebaut. Die länglich ovalen, einige Linien langen, schwach gestreiften, weifsen oder gelblichweifsen, von den Spelsen befreiten Saamen. Sie sind durchscheinend, mit einem schiefen Eindrucke versehen, ziemlich hart, und defswegen schwer zu stofsen, was leichter geht, wenn die Saamen schwach geröstet werden. Geruch und Geschmack fehlt. Analysirt von Vogel (1818). Versuche stellte Vauquelin an. Den piemonteser und Carolina-Reis analysirte vergleichsweise Braconnot. Enthält viel Amylum. Von den verschiedenen Sorten des Reises steht der Carolina-Reis, der milaneser, so wie der westindische, der gröfstentheils aus Brasilien kommt, mit oben an. Selbst aus Ostindien wird Reis zu uns gebracht. Der Reis dient vorzüglich als Nahrungsmittel. In Wasser eingeweicht wird eine schleimige Flüssigkeit erhalten, die zur Bereitung der Seiden-

stoffe dient: die zurückbleibenden Saamen geben durch Ausstofsen und Auswaschen ein feines Satzmehl, Faecula Oryzae, 10 Pfund nicht ganz 9 Pfund. Ganzen zu Mehl gemahlenen Reis nennt man Reisblume. In China, so wie in einigen andern Reisländern, bereitet man aus dem Reis durch Zusatz von Palmenwein oder Melasse den Rak, Arrak. In Japan gewinnt man ein weinähnliches Getränke, Sacki oder Saki, in Ostindien das Cange daraus. Das Reisstroh giebt Strohhüte, die Spelsen dienen (wegen Gehaltes an Kieselerde?) zum Stahlschmelzen. Man unterscheidet mehrere Abarten des Reises als Bergreis, Sumpfreis, frühzeitiger Reis. Auch sind einige Arten beachtungswerth, obschon ihre Saamen nicht zu uns kommen, nämlich: Japanischer Reis (Oryza glutinosa Lour.), breitblättriger Reis (Oryza latifolia Humb.), der vorzüglich in Neugranada zu Hause ist und dort Arrozillo genannt wird. Chenopodium Quinoa Humb. ist der kleine Reis von Peru: man baut die Pflanze dort.

Nr. 478. SEMEN PAEONIAE.

Gichtrosensaamen. Gichtpaterlein. Zahnerbsen.

Paeonia officinalis Linn. Officinelle Gichtrose. Polyandria, Digynia. Cl. XIII. Ord. 2. Familie der Ranunculaceen.

Die Anfangs hellrothen, dann dunkel purpurrothen und bei der Reife glänzend schwarzen Saamen. Sie sind erbsengrofs, länglich und die harte, schwarze Schaale umgiebt den weifsen, mildöligen Saamen. Durch Auspressen geben sie fettes Oel. Werden nur noch als Amulette getragen. Vergleiche Nr. 104.

Nr. 479. SEMEN PAPAVERIS ALBI.

Semen Papaveris sativi. Post (Hind.). Chasa in (Sans.). Mohnsaamen. Oelmagensaamen.

Papaver somniferum Linn. Gartenmohn. Polyandria, Monogynia. Cl. XIII. Ord. 1. Familie der Papaveraceen.

Die kleinen, sandkorngrofsen, kugelrunden, runzeligen oder netzartig gearderten Saamen. Sie sind gelblichweifs, von süfslichem Geschmack und liefern durch Auspressen nahe an 50 Procent fettes Oel. Die Saamen müssen weifs, nicht grauschwarz oder ranzig seyn. Früher hatte man auch die schwarzgrauen Saamen des Mohns, Semen Papaveris nigri, in den Apotheken vorräthig. Vergleiche Nr. 387.

Nr. 480. SEMEN PETROSELINI.

Semen Petroselini vulgaris. Petersiliensaamen. Petersilgensaamen.

Apium Petroselinum Linn. Apium vulgare Lam. Petersilien. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Die beinahe eirunden, von den Seiten beträchtlich zusammengedrückten Saamen. Die fünf Riefen stumpf, die seitenständigen randend. Die Thälchen einstriemig. Die Striemen fädlich. Farbe graubraun. Die Riefen weifslich. Geruch stark gewürzhaft, eigenthümlich. Geschmack scharf gewürzhaft. 1 Pfund giebt durch Destillation über zwei Drachmen ätherisches Oel. Dasselbe setzt sich nach längerer Zeit krystallinisch in weifsen, feinen, zolllangen Nadeln ab. Stearopten des Petersilienöles. Vergleiche Nr. 106.

Nr. 481. SEMEN PHELLANDRII.

Semen Phellandrii aquatici. Rofsfenchel. Wasserfenchel.

Oenanthe Phellandrium Lam. Phellandrium aquaticum Linn. Ligusticum Phellandrium Crantz. Oenanthe aquatica Poir. Wasserfenchel. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Eine zweijährige Pflanze Deutschland's, seit 1739 durch Ernsting in den Arzneischatz eingeführt. Die Früchte (Saamen) sind verwachsen und dadurch die Achenen vereinigt. Sie sind eirund länglich, nach oben schmäler zulaufend: durch zehn feine Rippen gestreift und mit den Kelchresten gekrönt. Farbe gelbbräunlich, oder grünlich bräunlich. Beim Durchschneiden bemerkt man den dunkelgrünlichen, öligen Saamen. Geruch, besonders beim Stofsen, stark unangenehm, dem Liebstöckel ähnlich. Geschmack vorzüglich im Schlunde unangenehm scharf, lange ausdauernd. Analysirt von Berthold (1818). Ein Pfund giebt bis 2 Quint ätherisches Oel. Unreifer, durch eine Art Gährung schwarz gewordener Saamen (geströmter: Geiger,) ist von Geruch weit unangenehmer. Verwechslungen mit den Saamen von 1) Cicuta virosa (Cl. V. Ord. 1.), 2) Sium latifolium (Cl. V. Ord. 1.), 3) Sium angustifolium. Keiner dieser Saamen besitzt einen dem Wasserfenchel ähnlichen Geruch. Sogar die Saamen von Pinus sylvestris (Cl. XXI. B. Ord. 9.) sollen dafür verkauft werden.

Nr. 482. SEMEN PICHURIM MAJORES.

Semen Pechurim. Semen Pecuris. Faba Pechurim. Faba Pechurei. Faba Pechuris. Fava Pecairo. Fava Pichurim de Maranhon. Puchury (in der Lingua Geral). Puxury, Puxery, Puxiri, Puxirim. Pecurimbohne. Pechurimbohne. Puchuribohnen. Aechte Pichurimbohnen. Muskatenbohne. Sassafrasnüsse. Brasilianische Bohne.

Ocotea Puchury major Mart. Grofser Puchurybaum. Enneandria, Monogynia. Cl. IX. Ord. 1. Familie der Laurineen.

Alle Theile dieses Baumes riechen und schmecken campherartig; die Saamen seit etwa 1750 bei uns bekannt. Die Frucht ist eine Fleischbeere, von der Gröfse einer Pflaume mit sehr dünner Kernschaale. Die Oberhaut hat eine bläulichrothe Farbe und das dem Saamen anhängende Fleisch schmeckt und riecht gewürzhaft. Von dieser und der Ocotea Puchury minor Mart. (Nr. 483.) sammeln die Indianer am Rio Negro und Amazonas die Pichurimbohnen ohne weitern Unterschied in den ersten Monaten des Jahres. Die Saamenlappen werden aus der Frucht herausgenommen und über Feuer getrocknet, wobei ein Theil des flüchtigen Oeles verloren geht. Die Pichurimbohnen sind gewöhnlich getrennt und die vereinigten Saamenlappen finden sich bei dieser grofsen Sorte sehr selten. Ihre Form ist länglich, auf einer Seite sind sie flach oder etwas vertieft, auf der andern convex. Sie sind über 1 1/2 Zoll lang: öfters bemerkt man noch Ueberbleibsel einer bräunlichen, runzeligen Haut. Farbe gelblichbraun, innen röthlich bräunlich, sie sind dicht und hart. Geruch stark nach Muskaten oder Sassafras. Geschmack gewürzhaft, an Muskatennufs erinnernd. 1 Pfund liefert

durch Destillation 3 Drachmen ätherisches Oel: Robes. Früher hat man Laurus Pichurim und Tetranthera Pichurim Spreng. für die Stammpflanze gehalten: ist unrichtig. Die Rinde, welche ehedem als Cortex Pechurim sich in dem Handel befand, wurde wahrscheinlich von mehreren der angeführten Pflanzen gesammelt. Ausserdem giebt es noch verschiedene Arten der Gattung Ocotea, die geschätzt sind. Die sehr kleinen Saamenlappen der Ocotea Cujamary Mart. dienen in Amerika wie die Pichurimbohnen. Aus Ocotea opifera bereitet man durch Destillation ein ätherisches Oel und Ocotea amara Mart. hat eine sehr bittere Rinde.

Nr. 483. SEMEN PICHURIM MINORES.

Kleine Pichurimbohnen. Falsche Pichurimbohnen.

Ocotea Puchury minor Mart. Kleiner Puchurybaum. Enneandria, Monogynia. Cl. IX. Ord. 1. Familie der Laurineen.

Am Japura und Rio Negro zu Hause. Rinde und Holz schmecken nach Sassafras. Die frisch getrockneten Saamenlappen riechen dem Perubalsam ähnlich. Die bis 3/4 Zoll grofsen, mehr rundlichen, dickeren, häufig noch vereinigten Saamenlappen haben ausserdem viel Aehnlichkeit mit den früher beschriebenen. Analysirt von Bonastre (1825). Aetherisches und fettes Oel fand Robes. Man findet zwischen den Bohnen glänzende, der Benzoesäure ähnliche Krystalle, die das krystallisirte ätherische Oel sind. Man soll aus diesen Saamenlappen Chocolade bereiten können. Einige nehmen an, dafs die kleinen Pichurimbohnen die unreifen Früchte der früher angeführten Pflanze seyen, ist unrichtig, so wie: dafs Ocotea Pichurim Humb. die Stammpflanze ist. Die kleinen Pichurimbohnen scheinen früher bekannt gewesen zu seyn, als die grofsen: sie dienen zur Verwechslung mit ihnen.

Nr. 484. SEMINA PISTACIAE VERAE.

Fructus Pistaciae. Fructus Pistaciae verae. Pistaciae. Pistacien. Syrische Nüsse. Grüne Pimpernüsse.

Pistacia vera Linn. Pistacia Terebinthus Mill. Aechte Pistacie. Dioecia, Pentandria. Cl. XXII. Ord. 5. Familie der Terebinthaceen.

Ein seit den ältesten Zeiten bekannter Baum Afrika's und Asien's, im südlichen Europa gebaut. Die haselnufsgrofsen Steinfrüchte sind von einer dünnen Fleischlage gebildet, welche die ziemlich feste Schaale umgiebt, die holzig, leicht in zwei Hälften theilbar und auf beiden Seiten in schwache Spitzen auslauft. Beim Oeffnen findet man den länglichen, schwach oder unregelmäfsig dreiseitigen Saamen, welcher in ein braunröthliches oder violettbraunes Häutchen eingeschlossen ist. Auf der einen Seite ist er schwach eingedrückt, von Farbe dunkel zeisiggrün, von Geschmack angenehm mandelartig. Die Pistacien werden leicht ranzig. In den südlichen Ländern geniefst man sie häufig: geben durch Auspressen süfses fettes Oel.

Nr. 485. SEMEN PSYLLII.

Semen Pulicariae. Flöhsaamen. Flohkrautsaamen.

1) *Plantago Psyllium Linn. Plantago nitida Röm. et Sch. Psyllium erectum St. Hil. Gemeines Flohkraut.* Tetrandria, Monogynia. Cl. IV. Ord. 1. Familie der Plantagineen.

2) *Plantago indica Linn. Plantago arenaria Kit. Sandwegerich.*

3) *Plantago Cynops Linn. Plantago suffruticosa Lam. Psyllium Cynops Juss. Psyllium suffruticosum St. Hil. Strauchartiger Wegerich.*

Von den angeführten drei Pflanzen wird der Flohsaamen, obschon eigentlich dieſs von der ersten Pflanze geschehen soll, gesammelt. Linienlange, eiförmig-längliche, auf der einen Seite gewölbte, auf der andern concave Saamen. Sie sind glänzend, hart, flohbraun, geruchlos, geben übrigens an das Wasser sehr viel grünlichen Schleim ab. Plantago Cynops, im südlichen Frankreich vorkommend, hat gröſsere und weniger glänzende Saamen. Der Flohsaamen dient nur zum äusserlichen Gebrauche. Verwechslung mit den Saamen von Aquilegia vulgaris (Cl. XIII. Ord. 5.). Plantago Ispaghula Roxb. liefert einen Saamen, der in Form und Eigenschaft dem Flohsaamen ganz und gar gleicht; er ist dort als Buzraykotuna (Arab.), Ispoghul (Pers. und Duk.), Ispoghol verei (Tam.), Ipagool (Hind.), Ipagool (Beng.) bekannt.

Nr. 486. SEMEN QUERCUS.

Glandes Quercus. Fructus Quercus. Eicheln. Eichelfrüchte.

1) *Quercus Robur Willd. Gemeine Eiche.* Monoecia, Diclinia, Decandria - Polyandria. Cl. XXI. B. Ord. 8. Familie der Cupuliferen.

2) *Quercus pedunculata Willd. Stieleiche.*

Die bekannten, aussen mit einem dünnen, braunen Häutchen überzogenen, länglich - eirunden, glatten Saamenlappen. Sie sind gelblichweiſs, zerfallen leicht in zwei Hälften, fest, mehlig. Geruch fehlt. Geschmack bitter, herb zusammenziehend. Sie werden frisch stark getrocknet und von der äusseren lederartigen Schaale befreit. Analysirt von Löwig (1828). Geröstet und gestoſsen geben sie die Glandes Quercus tostae, den Eichelkaffee. Bourlet sucht den bittern Geschmack der reifen Eicheln dadurch zu entfernen, daſs er die frisch gestoſsenen Eicheln in einen Teig umwandelt, und denselben einige Tage gähren läſst, wodurch der gröſste Theil der Bitterkeit verloren geht. Man wäscht ihn dann so lange aus, bis das Wasser farblos abläuft. Auch Mehl stellte er auf eine ähnliche Weise dar. Durch Pressen geben die Eicheln Oel (?). In der Türkei kennt man unter dem Namen Zakahute die Zubereitung der Früchte der Quercus Ballota, die häufig genossen werden, um fett zu machen. Die Eichelkelche waren früher als Cupulae Quercus, Calyculae Quercus, gebräuchlich. Vergleiche Nr. 206.

Nr. 487. SEMEN RICINI.

Semen Cataputiae majoris. Urand (Hind.). Eranda (Sans.). Djarak (Jav.). Treibkörner. Ricinussaamen. Wunderbaumsaamen.

Ricinus communis Linn. Ricinus viridis Willd. = Ricinus vul-

garis Mill. Gemeiner Wunderbaum. Monoecia, Diclinia, Monadelphia. Cl. XXI. B. Ord. 9. Familie der Euphorbiaceen.

Eine Pflanze Ostindien's, Afrika's, in Westindien gebaut. Die länglich-eirunden, etwas plattgedrückten Saamen am schmälern Ende mit einem Nabelwulst versehen, glatt und glänzend. Die äussere Schaale ist braun oder röthlich, auch röthlichbraun, getüpfelt, der weifse Saamen von öligem, zuletzt schwach kratzendem Geschmack, ist von einem milchweifsen, zarten Häutchen umschlossen, es soll, so wie der Keim, einen scharf kratzenden, eigenthümlichen Stoff enthalten: Wendt. Allein dagegen sprechen die Versuche von Pfaff, Charlard, Henry. Untersucht von Geiger. Versuche von Pfaff. Verwechslungen mit den Saamen von Jatropha Curcas (Cl. XVI. Ord. 8.), Jatropha multifida, Croton Tiglium (Cl. XXI. B. Ord. 8.). Es ist nicht unwahrscheinlich, dafs von Ricinus communis und von seinen verschiedenen Varietäten Saamen gesammelt werden. So unterscheidet Guibourt die weit gröfsern, amerikanischen, bitter schmeckenden Ricinussaamen: der Saame ist von einem silberfarbenen Häutchen umgeben und zwischen beiden hat sich öfters ein schwammiger, glänzender Stoff ausgeschieden. Die französischen Ricinussaamen sind kleiner, blasser, weniger gefleckt. Die Wurzelrinde von Ricinus communis ist ein kräftiges Abführungsmittel.

Nr. 488. SEMEN SABADILLAE.

Semen Sabadilli. Cevadilla. Mexikanischer Laussaamen. Läusekörner.

1) Veratrum Sabadilla Retz. Ungeziefergermer. Hexandria, Trigynia. Cl. VI. Ord. 3. Familie der Colchiaceen.

2) Veratrum officinale Schlecht. Officineller Germer.

Die erste Pflanze ist auf den Antillen, die andere in Mexiko zu Hause. Die Saamenkapseln mit den herausgefallenen Saamen. Die ersteren sind zu dreien zusammengewachsen, einige Linien lang, am Ende spitz und noch mit den Kelchen versehen. Von Farbe gelblichbraun. Die Saamen selbst sind am Ende stumpf, oben spitz, runzelig, von dunkelbrauner oder dunkel röthlichbrauner Farbe, fettglänzend, innen weifs. Geruch fehlt. Geschmack sehr scharf, lang anhaltend, bitter, zuletzt im Schlunde Trockenheit zurücklassend. Die Saamen von Meifsner (1819) analysirt, enthalten Veratrin: spätere Arbeit von Pelletier und Caventou (1821): entdeckten die Sabadillsäure. Der Sabadillsaamen, vorzüglich aber das Sabadillin, wirken heftig giftig. Die Saamenkapseln von Veratrum officinale sind stets mit unfruchtbaren Blüthen vermischt, woran man diese Sorte des Sabadillsaamens erkennen soll: nahe verwandt ist Veratrum frigidum Schlecht., dessen Saamen vielleicht auch gesammelt werden.

Nr. 489. SEMEN SANCTI IGNATII.

Faba St. Ignatii. Faba febrifuga. Ignatiusbohnen.

Strychnos Ignatii Berg. Ignatia amara Linn. Ignatiana philippinica Lour. Caniram de St. Ignaco Pet. Th. Ignatiusbaum. Pentandria, Monogynia. Cl. V. Ord. 1. Familie der Apocineen.

Durch Camelli 1669 bekannt, auf den Philippinen zu Hause. In der den

Flaschenkürbissen ähnlichen Frucht sind die Saamen von einem bitteren Mark umgeben. In der Form weichen diese Saamen sehr ab, sie sind stumpf, drei- oder viereckig, etwas gewölbt, platt und von der Gröfse einer Saubohne. Aussen mit einem feinen, nicht abwischbaren Filz überzogen, grau oder bräunlichgrau, durchscheinend (was sich jedoch durch das Alter verliert), hornartig, innen gelblichweifs oder grünlichgelb, sehr fest und hart. Geruch fehlt. Geschmack ungemein bitter, lang anhaltend. Analysirt von Pelletier und Caventou (1820): entdeckten darin das Strychnin und Igasursäure, wenig Brucin. Es finden sich öfters breit gedrückte, ganz durchscheinende, dünnere und weniger eckige Saamen, stammen vielleicht von einer andern Species. Die Ignatiusbohnen sind schwer zu pülvern: sind der Hauptbestandtheil des Weitz'schen Mittels gegen Epilepsie: Haase.

Nr. 490. SEMEN SESELEOS.

Semen Seseli Massiliensis. Semen Sileris montani. Seselsaamen. Bergkümmel.

Laserpitium Siler Linn. Siler montanum Röhl. Siler lancifolium Mönch. Laserkraut. Pentandria, Digynia. Cl. V. Ord. 2. Familie der Doldengewächse.

Eine bekannte Pflanze der Schweiz und des südlichen Europa's. Die Saamen (Früchte) sind einige Linien lang, mit vier Flügeln auf dem Rücken, zwischen denen drei feine Riefen befindlich sind. Geruch stark gewürzhaft. Geschmack gewürzhaft bitter. Durch Destillation geben diese Saamen ätherisches Oel.

Nr. 491. SEMEN SINAPIS NIGRAE.

Semen Sinapis viridis. Semen Sinapeos. Rother Senfsaamen. Schwarzer Senfsaamen.

Sinapis nigra Linn. Sinapis cernua Thunb. Sinapis Oliveriana Dec. Schwarzer Senf. Tetradynamia, Siliquosae. Cl. XV. Ord. 3. Familie der Cruciferen.

Eine jährige Pflanze Europa's, schon seit langen Zeiten als Heilmittel benützt. Die eiförmig runden, hirskorngrofsen, roth- oder schwärzlichbraunen, netzartig geaderten Saamen, sind innen gelbröthlich. Beim Stofsen wird ein scharfer, flüchtiger Geruch bemerklich. Der Geschmack ist scharf, bitterlich ölig. Analysirt von Thomson und Thibierge (1829). Der letztere fand ein ätherisch scharfes Oel, welches an eine Art von Satzmehl gebunden zu seyn scheint. Der schwarze Senf verdankt seine Schärfe einem scharfen, flüchtigen Stoff: Glaser. Er ist in dem Senfsaamen nicht vorhanden und bedarf Wasser zu seiner Bildung: Faure. Aus einem zähen Teig von gestofsenem Senfsaamen und Wasser entwickelt er sich schon bei gewöhnlicher Temperatur: Creuzburg, Glaser. Er kann als Rubefaciens angewendet werden. Durch Pressen erhält man ein fettes Oel, kalt geschlagen sind die zurückbleibenden Senfsaamenkuchen weit wirksamer zu Senfumschlägen: Robiquet: sie lassen sich feiner und leichter stofsen: Martius. Warm geschlagene Senfsaamen wirken als Rubefaciens sehr unsi-

cher: Hopf. Die Schwefelsenfsäure entdeckten Garot und Henry (1827). Ist eine Verbindung von schwefelsaurem Ammoniak und organischen Stoffen: Schweigger-Seidel. Die Schwefelsenfsäure findet sich in dem Senfsaamen nicht, wohl aber Schwefelblausäure und Schwefel: Hornemann und Pelouze. Neuerlichst haben Henry und Garot sich von der Nichtexistenz der Schwefelsenfsäure überzeugt, dagegen aber Sulfosinapisin entdeckt. Nees schlägt (1831) ein sehr concentrirtes Wasser, concentrirtes Senfwasser, Aqua Sinapeos, als Ersatzmittel der Sinapismen vor. Es findet sich im Handel englisches und französisches Senfsaamenpulver. Um die reizende Wirkung des Senfes zu begünstigen, mufs man ihn mit Wasser zuerst in Berührung bringen, um die Entwicklung des flüchtigen Senföles zu bewirken. Defswegen wirken frisch bereitete Sinapismen nicht so kräftig als alte. Es scheint, dafs die röthende Eigenschaft vielen Cruciaten zukommt: Sinapis dichotoma, Sarshapa (Sans.), Serson (Hind.), und Sinapis ramosa Roxb., Rajica (Sans.), Rai (Hind.), werden in Bengalen häufig gebaut, um ein Oel aus ihnen zu pressen, während die Saamen selbst ganz unserm schwarzen Senf entsprechen. In Ostindien wendet man sehr häufig den chinesischen Senf, Sinapis chinensis, Khirdal (Arab.), Sirshuff (Pers.), Rájiká (Sans.), Avaloo (Tel.), Raiy (Duk.), Kádághoo (Tam.), Rie (Mah.), Riey (Hindooie), Raï (Hind.), Gan-aba (Cyng.), Sásávie (Mal.), Kiai-tsai (Chin.) an: er wird in jenem Lande allgemein gebraucht und aus ihm wird vorzüglich ein Oel gepreſst, Sarshapa-tailam (Sans.), Avala nooney (Tel.), Raián ka tail (Duk.), Kádághoo-yunnay (Tam.), was häufig dort angewendet wird. Der schwarze Senf findet sich öfters mit dem weifsen gemischt, eben so sollen die Saamen der Brassica Rapa dafür verkauft werden. Es giebt ausserdem noch viele Gewächse, welche die Eigenschaft besitzen, die Haut zu röthen. Xanthoxylon piperitum Dec. (Cl. V. Ord. 3.), dient in Japan als Rubefaciens. Die Saamen von Phytolacca decandra Linn. (Cl. X. Ord. 6.) gebraucht man in Nordamerika wie Senf, so wie die frisch geriebene Wurzel. In St. Domingo bedient man sich des Saftes von Cactus grandiflorus (Cl. XII. Ord. 1.), Cactus divaricatus Lam. und Cactus flagelliformis als hautröthendes Mittel.

Nr. 492. SEMEN STAPHIDIS AGRIAE.

Semen Herbae Pedicularis. Stephanskörner. Läusekörner.

Delphinium Staphis agria Linn. Scharfer Rittersporn. Polyandria, Trigynia. Cl. XIII. Ord. 3. Familie der Ranunculaceen.

Eine den Alten bekannte, zweijährige Pflanze Griechenland's. Die von den Balgkapseln befreiten Saamen sind unregelmäfsig eckig, drei- oder vierkantig, mausgrau, mit feinen, netzförmigen Vertiefungen. Nach Entfernung der äussern Haut findet man den öligen, gelbbräunlichen Saamen. Geruch schwach, aber unangenehm. Geschmack erstaunlich bitter, zuletzt brennend scharf. Analysirt von Brandes (1820), Lassaigne, Feneulle (1821); ersterer entdeckte das Delphinin, Hofschläger eine eigenthümliche Säure. Die Stephanskörner werden nur äusserlich zur Tödtung des Ungeziefers verwendet. Der innerliche Genufs kann den Tod herbeiführen. Ihnen ähnlich, jedoch kleiner, sind die Saamen von Delphinium pictum Willd.

Nr. 493. SEMEN STRAMONII.

Stechapfelsaamen. Tollkörner.

Datura Stramonium Linn. Gemeiner Stechapfel. Pentandria, Monogynia. Cl. V. Ord. 1. Familie der Solaneen.

Die nierenförmigen, plattgedrückten, kleinen, linsengrofsen, unebenen, beinahe schwarzen Saamen. Beim Zerquetschen riechen sie unangenehm, ja widerlich. Geschmack bitterlich ölig. Analysirt von Brandes (1820): fand Daturin, Daturium. Durch Auspressen geben 16 Unzen frischer Saamen 2 Unzen klares, geruch- und geschmackloses fettes Oel: Promnitz. Die unreifen Saamen und Saamenkapseln enthalten ein krystallisirendes Alkaloid: Peschier. Verwechslung mit den Saamen der Nigella sativa (Cl. XIII. Ord. 5. Nr. 476.); sind kleiner, beinahe dreikantig, schmecken gewürzhaft beifsend. Oefters werden für die gemeinen Stechapfelsaamen die Saamen der Datura Tatula gesammelt. Die Saamen der Datura fastuosa sind hellblau. Vergleiche Nr. 333.

Nr. 494. SEMEN STRYCHNI NUCIS VOMICAE.

Nuces vomicae. Khanekulkelb (Arab.). Culaka oder Kutaka oder Veshamoostibeejum (Sans.). Moostighénza oder Musadi (Tel.). Koochla (Duk. und Hind.). Yettie cottay (Tam.). Kodakaddooruatta (Cyng.). Ma-tseen (Chin.). Krähenaugen. Brechnüsse.

Strychnos Nux vomica Linn. Gemeines Krähenauge. Pentandria, Monogynia. Cl. V. Ord. 1. Familie der Apocyneen.

Ein Baum Ostindien's, dessen Saamen schon lange als Heilmittel benützt werden. Die flachen, scheibenartigen, kreisrunden Saamen sind aussen mit graulich silberfarbenen, seidenglänzenden, dicht anliegenden Haaren bedeckt, die kreisförmig auf die Mitte des Saamens zulaufen. Die Haare befinden sich auf einer zarten Haut, und diese läfst sich, wenn man die Saamen einweicht, leicht entfernen. Die zwei Saamenlappen, die hornartig, gelblichweifs, schwach durchscheinend sind, werden eingeweicht weifslich und in der Mitte durch eine klebende Materie verbunden. Geruch fehlt, nur eingeweicht ist er etwas aromatisch, jedoch unangenehm. Geschmack höchst unangenehm bitter. Untersucht von Pelletier und Caventou: enthalten Strychnin. 5 Pfund geben 16 Unzen wässeriges, trocknes Extract oder 10 Unzen geistiges, was jedoch immer noch mit einem grünen, fetten, in Aether löslichen Oele verunreinigt ist. Die Krähenaugen sind schwer zu stofsen: man erreicht es am besten, wenn man sie 1) dem heifsen Wasserdunst aussetzt, 2) mit wenig Wasser in einem metallenen Kessel einkocht, 3) wenn man sie in Wasser einweicht, dann fein schneidet, trocknet und stöfst. Das käufliche Krähenaugenpulver ist häufig mit andern Pulvern vermengt; selbst mit Kochsalz wird es gemischt, so wie auch gepulverter Lapis smiridis darunter vorkommen soll. Die Saamen des strauchartigen Strychnos axillaris Colebr. sind weifs, helle, durchsichtig und hornartig: sie sollen berauschende Eigenschaften besitzen, dienen in Ostindien gegen Fieber. Die Wurzelrinde wirkt giftig, die Blätter legt man auf Geschwüre. Aus den frischen Krähenaugen soll man in Tabago ein Oel pressen, welches zum Brennen dient.

Nr. 495. SEMEN TANACETI.

Rainfarrnsaamen. Deutscher Wurmsaamen.

Tanacetum vulgare Linn. Rainfarrn. Wurmkraut. Syngenesia, Eupatorinae. Cl. XIX. Trib. 2. Familie der Synanthereen.

Die kleinen, dünnen Saamen sind länglich, fünf- oder sechsrippig, am obern Rande häutig gestreift, grünlichbraun. Analysirt von Frommherz; sie enthalten ätherisches Oel und Bitterstoff. Die etwas gröfseren Saamen der in Ungarn wachsenden Pflanze kommen öfters unter dem Namen ungarischer Wurmsaamen in den Handel. Vergleiche Nr. 334.

Nr. 496. SEMEN TIGLII.

Grana Tilli. Grana Tigalia. Grana Tiglia. Semina Crotonis Tiglii. Batoo (Arab.). Dund (Pers.). Nepala auch Dunti beeja (Sans.). Naypalum víttíloo (Tel.). Jumal gota (Duk. und Hind.). Nervalum cottay (Tam.). Jayapala (Can.). Nèpalam (Cyng.). Bori (Malay.). Cheraken (Jav.). Purgirkörner. Moluckische Körner. Granatill.

1) Croton Tiglium Linn. Croton Jamalgota Hamilt. Purgirender Croton. Monoecia, Diclinia. Decandria - Polyandria. Cl. XXI. B. Ord. 8. Familie der Euphorbiaceen.

2) Croton Pavana Hamilt. Moluckischer Croton.

In Bengalen und Ava häufige Bäume. Die oval - länglichen, klein Bohnen grofsen, jedoch mehr vollen, an beiden Enden stumpfen Saamen sind seit etwa 250 Jahren gebräuchlich. Auf beiden Seiten bemerkt man schwache Nähte, eben so entgegengesetzt zwei schwache Linien, die sich mit einander kreuzen. Die äussere Schaale ist hart, jedoch zerbrechlich, grüngelblich oder bräunlichgelb, auch schwärzlichgrau, häufig mit dunkleren Flecken: gleichsam bestäubt. Der Saame ist gelblich oder weifslich, geruchlos: schmeckt mild ölig, zuletzt kratzend, sehr lange anhaltend scharf. Beim Erwärmen entwickeln sie einen scharfen Dunst, der Entzündung des Gesichtes veranlassen kann. Sie wirken stark purgirend. Analysirt von Brandes (1822) und Nimmo (1823): enthalten Crotonsäure, Crotonöl und ein Alkaloid. Durch Auspressen geben sie das Crotonöl. In Ostindien sammelt man die Saamen von Croton Jamalgota Hamilt. und Croton Pavana Hamilt., die nach diesem Gelehrten zwei Species sind, welche man jedoch als Croton Tiglium vereinigt hat. Die Saamen von beiden kommen wahrscheinlich mit einander gemischt in dem Handel vor: die der letzten Pflanze sind frisch schwarzroth. Weniger heftig wirken die Saamen von Croton moluccanum Lour., die, von dem Saamenhäutchen befreit, weit weniger stark laxiren, besonders wenn man sie röstet. Die Wurzel von Croton Tiglium wirkt drastisch, das Holz und die Saamen tödten, in's Wasser geworfen, die Fische. Die Blätter u. s. w. von Croton Pavana schmecken sehr scharf: wahrscheinlich ist es das Holz dieser Pflanze, welches früher als Lignum moluccense, Lignum Pavana, Lignum Panava officinell war.

Nr. 497. SEMEN TONCO.

Fabae Tonco. Fabae de Tonco. Fabae de Tongo. Fabae de Tonca. Tongobohnen. Tonkobohnen. Toncabohnen.

Dipterix odorata Willd. Baryosma Tongo Gärtn. Coumarouna odorata Aubl. Wohlriechender Tonkobaum. Diadelphia, Decandria. Cl. XVII. Ord. 6. Familie der Leguminosen.

Ein Baum Gujana's. Man unterscheidet zwei Arten der Tonkobohnen im Handel. Die englischen kleineren sind etwas über einen Zoll lang, einige Linien breit, rundlich, etwas gedrückt, wenig gebogen. Sie sind mit einer glatten, durch's Eintrocknen sehr runzeligen, fettglänzenden, dünnen, zerbrechlichen, beinahe schwarzen Schaale versehen, welche die zwei öligen Saamenlappen von gelblichweifser Farbe einschliefst. Geruch ist stark, angenehm gewürzhaft, den Meliloten ähnlich. Geschmack beifsend aromatisch. Die holländischen gröfseren sind bis anderthalb Zoll lang, von Farbe mehr bräunlich, an der vordern Seite so gar oft gelblich. Im Geruch und Geschmack sind sie nur etwas schwächer. Die Tonkobohnen sind von Boullay und Boutron-Charlard (1826) analysirt: sie enthalten öfters zwischen den Saamenlappen, oder auch, wenn sie alt sind, aussen, kleine, weifse Krystalle, welche keine Benzoesäure, wie Grischow vermuthet, sondern Coumarin: Guibourt; Tonkocampher: Buchner sind. Die Tonkobohnen kommen öfters noch mit der äussern Kapsel in den Handel. Die kleinen, englischen stammen nach Virey wahrscheinlich von Dipterix oppositifolia Willd., die in Gujana sehr häufig ist.

Nr. 498. SEMEN TRITICI.

Waizen. Weizen. Im gemahlenen Zustande. Godhuma-pishta (Sans.). Godoma pindie (Tel.). Geunka ata (Duk.). Godumbay mao (Tam.). Tringoo pittay (Cyng.). Weizenmehl.

1) *Triticum vulgare Vill. Gemeiner Weizen.* Triandria, Digynia. Cl. III. Ord. 2. Familie der Gramineen. Abarten sind: α) *Triticum aestivum, Sommerweizen.* β) *Triticum hybernum, Winterweizen.* γ) *Triticum turgidum, englischer Bartweizen.*

2) *Triticum Spelta. Triticum Arias Clem. Triticum Forskolei Clem. Triticum sativum var. Koel. Triticum Zea Host. Dinkel.*

Zwei Pflanzen Asien's (Palästina) bei uns gebaut. Vorzüglich von der ersten und ihren Abarten wird öfters das Mehl, Farina Tritici, oder die Kleie Furfur Tritici, zu Ueberschlägen benützt. Das daraus verfertigte Brod, vorzüglich die Krume, Mica panis, wird öfters zu Pillen u. s. w. verwendet. Durch Auswaschen u. s. w. bereitet man aus dem Weizen das Stärkmehl, Amylum (Nr. 501.). Die Saamen der zweiten Pflanze werden unreif gesammelt und als grünes Korn, Gesundheitskorn verkauft. Ausserdem wird der Weizen zur Bier- und Branntweinbereitung benützt. Das Weizenmehl ist von Vogel analysirt. Den Einflufs des Düngers auf die verschiedenen Getreidearten und unter Anderem auf den Weizen und seine Abarten untersuchte (1831) Hermbstädt.