

NEUNTES KAPITEL.

Von den Früchten und Beeren.

§. 1.

Von den Früchten und Beeren überhaupt.

Unter einer Frucht (*Fructus*) versteht man den nach geschehener Befruchtung mittelst des Saamens Staubes anschwellenden Fruchtknoten, den man das Saamengehäuf, (*Pericarpium*) nennt.

Ist das Saamengehäuf nicht hohl, so findet man den Kern

1) in einer harten Schaafe eingeschlossen, Steinfrucht, (*Drupa*), wie z. B. die Kirschen, Pflaumen, Mandeln u. s. w.

2) Mit einer fleischichten Masse umgeben, die Kernfrucht, (*Pomum*), wie die Pommeranzen, Citronen u. s. w.

3) In Zapfen, (*Strobili*).

4) Blofs mit Saft umgeben, ohne in ein besonderes Gefäß eingeschlossen zu seyn, man nennt dieses eine Beere, (*Bacca*), wie die Johannisbeere.

Ist das Saamengehäuf hohl, so nennt man dieses ein Kapsel, (*Capsula*), welche aus einem Stücke, wie z. B. dem Mohn, oder aus mehreren Stücken besteht. Sind diese mit zwey Näthen zusammgehängt, und ist der Saamen an beyden Seiten wechselweise befestiget, so heifst diese Art

von

von Kapsel eine *Schotte*, (*Siliqua*); sitzt aber der Saamen bloß an den obern breiten Näthen, so entsteht eine *Hülse*, (*Legumen*). Ist das hohle Saamengehäuf mit Luft angefüllt, so heißt es ein *Fruchtbalg*, (*Folliculus*).

Nicht aber alle Vegetabilien tragen Früchte, so liegt z. B. bey dem Ysop, Lavendel, der Saamen bloß im Blumenkelch eingeschlossen.

§. 2.

Regeln bey Einsammlung der Früchte.

Man sehe vorzüglich darauf, daß sie bey einer noch nicht vollkommenen Reife gesammelt werden, und zwar bey trockner Witterung. Die Kernfrüchte zerschneidet man in Scheiben, befreyet sie von ihren Kernen, und trocknet sie in dem Backofen, oder befreyet sie vorher von ihrer äussern Schaaale, wie die Koloquinten, oder bewahret sie bloß in feuchtem Zustande, wie die Tamarinden, deren markichter Theil sich nicht leicht austrocknen läßt, und daher nicht so leicht verdirbt. Fleischtige Beere trocknet man gewöhnlich, ohne sie von ihren Saamen zu befreyen.

i) Früchte.

α) Steinfrüchte.

SÜSSE UND BITTERE MANDELN.

AMYGDALAE DULCES ET AMARAE. *)

Ursprung des Worts. *Amygdalus*, aus dem Syrischen *ah-mügdala*, ein ansehnlicher Baum, oder, wie einige wollen, weil die zweyte Schaale nach der grünen wie geschröpft, wie gefurcht aussieht, welche die Griechen *ἀμυγδαλίς* nennen.

Gestalt. Die Frucht des Mandelbaums eiförmig, äusserlich mit einer grünen, wollichten Haut überzogen, unter welcher ein zähes und trockenes Fleisch folgt, welches in der Mitte einen glatten, gefurchten und mit vielen Löchern versehenen gelblich-bräunlichen Stein einschliesst, welcher an dem einen Ende spitzig, an dem andern stumpf zugeht, an den Seiten mit einem Rand versehen ist, und in welchem der Kern, oder die Mandel enthalten ist. Dieser Stein lässt sich in zwey Theile spalten, und enthält an der Spitze einen Keim, der mit einer braunen Haut überzogen, mit erhabenen Strichen gezeichnet, und mit einem gelblichen Pulver bestreuet ist.

Der Baum dieser Frucht, welcher sich durch seine sägenförmigen, gezähnten Blätter, und ausgeschweiften Blumenblätter unterscheidet

*) *Amygdalus communis*. *Botanic.*

scheidet , artet gemeinlich in zwey Abarten, wovon die eine Abart bloß süsse Mandeln, die andere bittere liefert.

Geruch, keiner. *Geschmack* der süssen Mandeln, süßlicht, ölicht, der bitteren, bitter, ölicht, vorzüglich werden diese durch das Alter sehr scharf, ranzig.

Wesentliche Bestandtheile. Ölichte und schleimichte Theile.

Waterland. Syrien, Arabien, die Inseln des ägyptischen Meeres, die Barbarey in Afrika. Italien erhielt den Baum davon aus Griechenland, von wo er jetzt in Spanien, Frankreich, und den übrigen südlichen Ländern Europens gezogen wird.

Reifung. Im Anfang des Herbstes.

Wirkung, ernährend, erweichend.

Arzneygebrauch. Im Husten, Heiserkeit, Steinbeschwerden als Pflanzenmilch.

Gegenmittel. Bey mineralischen Giften.

Pharmazeutischer Gebrauch. Zur Bereitung des *Mandelöles*. S. zubër. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Die Schaalen und Kerne der Mandeln geben gebrannt eine schöne schwarze Farbe, aus welcher man mit Gummiwasser eine Art Tusche bereiten kann.

Diätetischer Gebrauch. Die süßen Mandeln genießt man frisch oder getrocknet. Die abgeschälten Mandeln geben mit Zucker und Rosenwasser das *Marzipan*. Übrigens werden sie nicht nur verschiedenen Speisen und Confecten, Torten, Kuchen beygemischt, um sie angenehmer zu machen, sondern man preßt aus ihnen ihre Pflanzenmilch als sogenannte Mandelmilch als ein erfrischungs- und nährendes Mittel. Auch setzt man sie mit Zucker candirt zum Nachtsch auf; die bittern Mandeln werden zu weilen mit den süßen Mandeln verbunden den oben erwähnten Zubereitungen zugesetzt. In Syrien sollen die Einwohner aus den gedörrten Mandeln Brod backen.

Kritische Kennzeichen. Sie müssen innerlich weiß, nicht zerbrochen, wurmstichig noch runzlich seyn.

SCHWARZE KIRSCHEN.

FRUCTUS CERASORUM. *)

Ursprung des Worts. *Cerasus*, von *Cerasunte*, einem Pontischen Municipio, woher der römische Feldherr Lukullus, nachdem er den König Mithridates überwunden, die ersten Bäume nach Rom gebracht hat, und *Hieronymus* berichtet, daß dieser Baum 120 Jahre hernach über das Meer nach England gekommen sey. Einige leiten es aus dem Griechischen α κήρ κήρος, wegen der herzförmigen Gestalt der Kirschen.

Ge-

*) *Prunus Cerasus. Botanica.*

Gestalt. Runde Steinfrüchte von der Gröfse einer Haselnufs, deren Kern rund, etwas gedrückt, zugespitzt, mit einem hervorstehenden Rande.

Farbe, dunkelroth, mit einem bluthrothen Saft.

Geruch, keiner. *Geschmack* der Frucht mehr sauer-süfs, angenehm; des *Kerns,* bitter.

Vaterland. Überall. Cerasunt war ihr erster Geburtsort.

Reifung. Im Juny.

Sammlungszeit. Nach erlangter Reife.

Wirkung, kühlend.

Arzneygebrauch. Neuere Versuche beweisen, dafs an Würmern leidende Hunde durch den Genufs von Kirschen davon sind befreyet worden. Sonst bey Gallenkrankheiten und Entzündungen zu Getränken.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung des *Wassers.* S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Um in Zinnauflösung gebeitzte Wolle violet braun zu färben.

Diätetischer Gebrauch. Man geniefst sie roh, gekocht, oder mit Zucker eingesotten. Auch bereitet man daraus verschiedene Bäckereyen. Durch die Gährung erhält man ein dem Wein ähnliches Getränke, und einen eben so geistigen Brandtwein. In Moskau bereitet man dar-

daraus einen Meth. Sehr oft wird der rothe Wein, wenn er seine Farbe verlohren hat, mit schwarzen Kirschen gefärbt, und für ächt verkauft. Die Kerne geben ein genießbares Oel.

Kritische Kennzeichen. Man wähle die schönen schwarzen, nicht wurmstichigen Kirschen.

PFLAUMEN.

FRUCTUS PRUNORUM. *)

Ursprung des Worts. *Prunus*, wahrscheinlich von der asiatischen Benennung *πρῦμνη*, welches einen grossen und harten Kern bedeutet.

Gestalt. Eyrunde, oder kugelförmige, unter einer dünnen Haut ein weiches, markichtes Fleisch enthaltende Steinfrüchte, welche in der Mitte des Fleisches einen länglichten, oder oval zusammengedrückten, auf beyden Seiten zugespitzten Stein mit einem Kern enthalten.

Farbe, schwarz, dunkelblau, gelblich, röthlich.
Innerlich, gelblich.

Geruch, keiner. *Geschmack* der Frucht, süßsauerlich, angenehm, des Kerns, bitter.

Vaterland. Das mittägige Europa; vorzüglich war damahls in Syrien, Damaskus der berühmteste Ort, woher man die Pflaumen erhielt, des-

*) *Prunus domestica.* *Botanic.*

deßwegen die schönsten grossen Pflaumen noch heut zu Tage Damascener - Pflaumen genannt werden. Jetzt erhalten wir die schönsten aus Ungarn und Mähren um die Stadt Brünn. Auch Brignola, eine Stadt der Landschaft Provenze in Frankreich liefert ebenfalls sehr schöne gelbe Pflaumen, welche zu uns schon ausgeschälet und in kleinen Fälslein gebackt, unter den Nahmen *Prunellen* versendet werden.

Reifung. Im August.

Samlungszeit. Nach ihrer gehörigen Reife.

Wirkung, kühlend, in grosser Gabe purgierend.

Arzneygebrauch. Bey Entzündungen und zu gelinder Entleerung des Unterleibes

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung des *Pflaumenmarks*. S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Die harten Schaalen der Pflaumen geben wie die Mandeln eine Art Tusche.

Diätetischer Gebrauch. Wie die Kirschen.

Kritische Kennzeichen. Man wähle nur die Damascener Pflaumen, denn die gelben, die sogenannten *Spillinge* sind der Gesundheit äusserst nachtheilig.

EICHEL.

GLANS QUERCUS. *)

Ursprung des Worts. Eichel, von dem Ebraischen Ackel und Aekel, welches so viel als essen bedeutet, weil sie das erste Nahrungsmittel der Alten soll gewesen seyn.

Gestalt. Eine eyrunde, dreymahl als der Kelch längere, überall glatte, etwas glänzende Steinfrucht, mit einem zerbrechlichen, in einer doppelten Haut eingeschlossenen, äusserlich runzlichten, und durch Adergewebe zweyfach getheilten Kern.

Farbe, strohgelb, mit röthlichen länglichten Streifen.

Geruch, keiner. *Geschmack,* bitter, herb.

Lebensdauer. Perennirend.

Sammlungszeit. Im August, September.

Wirkung, anhaltend reizend, tonisch.

Arzneygebrauch. Bey Drüsen - Verstopfungen, hypochondrischen Beschwerden, Auszehrung.

Diätetischer Gebrauch. Die gerösteten Eicheln werden anstatt des Koffees gebraucht. Auch wird

*) Quercus Robur. *Botanic.*

wird daraus Brod gebacken. Für die Schweine übrigens ein gutes Futter.

β) *Kernfrüchte.*

POMMERANZEN.

FRUCTUS AURANTIORUM. *)

Ursprung des Worts. *Aurantium*, ab *auro*, wegen der goldgelben Farbe der Frucht, oder von der Stadt Arantia zu Ajaga. Die Poëten haben ohne Zweifel durch diese Äpfel die güldenen Äpfel der Hesperiden verstanden, davon *Virgilius* sagt: Aurea mala decem misi, cras altera mittam.

Gestalt. Die reifen Früchte sind kugelförmig, an beyden Enden eingedrückt mit einem Nabel. Äusserlich umgiebt sie eine dickliche Schaale, (siehe Fruchtschaale), unter welcher ein saftiges, in neun bis zwölf Fächer abgetheiltes Fleisch enthalten ist, wovon jedes Fach mit einer in der Mitte der Frucht zusammenlaufenden Haut eingeschlossen ist, und aus vielen länglichen Saftbläschen besteht. Die Kerne sind eyrund, hin und wieder eingedrückt, der Länge nach gestreift.

Die unreifen Früchte haben die Grösse einer Erbse bis zur Kirsche, und sind runzlich.

Far-

*) *Citrus Aurantium. Botanic.*

Farbe der frischen reifen Frucht. Äusserlich, rothgelb, der getrockneten, dunkelgelb, innerlich gelblich, der unreifen frischen Frucht, grün, der getrockneten, grünbraun, in das schwärzliche fallend.

Geruch, angenehm, stark. *Geschmack* der reifen Frucht, angenehm, bitter, gewürzhaft, des Saftes, stark, angenehm sauer, der unreifen Frucht, sehr bitter, gewürzhaft.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - ölichte und harzichte Theile, nebst vielen bitteren und schleimichten Theilen.

Waterland. Im südlichen Europa, Spanien, Italien. Die schönste Baumzucht ist im Gebiete von Melilote, im Valle di noto, Palermo, Catania und Messina. Der meiste Handel geschieht in Messina, von da sie in dem Monath Oktober, November, Dezember, nach Triest, Venedig, Rom, Holland, England, Schweden versendet werden. Nach Deutschland kommen sie meistens aus dem venetianischen Gebiete, von Territorio Bresciano. Die Portugiesen brachten aus Siena in Asien die ertsen Kerne nach Portugall.

Reifung. In den heissen Gegenden schon im März, April.

Wirkung, nährend.

Arznegebrauch. Als erquickendes, durststillendes Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Die in Scheiben zerschnittenen und mit Zucker überstreuten reifen Früchte genießt man zum Wildprät als Sallat. Auch pflegt man das Mark von der ganzen Frucht mit oder ohne Zucker zu essen. Die gebratene ganze Frucht mit rothem Wein übergossen, giebt, wenn man sie einige Tage stehen läßt, ein sehr geistiges und erquickendes Getränke ab, das man *Bischoff* nennt.

CITRONEN.

FRUCTUS CITRI, LIMONIORUM. *)

Ursprung des Worts. *Citrus medica*, theils wegen ihren Arzneykräften, theils aber auch, weil *Palladius* die Früchte aus Meden und Persien nach Italien zuerst gebracht hat

Gestalt. Eine bald mehr bald weniger kugelförmige Frucht, deren oberes Ende eine Warze hat, am Grunde ist sie stumpfer. Unter ihrer Schaale (siehe Fruchtschaale), befindet sich ein weißlichtes Fleisch mit neun Fächern, wo in einem jeden zwey eyförmige, am Ende spitzige Saamen liegen.

Farbe, blasser als die Pommeranzen.

Geruch, angenehm, gewürzhaft. *Geschmack,* sauer, süßlicht, etwas herb.

We-

*) *Citrus medica. Botanic.*

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - ölichte und harzichte Theile.

Vaterland. Ursprünglich Asien oder Morgenland, vorzüglich Meden, Assyrien, Persien. Jetzt wird der Baum davon nicht nur in Portugall, Spanien, Italien, und den südlichen Theilen von Frankreich angetroffen, sondern auch in Deutschland, England, und andern gemässigten und kältern Gegenden Europens in Gewächshäusern gezogen.

Reifung. Wie des Pommeranzenbaums.

Verfälschung. Oft werden kleinere längliche, mit einer dünnen Schaaale versehene Citronen, die einen grün - gelblichen sauren Saft enthalten, für ächte verkauft. Sie sind unter dem Nahmen, *Limonien* bekannt.

Wirkung, kühlend, durststillend.

Arzneugebrauch. In Gallenkrankheiten, Scorbut, Gelbsucht; hemmt die narkotische Wirkung der Gifte, besonders giftiger Schwämme.

Diätetischer Gebrauch. Die in Scheiben geschnittenen Früchte werden mit Zucker bestreuet genossen. Der Saft dienet zu mancherley Speisen, Getränken, die unreifen Früchte werden eingemacht, man nennt sie *Citronat*, und gebraucht sie um Bäckereyen damit zu würzen.

Kritische Kennzeichen. Sie müssen ungefleckt seyn, vielen Saft, und wenig weisses Fleisch haben.

KOLOQUINTEN.

FRUCTUS COLOCYNTHIDIS. *)

Ursprung des Worts. *Colocynthis*, von seiner griechischen Benennung *κολοκυνθις*, welches einen kleinen Kürbis bedeutet, weil die Pflanze davon eine Kürbis ähnliche Gestalt hat, oder auch *α παρὰ τὸ κόλον κνήθειν*, seu *κναν*, wegen ihren drastischen Purgierkräften.

Gestalt. Runde, verschiedentlich grosse, mit einer grüngelben Schaale überzogene Früchte, welche, da sie ihrer äussern Schaale befreuet und getrocknet zu uns gebracht werden, *Koloquintenäpfel* heissen, sehr leicht sind, eine weisse, lederartige Haut haben, die ein leichtes, schwammichtes, schleimichtes, scharfes, bitteres Mark einschliesst, das eine Menge platte, länglichte Saamen, *Koloquintenkörner*, enthält.

Geruch, keiner. *Geschmack*, scharf, bitterlich. Die Saamen sind weniger scharf, und verlieren fast ihre Bitterkeit, wenn man sie rein mit lauem Wasser wäscht.

Wesentliche Bestandtheile. Bittere, im Wasser leicht auflösbare Theile; harzichte enthält sie sehr wenig.

Vaterland. Ägypten, Alexandria. Vorzüglich soll man sie häufig am Flusse Euphrate zu Bagdad in grosser Menge angetroffen haben, von

*) *Cucumis Colocynthis. Botanic.*

von da sie nach Aleppo und andern Orten geführt wird. Heut zu Tage werden sie häufig bey uns in Gärten angebauet.

Veränderung. Der Äther wird davon wenig gefärbt. Der wässrige Aufguß ist weiß, trübe, ohne Geruch, aber von einem sehr bitterm Geschmack, die Tinktur sieht blafs gelb aus, und hat einen bitterm Geschmack.

Wirkung, anhaltend reizend, harntreibend, wurmwidrig. In grossen Gaben heftig purgierend.

Arzneygebrauch. In allen Krankheiten von Verschleimung, doch jetzt selten, ausser bey Mangel der Reitzbarkeit, in der Manie und Melancholie.

Pharmazeutischer Gebrauch. Als Material zur Bereitung des gummichten Koloquintenpulvers und Purgierextracts. S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Man streuet sie in die Federbetten zur Ausrottung der Motten. Mit Leimwasser gekocht überzieht man damit die Herbaria viva, um sie für die Würmer zu schützen.

Kritische Kennzeichen. Man wähle die frischen, weissen, ganzen, recht trocken und leichten Äpfel.

CACAO.

NUCES CACAO. *)

Gestalt. Die Frucht der Melone ähnlich. Die Bohne länglich, mehr oder weniger plattgedrückt, den Gartenbohnen ähnlich, mit einer rauhen oder glatten, dünnen, zerbrechlichen, schwarzbraunen Schaafe umgeben, unter welcher ein dichter fettiger Kern enthalten ist.

Farbe, mehr oder weniger schwarzbräunlich.

Geruch, keiner, nur der geröstete Kern giebt einen sehr schwachen Geruch von sich. *Geschmack,* etwas fett, gelind zusammenziehend, angenehm. bitter.

Wesentliche Bestandtheile. Sehr viele fette und ölichte Theile.

Waterland. Von dem Baum dieser Frucht findet man ganze Wälder zwischen den beyden Wendekreysen von Amerika, als in Mexiko, Quatimala, Antillischen- und Caribäischen Inseln, und überhaupt in den wärmsten Gegenden dieses Welttheiles auf feuchten und niedrigen Boden. Die Einwohner schätzen sie sehr hoch, so, daß sie dieselbigen mit dem Schatten anderer Bäume, die sie Cacao quananthi nennen, wider die grosse Hitze der Sonne beschirmen.

Reifung. Zweymahl des Jahrs.

Samm-

*) Theobroma Cacao. *Botanic.*

Sammlungszeit. Im Winter und Sommer. Die Amerikaner sondern gewöhnlich den Saamen von dem Mark, welches stark anhängt, und wegen seinem süßlicht-säuerlichen Geschmack gegessen wird, genau davon ab, packen sie frisch in grosse Fässer, bedecken sie mit Rohrblättern, und beschweren solche mit Steinen, um die Nüsse zu pressen. Auf diese Art werden sie fünf Tage gelassen, wo sie zu gähren anfangen, und bey fortgesetztem Umrühren alle Morgen anstatt der weissen Farbe, eine braune oder rothe annehmen. Diese Gährung ist um dessentwillen nothwendig, weil sie nicht nur dadurch den bittern und herben Geschmack verlieren, sondern auch ohne eine solche Zubereitung leicht auskeimen, und verderben würden. Nach geendigter Gährung breitet man sie an einem freyen Orte in der Sonne aus, und kehrt sie fleissig um, damit sie trocknen, welches bey guter Witterung binnen drey Tagen geschieht. Sind sie trocken, so packt man sie in Kisten oder Säcke, und verwahret sie bis zu ihrer Versendung an einem tröcknen Orte. Die besten sind von Groskarakara aus der Provinz Venezuela oder Nikaragua.

Veränderung. Das Wasser zieht aus den rohen Bohnen eine gelbliche-bräunlichte Farbe, und einen bitterlichen nicht unangenehnen Geschmack heraus. Der Weingeist wirkt weniger auf sie, eben so der Äther. Erhitzt man die Cacaobohnen, so erhält man durch Auspressen ein wie Mandelöhl schmeckendes, grau leberfarbiges Oel. Die gerösteten, fein gepulverten, und mit siedendem Wasser verdün-

ten

ten Bohnen setzen auf der Oberfläche eine talg-ähnliche, nach Cacao riechende weisse Butter ab.

Wirkung, nährend.

Arzneugebrauch. In der Schwindsucht, Abzehrung. In Wasser oder Milch gekocht als vortrefliches Nahrungsmittel bey guter Dauungskraft.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung der *Cacaobutter*. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Die gerösteten Bohnen geben von ihren Schaaalen befreyet, fein zerrieben mit Zucker und Milch oder Wasser gekocht die Gesundheitschocolade. Zu Quatimala gebraucht man sie als Münze für arme Leute, auch als Handlungsmünze.

Kritische Kennzeichen. Man wähle die frischen, grossen und ganzen Cacaobohnen, die nicht schimmlicht, oder innerlich weifs sind.

MUSKATENUSS.

NUX MOSCHATA. *)

Ursprung des Worts. *Nux moschata*, wegen ihrem angenehmen, dem Moschus ähnlichen Geruch.

Gestalt. Eine birnförmige Frucht von der Grösse einer Pflirsiche, nur mit dem Unterschied, dass sie

*) *Myristica officinalis. Botanic.*

sie am Stiele zugespitzt ist, und der Länge nach eine Furche hat. An dieser Furche springt die äussere fleischichte Decke auf, die sich von einander theilt, und wo die Nufs mit einer Hülle, fälschlich *Muskatblüthe* genannt, von der weiter unten die Rede seyn wird, umgeben ist. Diese Nufs hat eine dünne und harte Schaale, unter welcher der Kern befindlich, äusserlich netzförmig, unten rund und fett, fleischicht ist. Es giebt *männliche* und *weibliche*, letztere sind die besten.

Farbe, grau, in das Hellbraune spielend.

Geruch, angenehm, durchdringend, aromatisch.
Geschmack, scharf, angenehm, bitter, sehr gewürzhaft.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch-ölichte Theile, auch harzige, schleimichte.

Waterland. Der Baum, von dem diese Nüsse kommen, ist in Ostindien zu Hause, und zwar in der Insel Banda, welche gegen den Molukischen von Mittag liegt, wo er ohne Pflanzung fortkömmt. Jetzt wird er häufig auf den Inseln Isle de France, Bourbon und Seichelles angebauet.

Reifung. Im May, Juny und November.

Sammlungszeit. In eben diesen Monathen. Man trocknet dann gewöhnlich die Nüsse nebst den Schaalen einige Tage, hängt sie darauf einen Monath in Rauch, klopft sie dann mit den Fäusten, damit die Schaalen abspringen, beizt die
die

die Kerne etliche Stunden mit Kalk, um sie vor der Fäulnis zu schützen, und trocknet sie.

Veränderung. Das im Aufguß gestandene Wasser ist weißlich von Farbe, und von einem schwächern Geruch und Geschmack. Die geistige Tinktur sieht gelb aus, hat einen aromatischen Geruch und einen gewürzhaften Geschmack, der Äther färbt sie blafs gelb. Durch die Destillation erhält man ein ätherisches Oel, welches theils schwimmt, theils im Wasser zu Boden sinkt. Durch das Auspressen bekommt man eine Art wohlriechender Butter, wie Unschlitt, nebst einem etwas ätherischen Oele.

Wirkung, reizend, stärkend, krampfstillend.

Arzneygebrauch. Bey Schwäche des Magens, der Ruhr, Krämpfen, hysterischen Anfällen.

Pharmazeutischer Gebrauch. Zur Bereitung des destillirten und gepressten Oeles. Auch als Material bey dem aromatischen Essig, Kinderwasser, aromatischen Geiste, Schauerischen Balsam u. s. w. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Als Gewürze in den Küchen. Man setzt sie auch dem Bier zu, um demselben seine windmachende Kraft zu benehmen.

Kritische Kennzeichen. Sie muß rund, schwer, frisch und fettig seyn, und mit einer heissen Nadel gestochen, etwas Oel gehen lassen, übrigens sehr Geruch- und Geschmackvoll seyn,

γ) Zapfen.

PINOLE. ZIRBELNÜSSE.

PINUS SATIVA. *)

Ursprung des Worts. S. Fichtenbaum. *Zirbelnüsse*, wegen ihren Zapfen, (*Strobili*), denn Zapfen und Zirbel sind einerley.

Gestalt. Länglich-platte, einen halben Zoll lange, mit einer dünnen braunen Haut überzogene weisse Kerne, welche in einer sehr harten und dicken Schaaale eingeschlossen sind, und in Zapfen sich befinden.

Geruch, keiner, *Geschmack*, den süssen Mandeln ähnlich.

Wesentliche Bestandtheile. Diese der süssen Mandeln.

Vaterland. Spanien, das südliche Frankreich, Italien.

Sammlungszeit. Bis die Zapfen sich öffnen, dieses geschieht durch die volle Reifung, oder, dafs man sie vorher in das Feuer legt.

Wirkung, nährend.

Arzneygebrauch. Wie die Mandeln, doch werden sie leicht ranzigt.

Diä-

*) Pinus Pinea Botanic.

Diätetischer Gebrauch. Man setzt sie verschiedenen Speisen zu. Auch werden sie mit Zucker überzogen als Confect verwendet.

δ) *Beere.*

WEINSCHÄDLING.

*BACCÆ BERBERUM RECENTES. *)*

Ursprung des Worts. *Berberis*, ein arabisches Wort, indem diese Pflanze zu den Zeiten der Araber ist bekannt, und in ihre Medizin eingeführt worden.

Gestalt. Eyrund - cylindrische Beeren, mit abgestumpften Spitzen, und braunrothem Nabel, nebst einem saftigen Fleisch, worinn zwey länglichte Saamen befindlich sind.

Farbe, schön roth.

Geruch, keiner. *Geschmack,* angenehm - sauer.

Vaterland. Hecken, Wälder, wo die Pflanze davon als Strauchgewächs ihren Standort hat.

Reifung. Im September.

Sammlungszeit. Nach vollendeter Reifung.

Wirkung, kühlend, Durst stillend.

Arz-

*) *Berberis vulgaris. Botanic.*

Arzneugebrauch. Im Scorbut und gallichten Krankheiten.

Pharmazeutischer Gebrauch. Zur Bereitung der Zelteln und des Syrups. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Die mit Zucker eingemachten Beeren genießt man zum Wildprät als Sallat. An einigen Orten zerstößt man sie, läßt sie fermentiren, und bereitet daraus einen Brandtwein. Auch nimmt man den Saft wegen seiner Säure anstatt des Citronensaftes zur Bereitung des Punsches.

Kritische Kennzeichen. Ihre vollkommene Reife bestimmt die Güte der Beeren.

FEIGEN.

CARICAE. FICUS. *)

Ursprung des Worts. *Carica*, von Caria, ihrem Geburtsorte. *Ficus*, aus der griechischen Benennung ξῦκος und συκη, indem man σ in fi verwandelt hat.

Gestalt. Diese ist sehr verschieden.

1) Kugelrunde, sehr grosse, von gelber Farbe.
Smirnische Feigen.

2) Runde, lichtbraune, weißgestreifte, *Neapolitanische Feigen.*

3)

*) *Ficus Carica. Botanic.*

- 3) Länglichte, grosse, gelbe, *Genuesische Feigen*.
- 4) Kleine, runde, gelbe, angenehm und süß von Geschmack, *Marseiller Feigen*.

Alle sind fleischig, und enthalten einen gelblichen, zwischen den Zähneu zerspringenden Saamen.

Geruch, keiner. *Geschmack*, süß, zuckerartig, schleimicht.

Wesentliche Bestandtheile. Schleimichte, zuckerartige Theile.

Vaterland. Der Baum davon wächst in allen südlichen und westlichen Ländern von Europa, wie auch auf den griechischen Inseln und ganz Asien. Bey uns wird er in Töpfen gezogen, und bleibt klein. In den wärmern Gegenden, z. B. in der Levante, erreicht er die Höhe eines Birnbaums. Die Früchte wachsen an den ältern Ästen und Zweigen. *Pythalus*, ein Athenienser entdeckte ihn zuerst, und *Bachus* oder *Dionysius* pflanzte und wartete ihn zuerst.

Reifung. Im Frühling und Herbst. In der Levante bringt man die Feigen durch eine besondere Operation, die man die *Kaprifikation* nennt, zur Reifung. Man hat zweyerley Sorten Feigenbäume, den *zahmen* oder *Gartenfeigenbaum*, und den *wilden*, letzter liefert die männlichen, dieser die weiblichen Blumen. Jener giebt des Jahrs dreymahl Früchte, die nicht essbar, wohl aber zur Reifmachung geschickt sind.

sind. Auf diese befinden sich die *Feigengallwespen*, (*Cynips pserus L.*) welche ihre Eyer hineinlegen, nachher aber, wenn die männliche Feige blüht, ausschlüpfen, und auf die zahmen Feigen fliegen, den Blumenstaub an ihrem Körper zu diesen Feigen tragen, diese durchbohren, um sich mit den darinn befindlichen Gallwespen zu paaren, wodurch sie die weiblichen Feigen befruchten. Soll nun diese Caprifikation geschehen, so werden die letzten Feigen von den Einwohnern gesammelt, und zwar, wenn das Insekt herausfliegen will, auf die zahmen Feigenbäume getragen, damit die aus den wilden Feigen hervorkommenden Insekten sich in diese einbohren, ihren aus den wilden Feigen an ihrem Körper anhängenden Blumenstaub abschütteln, und sie befruchten, wodurch sie binnen 14 Tage reif werden. Man erhält zwar schöne große Feigen in weit zahlreicherer Menge, die frisch einen sehr angenehmen Geschmack haben, aber getrocknet diese Annehmlichkeit verlieren, und dadurch den natürlich wachsenden Feigen weit nachstehen müssen.

Sammlungszeit. Nach ihrer Reifung, wo man nachher die natürlichen Feigen nach und nach in der Sonne trocknet, oder die künstlichen durch die Ofenhitze, damit sie nicht von Insekten verdorben werden. Sind sie gehörig getrocknet, so werden sie entweder in Körbe von Binsen und Palmblättern mit unterlegten Rosmarin - und Lorbeerblättern, oder grünen Aniskörnern aus Italien, Spanien, Frankreich, über Venedig oder Amsterdam und Hamburg, oder über Corfu und Cypren über Ve-

nedig zu uns übersendet. Unter den *Korbfeigen* sind die Marseiller-Feigen an Geschmack und Dauer die besten, ihnen zunächst kommen die italiänischen von Rom und Neapel. Unter den *Fafsfeigen* verdienen die cyprischen den Vorzug.

Verfälschung. Wenn die Feigen anfangen zu verderben, pflegt man sie gewöhnlich in einen Steintopf zu drücken, zwischen durch mit weißem Zucker zu bestreuen, und an einem nicht feuchten, auch nicht zu trockenem Ort hinzustellen; doch solche Feigen taugen nichts.

Wirkung, nährend, erweichend.

Arzneugebrauch. Beym Husten, Heiserkeit. *Ausserlich,* unter Gurgelgetränke, zum Zeitigen der Geschwüre des Zahnfleisches.

Diätetischer Gebrauch. Als Delikatesse. In Indien, Spanien, Portugall, macht man mit Mandeln und Gewürz eine Art Käse daraus. Auch bereitet man sich aus ihnen einen guten Brandtwein, und einen eben so starken Essig.

Kritische Kennzeichen. Man wähle weiche, klebrige, süsse, durchscheinende Feigen, da sie aber meistens wurmstichig sind, und sich in dem Aufguss die zuckerartigen Theile von den schleimichten nicht trennen, so nehme man lieber Honig oder Zucker.

CUBEBEN.

BACCÆ CUBEBARUM. *)

Ursprung des Worts. Vielleicht aus dem griechischen Worte *κουβέβα* vel *κουβέπα*.

Gestalt. Trockne, runde, runzlichte, wie ein schwarzes Pfefferkorn grosse, mit einem langen Stiel versehene Beeren, welche unter der äussern zerbrechlichen Schaale einen etwas ölichten Kern enthalten.

Farbe der Beere, grau oder braun, *des Kerns,* äusserlich, schwärzlicht, *innerlich,* weislicht.

Geruch, keiner. *Geschmack,* scharf, gewürzhaft.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - ölichte, harzige Theile.

Waterland. Man findet sie häufig in den Wäldern der ostindischen Insel Java, wie auch in Zeylon und Pegu, von da sie zu uns gebracht werden, damit man sie aber nicht fortpflanzt, so sieden und trocknen sie die Einwohner, ehe sie dieselben versenden.

Verfälschung. Oft werden leichte, runzlichte Cubeben mit einem kleinen welken Kern den ächten Cubeben untergeschoben, und für
U 2 ächt

*) Piper Cubeba. *Botanic.*

ächt verkauft. Sie sind unreif, und folglich unbrauchbar.

Veränderung. Den Äther färben sie gelbgrünlich, der wässrigte Aufguss hat einen Lavendelähnlichen Geruch, und sieht bräunlich aus. Der Weingeist wird davon bitter, scharf, gewürzhaft und balsamisch von Geruch, doch sticht der Weingeist vor. Durch die Destillation erhält man aus den Beeren ein feuriges, gelbes, im Wasser sinkendes ätherisches Oel.

Wirkung, anhaltend reizend, krampfstillend, bey'm Kauen Speichel hervorlockend.

Arzneygebrauch. In schleimichter Beschaffenheit, Bleichsucht, Windsucht, Schwäche des Magens und Darmkanals.

Diätetischer Gebrauch. Mit Zucker überzogen als Gewürz zu verschiedenen Speisen.

Kritische Kennzeichen. Man wähle frische, grosse, etwas schwere, gewürzhaftete Cubeben. Eigentlich in der Pharmazie überflüssig.

WACHHOLDER.

BACCÆ JUNIPERI. *)

Ursprung des Worts. S. Lignum Juniperi.

Ge-

*) Juniperus communis. *Botanic.*

Gestalt. Runde Beeren, deren Mark drey harte, auf einer Seite erhabene, auf der andern flache Saamenkörner enthält.

Farbe. *Ausserlich*, schwarz. *Innerlich*, gelbröthlich.

Geruch, angenehm, balsamisch. *Geschmack*, etwas süßlicht, ein wenig scharf, harzig.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - öligte, harzige und gummichte Theile.

Vaterland. S. Lignum Juniperi.

Reifung. Im Herbst des zweyten Jahres; denn es trägt zu einer Zeit dreyerley Beeren, grüne von dem laufenden Jahre, etwas gefärbte von dem vorigen, und reife Beeren von zwey Jahren.

Sammlungszeit. Nach der Reifung.

Wirkung, reizend, harntreibend.

Arzneygebrauch. In schleimichter Beschaffenheit, Wassersucht, Windsucht; selbst im Steine der Nieren sollen sie gute Dienste leisten.

Pharmazeytischer Gebrauch. Zu Bereitung des destillirten Wassers, Öles, Salse, Geistes, der Salbe. Auch nimmt man sie unter dem gemeinen Theriack u. s. w. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Zu verschiedenen Speisen, zum Brandtwein, Wachholderwein, zum Räuchern. Die Lappländer gebrauchen sie eben so als Getränk, wie bey uns den Thee und Coffee. Vor Zeiten bereitete man daraus ein Gesundheitswasser unter dem Nahmen *österreichisches* oder *Volkarisches Wasser*.

Kritische Kennzeichen. Sie müssen groß, voll, saftig, schwer und vollkommen reif seyn, alle übrigen sind nicht zu gebrauchen.

NELKENPFEFFER.

BACCÆ PIMENTA. *)

Gestalt. Runde glatte Beeren, die in ihrem weichen Mark zwey Saamen enthalten, die getrocknet, rund, runzlicht, größer als der Pfeffer sind, und eine nabelähnliche Vertiefung haben.

Farbe der *frischen Beeren*, schwarz; der *trochnen*, dunkelbraun.

Geruch, keiner. *Geschmack*, eine Vermischung von Gewürznelken und Canell.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - öligte, und gewürzhafte Theile.

Waterland. Neuspanien und Jamaika, wo der sehr hohe Baum davon wächst.

Samm-

*) Myrtus Pimenta. *Botanic.*

Sammlungszeit. Noch ehe sie reifen, wo man sie an der Sonne trocknet, und unter dem Nahmen, *Englisch Gewürze*, *Amömlein*, *Jamaischer Pfeffer*, *Nelkenpfeffer*, verkauft. Vor Zeiten waren sie unter dem falschen Nahmen *Awömleinsaamen* bekannt.

Wirkung, reizend, erhitzend.

Arzneugebrauch. Als Gewürz, um den Magen zu stärken, und Blähungen zu treiben. *Ausserlich*, als Kaumittel.

Diätetischer Gebrauch. Mehr als Gewürz in der Küche.

Kritische Kennzeichen. Ganz überflüssig, da diese bessere Gewürze ersetzen.

PFEFFER.

PIPER ROTUNDUM. *)

Ursprung des Worts. Piper, aus dem Griechischen Πέπερι, vel Πίπερι, gleichsam παρά τό πέπω, weil die Beeren die Verkochung der Speisen befördern.

Gestalt. Runde, trockne, runzlichte, wie mittlere Erbsen große Beeren, welche unter der äusseren Schaale einen harten, festen, innerlich grüngelben, äusserlich weißgrauen Körper enthalten.

Far-

*) Piper nigrum. *Botanic.*

Farbe des unreifen Pfeffers, schwarz, des reifen, weifs, der weisse Pfeffer ist daher der durch Reifung seiner schwarzen Schaale befreyte schwarze Pfeffer

Geruch, gelind aromatisch, gelind gerieben, scharf, aromatisch. *Geschmack*, beissend, ein Brennen auf der Zunge zurücklassend.

Wesentliche Bestandtheile. Gewürzhafte harzige Theile, und etwas ätherisches Oel. Von den harzigen Theilen rührt die Schärfe.

Vaterland. Ostindien, vorzüglich die Landschaft Malabar, und die nahe gelegenen Inseln Sumatra, Java, Bantam, Sunda, Ceda, und andere am Meere gelegene Orte, wo der Baum davon ein Strauchgewächs ist, und die Beeren davon zu Schiffe durch die Engelländer, Spanier und Holländer abgehohlet, und zu uns gebracht werden.

Reifung. Im December.

Samlungszeit. Wenn sie gehörig grün sind, wo sie an der Sonne getrocknet, schwarz und runzlicht werden.

Veränderung. Der Äther erhält davon eine gelbe, in das Grünlichte fallende Farbe, der Weingeist wird davon scharf, das Wasser im Gegentheile sehr schwach vom Geruch und Geschmack, vorzüglich, wenn man den Pfeffer schon vorher mit Weingeist ausgezogen hat, woraus erhellet, dafs die Schärfe des Pfeffers in den harzigen Theilen liege.

Wir-

Wirkung, reizend, aromatisch, bey'm Kauen Speichel erregend.

Arzneygebrauch. Bey verschleimten Magen, Schwäche des Magens, Winden.

Diätetischer Gebrauch. Als Gewürze bey schwer verdaulichen Speisen.

Kritische Kennzeichen. Guter schwarzer Pfeffer muß sich fest anfühlen lassen, auf dem Wasser schwimmen, sehr scharf von Geschmack, und nicht vom Staub überzogen seyn. Eigentlich ganz überflüssig.

LORBEER.

BACCÆ LAURI. *)

Ursprung des Worts. *Laurus*, a *laude*, quasi *laudea*, oder *laurea*, weil man vormahls den Siegern Kronen von Lorbeerzweigen aufsetzte.

Gestalt. Länglichlicht-runde Beeren, von der Größe einer Kirsche, welche in einer zerbrechlichen Schaale zwey Saamen enthalten.

Farbe der frischen Beeren, dunkelblau, der getrockneten, dunkelbraun, des Kerns, braun.

Geruch, aromatisch. *Geschmack*, aromatisch, sehr bitter.

We-

*) *Laurus nobilis*. *Botanic*.

Wesentliche Bestandtheile Fette, harzige Theile, und ätherisches Oel.

Vaterland. Dieser in unsern Gärten bekannte Baum wächst nicht nur in Asien und Griechenland wild, sondern kommt auch in den Wäldern und Gebürgen von Italien, Frankreich, Spanien und Portugall fort.

Reifung. Zu Ende des Herbstes, wo sie sich den ganzen Winter am Baume halten.

Sammlungszeit. Im October.

Wirkung, reizend, erhitzend.

Arzneygebrauch. Bey Schwäche des Magens, Blähungen, Wassersucht, unterdrückter monatlicher Reinigung; doch mit Behutsamkeit bey solchen sehr erregbaren Subjekten.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung des *Lorbeeröles*. Auch als Material zum *gemeinen Theriack*, *Steinkleepflaster*, und *Schauerischen Balsam* u. s. w. S. zuber. Mittel.

Kritische Kennzeichen. Man sehe auf schwere und geruchvolle Beeren.

HEIDELBEERE.

BACCAE MYRTILLORUM. *)

Ursprung des Worts. Myrtillus, quasi Pseudo-Myrtus.

Gestalt. Runde, glatte, den Wachholderbeeren ähnliche Beeren, welche einen dunkelrothen Saft enthalten,

Farbe, schwarz.

Geruch, keiner. *Geschmack,* angenehm süß, etwas zusammenziehend.

Wesentliche Bestandtheile. Nebst den rothen säuerlichen Saft enthalten die getrockneten Beeren einen zusammenziehenden Stoff.

Vaterland. Ein in unsern Wäldern eine Spanne hohes Staudengewächs.

Reifung. Im July.

Sammlungszeit. Im September, October.

Wirkung, kühlend.

Arzneugebrauch. Selten als Arznei.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung des Syrops. S. zuber. Mittel.

Tech-

*) Vaccinium Myrtillus. *Botanic.*

Technologischer Gebrauch. Die Färber gebrauchen den Saft, um Garn und Leinwand damit dunkelblau zu färben.

Diätetischer Gebrauch. Man genießt sie roh allein, oder mit rothem Wein, oder Milch. Auch verwendet man sie zu Suppen. Der Saft davon wird zum Färben des rothen Weins verwendet.

Kritische Kennzeichen. S. Berberisbeere.

MAULBEERE.

BACCÆ MORORUM. *)

Ursprung des Worts. *Morus* aus dem Griechischen *μόρος*, schwarz, wegen der Farbe der Beeren, andere leiten ihn her a *mora*, sive *tarditate*, weil der Baum davon nicht eher ausschlägt, als bis die Winterkälte vorbey ist, wie z. B. vorzüglich in den nordischen Ländern.

Gestalt. Eine aus kleinen, wie Schuppen übereinander liegenden Körnern bestehende Frucht, mit einem etwas runden Saamen.

Farbe, schwarz. Auch gibt es rothe, weisse; daher schwarze, rothe und weisse Maulbeeren.

Geruch, keiner. *Geschmack,* süß, weinhaft.
We-

*) *Morus nigra.* *Botanic.*

Wesentliche Bestandtheile. Sehr viele schleimichte Theile.

Vaterland. Persien. Jetzt wird dieser Baum davon in verschiedenen Ländern, wie in Italien, Frankreich, England, Deutschland gezogen.

Reifung. Im July, August.

Sammlungszeit. Nach ihrer vollkommenen Reifung.

Wirkung, kühlend.

Arzneugebrauch. Bey Entzündungen.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung der *Salse*, des *Syrups*. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Man genießt sie wie andere Obtsarten. An einigen Orten färbt man Wein damit, und verkauft sie für ächte rothe Weine. Auch bereitet man sich aus den Beeren an einigen Orten eine Art Brandtwein.

Kritische Kennzeichen. Nur die schwarzen Beeren sind im Gebrauch.

ROTHE JOHANNISBEERE.

BACCÆ RIBESIORUM RUBRORUM. *)

Gestalt. Kugelrunde, wie eine Erbse große, durchsichtige, genabelte Beeren, welche in ihrem Fleische viele eyrunde Saamen enthalten.

Far-

*) *Ribesium rubrum. Botanic.*

Farbe, angenehm roth.

Geruch, keiner. *Geschmack*, mehr sauer als süß, und schleimicht.

Vaterland. Ein in den mittlern und nördlichen Gegenden von Europa wildwachsender Strauch, der aber häufig bey uns angebauet wird.

Reifung. Zu Johanni.

Sammlungszeit. Zu eben derselben Zeit.

Wirkung, kühlend.

Arzneugebrauch. In sthenischen Krankheiten, unter dem Gerstentrank.

Pharmazeutischer Gebrauch. Zur Bereitung der *Salse* und des *Syrups*. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Man genießt sie für sich, oder mit Zucker bestreuet, oder eingemacht, der Saft zum Gelee.

Kritische Kennzeichen. S. Berberisbeeren.

HIMBEERE.

BACCÆ RUBI. *)

Ursprung des Worts. *Rubus*, quod virgulta ejus rubeant, wegen der rothen Reiser am Strauch.
Ge-

*) *Rubus idæus*. *Botanic.*

Gestalt. Halbkugelförmige Früchte, welche aus vielen zusammengesetzten Beeren bestehen, wovon eine jede einen harten Saamen im Safte enthält.

Farbe, roth, bisweilen auch weiß.

Geruch, angenehm, erquickend. *Geschmack,* säuerlich - süß.

Wesentliche Bestandtheile. Sehr viel schleimichte Theile.

Vaterland. Der Strauch davon wächst in Menge an Zäunen, Gesträuchen, ungebauten Orten. In Gärten verpflanzt wird er sehr hoch und schön.

Reifung. Im August, September.

Samlungszeit. Nach vollkommener Reifung.

Wirkung, kühlend.

Arznegebrauch. In der Gelbsucht, bey Entzündungen u. s. w. um Getränke angenehmer zu machen.

Pharmazeutischer Gebrauch. Zur Bereitung des destillirten Wassers, des Essigs und des Syrops. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Man genießt sie roh, oder mit Wein und Zucker. Auch macht man sie ein. Durch die Gährung erhält man einen geistigen, angenehmen Wein, und über die
Ela.

Blase gezogen, einen eben so guten und starken Brandtwein. In Moskau bereitet man daraus einen Meth.

Kritische Kennzeichen. S. Berberisbeeren.

HOLLUNDER.

BACCÆ SAMBUCCI. *)

Ursprung des Worts. S. Rinde.

Gestalt. Eyrunde, wie kleine Erbsen große einfährige Beeren, mit einem sternförmig erhabenen Nabel, und drey Saamen.

Farbe, schwarz, anfangs grün, röthlicht.

Geruch, keiner. *Geschmack,* säuerlicht, wenig süß, mehr herb.

Wesentliche Bestandtheile. Schleimichte Theile, und säuerliche Pflanzensalze.

Vaterland. S. Rinde.

Reifung. Im August, September.

Sammlungszeit. Im September.

Wirkung, sehr gelind reizend, auflösend, schweißstreibend.

Arz-

*) Sambucus nigra. *Botanic.*

Arzneugebrauch. In rhevmatischen Beschwerden u. d. gl.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung der *Salse* und des *Syrups*. S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Um leinerne Zeuge damit zu färben. Ebenso um Wein roth zu färben. Auch geben sie mit Gummiwasser, oder Alaunwasser, oder einer Lauge und etwas wenig Kreide eine braune Saftfarbe.

Diätetischer Gebrauch. Aus den Kernen bereitet man ein genießbares Oel. Übrigens sind die Beere das Lieblingsfutter der Vögel, daher man sie dadurch anzulocken sucht.

Kritische Kennzeichen. S. Berberisbeere.

KREUZBEERE.

BACCAE SPINAE CERVINAE. *)

Ursprung des Worts. *Spina Cervina*, a *spinis*, cornu cervi in modum erectis.

Gestalt. Runde, den grossen Erbsen ähnliche Beere, mit vier dicken und runden Saamen.

Farbe der Beere, schwarz, des *ausgepressten Saftes*, grün-schwärzlich.

Ge-

*) *Rhamnus catharticus*. *Botanic*.

Geruch, unangenehm. *Geschmack*, bitter, scharf, eckelhaft.

Wesentliche Bestandtheile. Sehr viele harzichte und scharfe Theile.

Vaterland. Der dornichte Strauch von diesen Beeren wächst in Hecken und Wäldern, an ungebauten Orten, an Bächen und Gräben.

Reifung. Im September.

Sammlungszeit. Nach der Reifung.

Wirkung, reizend, stark purgierend, harntreibend.

Arzneugebrauch. Bey starken Verschleimungen, in der Wassersucht u. s. w.

Pharmazeutischer Gebrauch. Zur Bereitung der *Salse* und des *Syrups*. S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Die Mahler und Künstler verfertigen sich aus dem ausgepressten Saft der unreifen Beere mit Alaun und Gummiwasser eine gelbe Saftfarbe, und aus dem ausgepressten Saft der reifen Beere, den man bis zur Honigdicke abdampft, mit Alaun oder Pottasche das sogenannte *Saftgrün*.

Kritische Kennzeichen. S. Berberisbeere.

e) *Fruchtschaalen.*

POMMERANZENSCHAALEN.

CORTEX AURANTIORUM. *)

Ursprung des Worts. S. Kernfrüchte.

Gestalt. Es sind die von dem schwammichten, unangenehm schmeckenden Mark gereinigte und getrocknete Schaalen der Früchte. Eine Varietät sind die Bergamotten, welche auf der Insel Barbados angebaut werden.

Farbe der frischen Schaale, äusserlich, gelbroth, *der getrockneten* dunkelgelb, *innerlich,* weifs.

Geruch, angenehm, erquickend. *Geschmack,* angenehm, bitter, gewürzhaft.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - ölichte und harzichte Theile.

Vaterland. Sizilien, Malta, Italien, Spanien, Portugall, und der südliche Theil von Frankreich,

Veränderung. Der Äther zieht fast gar nichts aus der Rinde, der Wein und Weingeist extrahiren auch schon in der Kälte die Rinde sehr gut.

Wirkung, stärkend.

X 2

Arz-

*) Citrus Aurantium. *Botanis.*

Arzneygebrauch. Bey Magenschwäche, wider Blähungen, Hypochondrie.

Pharmazevtischer Gebrauch. Für sich in Substanz als *Pulver*, und zur Bereitung des *destillirten Öles*, und des *Syrups*, des *Bergamottenöls*. S. zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Sie werden mit Zucker gewöhnlich eingemacht, und als *Confectur* verbraucht.

Kritische Kennzeichen. Gut getrocknete Schaaalen müssen dunkelgelb aussehen, gewürzhaft und geschmackvoll seyn.

CITRONENSCHAALEN.

CORTEX CITRI. *)

Ursprung des Worts. S. Kernfrüchte.

Gestalt. Wie der Pommeranzenschaalen.

Farbe. *Ausserlich*, gelb. *Innerlich*, weiß.

Geruch, angenehm. *Geschmack*, bitter, gewürzhaft.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - ölichte, harzichte Theile.

Vaterland. S. Frucht.

Wir-

*) Citrus medica. *Botanic.*

Wirkung, reizend.

Arzneugebrauch. Bey hypochondrischen Beschwerden.

Pharmazeutischer Gebrauch. Für sich in Substanz als *Pulver*, und zur Bereitung des *destillirten Wassers*, des *destillirten Öles*, des *Spiritus*, *Syrups*, und der *Tinktur*. S. zuber. Mit.

Diätetischer Gebrauch. Als Würze der Speisen.

GRÜNE SCHAALE DER FRUCHT DES
NUSSBAUMS.

CORTEX JUGLANDIS EXTERIOR. *)

Ursprung des Worts. *Juglans*, so viel als *Jovis glans*, die Eichel des Jupiter, weil sie ihm wegen ihrer vortrefflichen Frucht gewidmet seyn soll, *regia*, weil sie zuerst von den Königen aus Persien nach Griechenland sind gebracht worden. Der deutsche Name *Nussbaum*, kommt von dem lateinischen Wort *nux*, welches man von *nocendo* herleitet, theils, weil der Baum durch seinen Schatten den nahe stehenden Bäumen schadet, theils aber auch, weil die Kerne zwar den Gaumen kitzeln, aber ihr häufiger Genuß Schärfe, Heiserkeit, üble Verdauung verursacht.

Gestalt. Eine grüne, dicke, fleischichte, glatte, die Finger braunfärbende Schaale, welche äußer-

*) *Juglans regia*. *Botanica*.

serlich die eyrunde Frucht umkleidet, innerlich aber eine etwas runde, gefurchte, halb vierfache Steinfrucht enthält, in welcher ein vierlappichter Kern sich befindet.

Geruch, keiner. *Geschmack*, sehr bitter, herb.

Wesentliche Bestandtheile. Ein sehr zusammenziehender Stoff.

Vaterland. Persien und Syrien, von wo die Nussbäume zuerst in Rom hekannt wurden. Bey uns wird er häufig in Gärten gezogen.

Reifung. Im Sepember.

Sammlungszeit. Um Bartholomäi und Johanni.

Wirkung, reizend, tonisch, wurmtreibend.

Arzneygebrauch. Meistens nur äusserlich bey Geschwüren als Abkochung, oder als Gurgelwasser in der wässerichten Bräune.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung der *Salse* und des *Extracts*. S. zuber. Mittel.

Technologischer Gebrauch. Zum Färben der Wolle, welche nach vorhergeschehener Beitzung in einer Wisfmuthauflösung mit der Brühe dieser Rinden gekocht, eine flohbraune Farbe annimmt.

MUSKATBLÜTHE.

MACIS.

Ursprung des Worts. S. Muskatnuß.

Gestalt. Ist das unter der Schaale der Muskatnuß befindliche netzartige Gewebe, welches man fälschlich *Muskatblüthe* nennt, und die *fleischichte Hülle* der Frucht ist.

Farbe, dunkelroth, durch das Trocknen wird sie gelb.

Geruch, angenehm, balsamisch. *Geschmack,* gewürzhaft, bitter, ölicht.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - ölichte Theile.

Vaterland. S. Muskatnuß.

Reifung. S. Muskatnuß.

Sammlungszeit. S. Muskatnuß. Vor dem Verschicken besprengt man sie mit Seewasser, damit sie sich besser halten.

Veränderung. Der Äther wirkt fast gar nicht auf sie, der wässrichte Aufguß ist weißlich, und sehr geringe von Geruch und Geschmack. Die geistige Tinktur gelblich, und hat ihren völligen Geruch und Geschmack. Durch die Destillation erhält man ein sehr feines, flüchtiges, gewürzhaftes, blafs gelbes, auf dem Wasser schwimmendes ätherisches Oel.

Wir-

Wirkung, flüchtig - reizend, eritzend, krampfstillend.

Arzneygebrauch. Bey Blähungen, Ruhr, Krämpfen, hysterischen Zufällen, bey unterdrückter monathlichen Reinigung.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung des destillirten Oeles und der Tinktur. S. zubereit. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. Wie die Muskatnuß.

Kritische Kennzeichen. Man wähle biegsame, zähe, ölichte, dunkelrothe, stark aromatisch riechende Stücke.

MYROBALANEN.

CORTEX MYROBALANORUM CITRINORUM. *)

Ursprung des Worts. Myrobalanum, ex *μυρον*, unguentum, und *βελανος*, glans, quasi glandes unguentarias. Ohne Zweifel haben die alten Ärzte etwas anders darunter verstanden.

Gestalt. Runde, etwas längliche, bauchichte Rinden, welche innerlich einen kleinen, eckichten, harten Kern enthalten.

Farbe, Citronengelb.

Ge-

*) An Terminaliae species?

Geruch, keiner. *Geschmack*, zusammenziehend, styptisch, austrocknend.

Vaterland. Malabar, Zeylon.

Wirkung, reizend, zusammenziehend.

Arzneugebrauch. In Unthätigkeit der ersten Wege, Durchfall.

Pharmazeutischer Gebrauch. Für sich in Substanz als *Pulver*.

§) *Schotten*.

ROHRCASSIE.

SILIQVA CASSIAE FISTULAE. *)

Ursprung des Worts. *Cassia fistula*, wegen der Rohr ähnlichen Gestalt der Schotten.

Gestalt. Eine runde, harte, einen Zoll dicke, ein bis drey Schuhe lange Schotte, welche inwendig durch quer laufende Scheidewände in viele Fächer eingetheilt ist, und in welchem jedem einzelnen Fach ein mit Mark angefüllter Saamen liegt.

Farbe der Schotte, schwarzbraun, des *Markes*, schwarz.

Ge-

*) *Cassia Fistula. Botanic.*

Geruch, fad. *Geschmack*, gewürzhaft, süßlicht, unangenehm, dann bitter.

Wesentliche Bestandtheile. Ätherisch - ölichte, harzichte, schleimichte Theile.

Vaterland. Ein sehr hoher Baum in Ost- und Westindien, wo er wild wächst, oder mit Fleiß gepflanzt wird. Auf den antillischen Inseln ist er so häufig, daß man die Schiffe mit den Früchten statt Ballast beladet. Im Handel kommen folgende Sorten vor:

- 1) Die *orientalische* oder *levanten - Cassie*. Diese besteht aus grossen und dicken Schotten, ist die beste, und kommt aus Kambaja, Kananova u. s. w.
- 2) Die *alexandrinische* oder *ägyptische*, ist dünner, und wird unreif gesammelt.
- 3) Die *occidentalische*, ist die schlechteste, doch verdient die *antillische* einigen Vorzug.
- 4) Die *brasilische Cassie*, ist sehr groß und stark, soll aber nicht abführen.

Sammlungszeit. In Ägypten werden die Hülsen vor ihrer Reife in verschlossene Magazine schichtweise zwischen Palmenblätter aufbewahrt, mit Wasser besprengt und dann vierzig Tage hindurch bis sie schwarz werden, aufbewahrt.

Wirkung, gelind abführend.

Arz-

Arzneugebrauch. Um gelinde Entleerung der ersten Wege zu bewirken.

Pharmazevtischer Gebrauch. Zur Bereitung des *Marks*. S. zuber. Mittel.

Kritische Kennzeichen. Sie müssen schwer, frisch, glatt und innerlich mit einem weichen, schwarzen, süssen, nicht herben, sauren, oder schimmlichten Mark angefüllt seyn. Auch müssen, wenn man die Hülse schüttelt, die darinn enthaltenen Saamen kein Geräusch machen, weil es sonst anzeigt, daß das Mark eingetrocknet ist.

TAMARINDEN.

SILIQVA TAMARINDORUM. *)

Ursprung des Worts. *Tamarindus*, von der arabischen Benennung *Tamarrhendi*, d. i. indische Frucht, weil diese Frucht zuerst aus Ostindien nach Arabien und Ägypten gebracht wurde.

Gestalt. Kurze und dicke Schotten, welche mit den Bohnen viel Ähnlichkeit haben, aus einer äussern trocknen, und einer innern häutigen Rinde bestehen, zwischen welcher der Saamen fächerweise in einem weissen Mark sitzt. Wir erhalten nur das Mark. Im Handel kommen zwey Sorten vor.

- 1) Die ostindische *Tamarindenpulpe*, in langen Schotten, mit sechs bis sieben Saamen, und

*) *Tamarindus Indica*. *Botanic.*

und einem schwarzen, trocknen und sauren Mark.

- 2) Die *westindische*, mit kurzen Schotten, mit drey bis vier Saamen und einer geringen Menge eines weichen und süssen Markes.

Farbe des Marks, schwärzlichbraun.

Geruch, angenehm, sauer, schwach. *Geschmack*, angenehm sauer.

Wesentliche Bestandtheile. Zuckerartige, schleimichte Theile, Weinsteinsäure und Weinstein.

Vaterland des Tamarindenbaums. Indien, Ägypten, Arabien, Amerika. Auch kommt er nur in den heissesten Gegenden fort, und ist wegen seinem Schatten einer der angenehmsten Bäume. In unsern Treibhäusern dauert er nicht lange.

Sammlungszeit. Ehe die Tamarinden versendet werden, arbeitet man sie gewöhnlich vorher in einem kupfernen Kessel mit kaltem Wasser oder Weinessig so lange durch, bis eine Art von Brey daraus wird, die dann erst in Tonnen zum Verschicken eingeschlagen werden. Hierdurch sind sie meistens kupferhaltig.

Verfälschung.

- 1) Mit *Pflaumenmus*, *Weinstein*, und *Weinsteinsäure*, *Citronensäure*, *Zucker*.

2) Mit *Kupfertheilen*, wie oben erwähnt ist, ein polirtes Messer in eine solche Tamarindenauflösung hineingehalten, wird davon kupfrig, und von Hineintröpfeln des Salmiackgeistes die Stelle blau.

Veränderung. Die geistige Tinktur nimmt eine braune Farbe an, ist ohne Geruch, hat aber einen sauren, mehr dem Weingeist ähnlichen Geschmack. Der Äther wird gelblicht, und der wässrichte Aufguß bräunlicht, sauer, und an Geschmack wie die Tamarinden.

Wirkung, kühlend, gelind abführend.

Arznegebrauch. In allen Krankheiten, wo Unreinigkeiten auszuführen sind. In der Gelbsucht. Bey Personen, welche an Säure leiden, vermeide man sie.

Pharmazeutischer Gebrauch. Zur Bereitung des *Markes. S.* zuber. Mittel.

Diätetischer Gebrauch. In Java machen sich die Einwohner daraus durch die Gährung ein unserm Bier ähnliches Getränke. Die Araber machen die Früchte mit Zucker ein, und geniessen sie, wenn sie durch Wüsteneyen in heissem Wetter reisen.

Kritische Kennzeichen. Da man sehr selten die Tamarinden in Schotten erhält, so muß man ein frisches, saftiges, angenehm säuerliches Mark erwählen.

JOHANNISBROD.

SILIQVA DULCIS. *)

Ursprung des Worts. *Siliqua dulcis*, wegen ihrem süßlichen Geschmack. *Ceratonia*, a κέρως, *cornu*, Graecis etiam audit κεραιόν, *siliquam*. Der deutsche Name *Johannisbrod*, weil es um diese Zeit seine Früchte trägt, oder, wie die Alten vermuthen, weil Johannes der Tauffer in der Wüste sich damit genähret habe.

Gestalt. Länglichte, platte, mehr oder weniger gebogene Schotten, welche zwischen dem dicken, mit einem Mark angefüllten Schaaalen eyrunde und platte Saamen enthalten.

Farbe der Schotten, und des Markes, braun.

Geruch, keiner. Geschmack, süß.

Wesentliche Bestandtheile. Schleimichte, zuckerartige Theile.

Vaterland des Johannisbrodbaums. Orient, die Inseln des Archipelagus, das südliche Europa.

Reifung. Zu Johanni.

Sammlungszeit. Nach vollendeter Reife.

Wirkung, nährend, erweichend.

Arz

*) *Ceratonia Siliqua. Botanic.*

Arzneygebrauch. In Brustkrankheiten.

Diätetischer Gebrauch. Die Ägyptier, Araber, und andere orientalische Völker pressen aus der frischen Frucht den Saft, und machen damit anstatt des Zuckers oder Honigs, den Ingwer, Myrobalanen und andere Früchte ein. An einigen Orten, wo es einheimisch ist, wird es zu Fütterung des Viehes, vorzüglich der Schweine verwendet.

Kritische Kennzeichen. Sie müssen dick, nicht von Würmern zerfressen seyn, im Bruche ein weiches Mark zeigen, und die Saamen beym Schütteln nicht klappern.

η) *Hülsen.*

SENNA - SCHOTTEN.

*FOLLICULI SENNAE. *)*

Ursprung des Worts. S. Blatt.

Gestalt. Länglichte, kurze, abgerundete, sichelförmige, flachgedruckte Hülsen, mit Traubenkernen ähnlichen Saamen.

Farbe, schwarz, braunfleckig.

Geruch, keiner. *Geschmack,* etwas salzig, bitter.

Va-

*) *Cassia Senna. Botanica.*

Vaterland. S. Blätter.

Wirkung, den Sennesblättern ähnlich, nur schwächer, angenehmer.

Arznegebrauch. Bey gastrischen Lokalübeln, um die Unreinigkeiten wegzuschaffen.

Kritische Kennzeichen. Man wähle die frischen, schwarzen und braunfleckigen von Alexandria.

§) *Saamenkapseln.*

MOHNKÖPFE. MOHNSAAMENKÖPFE.

CAPITULA PAPAVERIS. *)

Ursprung des Worts. *Papaver.* s. *Papaver Rhoeas.*

Gestalt. Die Mohnköpfe, oder Capseln sind runde, glatte, oben mit einem sternförmigen Huth bedeckt, und inwendig in mehrere Fächer abgetheilt, welche vor der Reifung des Saamens verschlossen, nach Endigung derselben offen sind, und zwischen welchen eine Menge kleiner, runder, nierenförmiger, etwas runzlicher Saamen befindlich sind. Sind die Mohnköpfe frisch, so enthalten sie einen milchichten, narkotischen Saft, der, wenn man sie aufritz, herausfließt.

Far-

*) *Papaver somniferum. Botanic.*

Farbe der unreifen Saamen, schwarz, *der reifen*, weifs, jene nennt man daher *schwarzen Mohn*, diesen *weissen Mohn*.

Geruch der frischen Kapseln, betäubend, *der getrockneten*, schwächer.

Wesentliche Bestandtheile. Sie enthalten etwas narkotischen Stoff, daher sie mit Wasser angebrühet, wie ein Opiat wirken.

Vaterland. Die wärmsten Gegenden von Asien, Persien und Ägypten. Wegen dem fruchtbaren Boden und sorgfältigen Anbauen erlangt die Pflanze oft eine Höhe von 40 Fufs, und die Saamenkapseln werden in Arabien so groß, daß eine einzige 35 Unzen Wasser faßt. Wegen der Schönheit der Blumen, und wegen des Saamens ziert man unsere Gärten damit.

Lebensdauer. Einjährig.

Reifung. Im July und August.

Sammlungszeit. Wenn die Köpfe durch einen Einschnitt einen concentrirten milchichten Saft herausfließen lassen, der eingedickt *Opium* genannt wird. S. *Opium*.

Wirkung, erweichend.

Arznegebrauch. Äusserlich zu zertheilenden Umschlägen.

Pharmazeutischer Gebrauch. Die Kapseln der weissen Mohnsaamen und der aus den Kapseln
II. Abtheil. Y oh-

ohne Saamen mit Bockshörnlein bereite-
Bockshörnlein- oder *Mohnsyrup*. S. zub. Mit.

Diätetischer Gebrauch. Die gerösteten Saamen wurden vormahls mit Honig zum Nachtsch bey den Römern aufgetragen. Die Perser und Ägyptier setzen sie dem Brode als Gewürze bey, auch werden sie häufig unter die Mehlspeisen und Backereyen genommen.

Kritische Kennzeichen. Gute Mohnköpfe dürfen nicht zu alt, und nicht von Würmern zerfressen seyn.

STERNANISS. BADIAN.

CAPSULAE ANISI STELLATI. *)

Ursprung des Worts. *Anisum*, quasi *ἀνίσηνον*, weil er die Elslust befördert, oder von *ἀνίσημι*, ὅτι ἀνίσημι τὰς ἐμπνευματώσεις, wegen seinen windtreibenden Kräften. *Stellatum*, wegen den einem Sterne ähnlichen Saamenkapseln, daher er auch *Sternaniss* heißt.

Gestalt. Eine aus sechs bis acht harten, dicken, oben geöffneten, in der Mitte zusammenvereinigen, einem Sterne ähnlichen Kapseln bestehende Frucht, wovon jede Kapsel einen glänzenden, linsenförmigen Saamen enthält, in welchem ein weißer Kern befindlich ist.

Far.

*) *Illycium anisatum. Botanic.*

Farbe der Saamenkapseln, dunkelbraun, des *Saamens*, braun, des *Kerns*, weiß.

Geruch der Saamenkapseln, eigen, aromatisch; des *Kerns*, etwas schwächer. *Geschmack*, gewürzhaft, süß, brennend; des *Kerns*, etwas schwächer.

Wesentliche Bestandtheile. Den größten Theil macht das ätherische Oel aus, daher auch seine Wirksamkeit.

Vaterland. Man bringt diese Frucht aus der Tarey, China, und den philippinischen Inseln zu uns.

Reifung. Im August.

Sammlungszeit. Wenn die Saamen ihre vollkommene Zeitigung erlangt haben.

Veränderung. Der wässerige Aufguss, so wie der geistige ist gelb von Farbe, und hat den eignen Geruch und Geschmack. Der Äther wird davon goldfärbig.

Wirkung, gelind reizend, gewürzhaft.

Arzneugebrauch. In asthenischen Brustkrankheiten, Magenschwäche, bey Blähungen u. s. w.

Pharmazeutischer Gebrauch. Unter dem *Manna-syrup*. Die Saamen als *Pulver*. S. zuber. Mit.

Diätetischer Gebrauch. Die Chineser thun ihn unter den Koffee und Thee, auch bereitet man

sich in Ostindien einen *Anisfarack* daraus. Bey uns wird er allein mit warmen Wasser oder mit Thee getrunken.

Kritische Kennzeichen. Man wähle die ganzen, reinen, staublosen Früchte.

η) *Fruchtbalg.*

CARDAMOMEN.

CARDAMOMUM MINUS. *)

Ursprung des Worts. *Cardamomum*, a *κάρδαμον*, und *αμωμον*, wegen dem ähnlichen Geschmack mit dem *Amomo*, oder wie einige wollen, quasi *nasturtium svave*, auf Griechisch *κάρδαμον*. Am wahrscheinlichsten kommt aber der Name aus dem arabischen Worte *Cordumeni* her.

Gestalt. Eine dreyeckigte, in drey Fächer abgetheilte, einen halben Zoll lange, gestreifte, leichte, kurzgestielte Saamenkapsel, welche inwendig in jedem Fache zwey Reihen von eckigten, gestreiften Saamen enthält.

Farbe der Saamenkapsel, blafsgelb; der Saamen, punktirt, glänzend, dunkelbraun, oder braunröthlich; des Markes, weils.

Geruch der Saamen, angenehm. *Geschmack*, sehr gewürzhalt, bitterlich, kampferartig.
We-

*) *Anomum cepens*, *Botanic.*

Wesentliche Bestandtheile. Sehr viele Öltheilchen.

Vaterland. Malabar, Zeylon, wo die mit einem einfachen, sehr kurzem Schafte versehene Pflanze, schattigte Orte auf feuchtem Boden liebt.

Veränderung. Die Tinktur und der wässerigte Aufguss wird gelblicht, beyde angenehm, gewürzhaft, der Äther zieht eine schwache Gilbe heraus.

Wirkung, reizend, erhitzend.

Arzneygebrauch. Bey Magenschwäche, Verschleimungen, Blähung.

Diätetischer Gebrauch. Als Gewürze der Speisen, vorzüglich lieben sie die Indianer.

Kritische Kennzeichen. Man bewahre die Saamen bis zu ihrem Gebrauche in den Kapseln auf, denn ausser diesen verlieren sie den Geruch und kampferartigen Geschmack, indem sie unbrauchbar werden.