

O.

Oak-lungs; s. Lungenflechte.

Oak tree; s. Lohbeiche.

Oats; s. Grühhafer.

Oboan } s. Weißspe.

O'el }

Obier } s. Schneeballschwel-

Obierus } ke.

Obole; ein Gewicht von zwölf Gran.

Obst Kirſche, *Prunus Cerasus*, L. [Blackwell, *herb. tab.* 449.] mit etwas gestielten Blumentrauben und glatten, oval-lanzettförmigen zusammengefal- tenen Blättern, ein bekannter Baum.

Man findet in der Apotheke von der sauern Abart die getrockneten Kirſchen (*Cerasa acida siccata*), wovon man den Abſud in Gallie- bern zu verordnen pflegt. Den friſchen Saft kocht man mit Zucker (12 gemeſſene Unzen des erſtern zu 16 Unzen des letztern) durch einmaliges Aufſieden zum Rhob (*Rhob*, *Syrupus cerasorum*) zu gleichem arzneilichen Behufe. Von den ſauern, und einigen andern Kirſcharten werden die geſtoſſenen Kerne (*Nuclei cerasorum*) zur Deſtillation des Kirſchwassers, eines dem Lorberkirſchwasser an Arzneikräften ähnlichen Produkts, angewendet; die Alten wendeten die ganz zerſtoſſenen Vogelkir- ſchen (w. s.) auch wohl andre Kir- ſchen unnütziger Weiſe dazu an. Selbſt die Stiele (*Stipites*, s. *pedunculi cerasorum*) welche stypti- ſchen Geſchmacks ſind, pflegt man aufzubewahren und in Abkochun- gen gegen Stockſchnupfen, vöſſig empiriſch, zu verordnen. Aus

der geboſtenen Rinde der ältern und kränklichen, allzu feucht ſte- henden Kirſchbäume dringt oft in ziemlicher Menge ein geruch- und geſchmackloſes Gummi (*Gummi Cerasorum*) aus, welches öfterer braun und gelb, als weiß iſt. Es iſt von geringer Gummikraft, und kann weit weniger Waſſer zu dick- lichem Schleime ſättigen, als ara- biſches Gummi, und noch weit weniger als Traganthgummi, s. Gummi.

Ocellus cervi; s. Breitblatt- laſer.

Ocher

Ocher, gelber } s. Eiſenerze.

Ocher, brauner }

Ochererbſe, *Pisum Ochrus*, L. [Kniph, *bot. orig.* Cent. 10. n. 71.] mit an zwei Seiten häutig herablaufenden Blattſtielen, und zweiblühigen Blumenſtielen, ein im ſüdlichen Europa unter Ge- treide beſtändliches Sommerge- wächs, welches im Brachmonate gelb blüht, und geflügelte Scho- ten trägt.

Die honiggelben, mit einer weißen Streife verſehen, etwas platten Samen (*Sem. ochrei*, *Ervi- liae sylvestris*) haben an Größe und Geſchmack viel Aehnlichkeit mit unſern Gartenerbſen. Die Alten ſchreiben ihnen auflöſende, reinigende, zuſammenziehende Kräf- te, unbeſtimunterweiſe zu. Der arme Mann nimmt ſie in Italien zur Nahrung.

Ochergelb

Ochra citrina } s. Eiſenerze.

Ochra lutea }

Ochrus; s. Ochererbſe.

Ochs;

Ochs; f. Rind.

Ochsenauge; f. Ackerkamille.

Ochsenblume; f. Mädnichskopfs-
Ibweizabn.

Ochsenbrech, oder

Ochsenbrechehechel,

Ononis spinosa, L. [Flor. dan. tab. 783.] mit einzelnen, traubenweise stehenden Blüthen, dreifachen und einfachen Blättern, und dornichten Aesten, ein etwa zwei Schuh hohes, mehrjähriges, strauchartiges, Gewächs auf dürrer, hartem Boden, an Wegen, wo es im August rüthlich blüht.

Die oft fußlange, eines kleinen Fingers und dickere Wurzel (*Rad. Ononidis*, *Anonidis*, *Arestae bovis*) ist holzig und sehr zähe, äußerlich bräunlich, innerlich weißlich. Der Geruch und Geschmack der Rinde der Wurzel, als des einzig kräftigen Theils derselben, ist erbsenartig. Viele Beobachtungen zeugen von ihrer Kraft im Wasserbruche und sonst Harn zu treiben. Ob sie in der harten Geschwulst des Hoden (dem Fleischbruche) und in Leberverhärtungen wirklich Dienste leiste, ist noch zweifelhaft. Die Schmerzen und die Hamverhaltung vom Blasen- und Nierensteine hat sie oft erleichtert. Die Alten gaben die Rinde auch in Pulver, jetzt giebt man sie im Absude, wo sie aber den Magen schwächt.

Heutzutage bedient man sich an ihrer Statt auch nicht selten der Wurzel der *Ononis arvensis*, L. [Zorn, *pl. med.* tab. 132.] mit paarweise in Trauben vereinigten Blüthen, dreifachen und oben einfachen Blättern und stachellosen, etwas feinhaari-

gen Aesten, welche sich an gleichen Staudorten findet, und an Arzneikräften wohl wenig von ersterer abzuweichen scheint, obgleich die meisten Versuche mit obiger angeestellt sind, in neuern und ältern Zeiten.

Das Aschensalz der Ochsenbrechehechel (*Sal ononidis*) ist ein narcines Laugensalz, ohne sonderliche Bedeutung und jetzt außer Gebrauch.

Ochsenzunge; f. Rind.

Ochsenzunge; f. Deutschochsenzunge.

Ochsenzunge; gelbe; f. Natterkopflothwurzel.

Ochsenzunge, indianische; f. Alkannlawsonie.

Ochsenzunge, rothe; f. Särberochsenzunge.

Ochsenzunge, wahre; f. Alkannlawsonie.

Ochsenzunge, wilde; f. Wildnatterkopf.

Ocimum; f. Ocimum.

Ocimum sylvestre; f. Basiliensthymian.

Ockley; f. Alei.

Ocularia] f. Augentrostfleuch-
Ocularis] te.

Oculi Cancrorum; f. Stußkrebs.

Oculi cancrorum citrati; f. *Cencha citrata*.

Oculi cancrorum praeparati; f. Präpariren.

Oculi populi; f. Schwarzespe.

Oculus bovis; theils Särberkamille, theils Ackerkamille, theils Masliebenwunderbiume.

Oculus Vaccae; f. Ackerkamille.

Ocymastrum] f. Weiß-

Ocymiodes album] lichttrös-

lein. Ocimum;

Ocymum; f. Hirnkrautbasillie.

Ocymum Basilicum, L. f. Hirnkrautbasillie.

Ocymum citratum f. Hirn-Ocymum medium f. Krautbasillie.

Ocymum minimum, L. f. Kleinbasillie.

Obernennig; f. Wundodernennig.

Odonites lutea; f. Alpenhasenohr.

Oefen (Furni, Fornaces). Vorrichtungen, das Feuer zu verwahren, seine Grade zu regieren, und seine Hitze möglichst zur Bearbeitung arzneilicher Substanzen zu verwenden, nennt man gute pharmazeutische Ofen. Fast für jede durch Hitze zu vollführende Arbeit in der Offizin läßt sich ein besondrer, vorzüglich angemessener Ofen denken. Aber mehrere Rücksichten gebieten, die Zahl der pharmazeutischen Oefen dergestalt einzuschränken, daß die vorräthigen zu jeder gewöhnlichen Arbeit so eben hinreichen, dabei aber nur mäßigen Raum einnehmen, zur Anschaffung nur mäßige Kosten erfordern, und doch dauerhaft, bequem, leicht regierbar, und so eingerichtet sind, daß Aufsicht und Feuermaterial möglichst erspart werde. Mit einem Worte, es wird nöthig, solche Oefen im Laboratorium zu haben, welche zugleich zu mehreren verschiedenen Arbeiten dienen oder doch leicht dazu eingerichtet werden können.

Doch auch hier giebt es einen Abweg, den man zu vermeiden hat. Ich meine jene künstlich ausgefomnenen Sparöfen, in denen man alle Arten sehr abweichen-

der Arbeiten (von der Digestion an bis zum Glaschmelzen) zugleich vollführen und keinen Hauch von Wärme, den das Feuermaterial von sich giebt, unbenutzt vorüber gehen lassen will. Wer hat aber täglich Arbeiten in jedem Wärmegrade? Wie leicht geräth ein so künstliches Wesen ins Stocken, in Verfall? Wie kostbar ist die Anlage, und die Unterhaltung in gutem Stande? Wer rechnen kann, wird solche Unternehmungen nicht allgemein empfehlen.

Unter pharmazeutischen Oefen im engern Verstande kann ich auch nicht jene besondern Vorrichtungen zur fabrikmäßigen Bereitung einiger einzelnen Artikel mitnehmen, welche gewöhnlich vom Apotheker nicht bereitet, sondern gekauft werden. Z. B. Scheidewasserbrennerei, Kampferaffinerie, Bereitung des blauen Vitriols, des Sublimats, des Salmiaks, des Zinnobers, der Mennige, u. s. w. Hierüber findet man in andern Schriften Auskunft; m. s. Laborant im Großen.

Man pflegt die Arbeitsöfen gewöhnlich in drei Theile, so zu sagen, in drei Stockwerke abzutheilen, in das unterste, den Aschenherd (Cinerarium, Conisterium) den Sammelplatz der durch den Kost (Crates, craticula) fallenden Asche — in das mittlere, den Feuerherd (focus) welcher das über dem Koste liegende Feuermaterial aufnimmt — und in den obern Theil, den Arbeitsort (Ergastulum, Operarium) über dem Feuerherde, um da die zu bearbeitende Materie in ihrem Gefäße hinzustellen, in Destillirgefäßen, in Kapellen, u. s. w. Diese

Unterschiede lassen sich aber nicht überall anwenden, und oft fallen zwei dieser Theile in eins zusammen, so wie die Umstände es besser heißen. Ehedem pflegte man auch in allen pharmazeutischen Defen drei Thüren anzubringen, in den Aschenherd eine, in den Feuerherd eine und in den Arbeitsort eine. Aber auch hieran kann man sich nicht genau binden.

Die Aschenthüre soll (außer der Bequemlichkeit, die Asche dadurch ausleeren zu können) auch zum Eindringen der freien Luft zur Unterhaltung des Feuers dienen. Diese einzelne Defnung giebt aber gewöhnlich einen nur einseitigen Zug, welcher nur in einer geraden Linie (von der Aschenthüre bis zur obern Rauchröhre gezogen) die meisten Kohlen zersüßt und was in dieser Linie liegt mehr erhitzt, als die außer dieser Linie stehenden Theile des Arbeitsgefäßes. Soll es ja eine einzelne Defnung seyn, so ist ein Schieber vorzüglicher, durch den man die Grade des Feuers besser regieren kann.

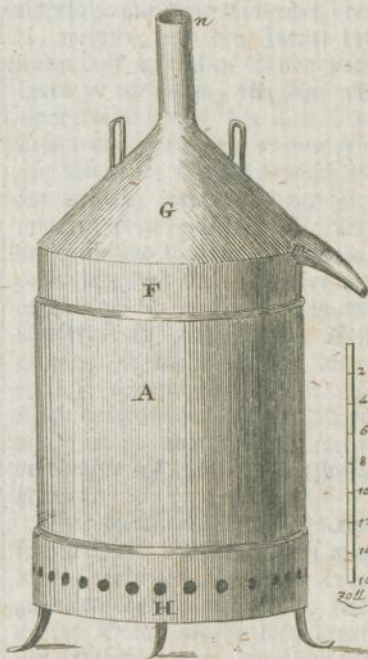
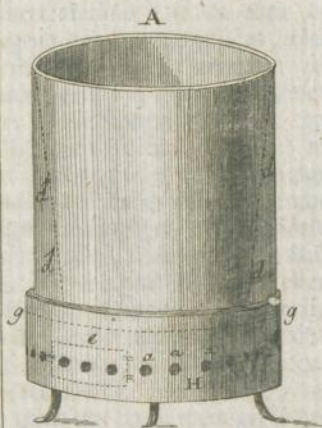
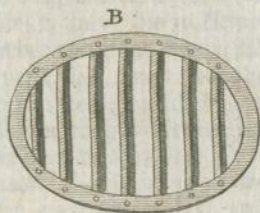
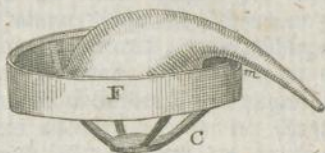
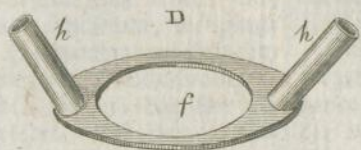
Die Thüre zum Feuerorte suche man ja ebenfalls zu ersparen, wo es sich nur thun läßt. Das Feuer wirft sie schief; sie paßt dann nicht genau, und verkürzt dadurch mehr oder weniger den Zug, der am besten allein unter dem Roste herauf kommen sollte. Steht sie überdies hoch über dem Roste, so dringt bei jeder Defnung kalte Luft an das Arbeitsgefäß, die es leicht zersprengt. Steht sie tiefer, so kann man durch sie die Kohlen nicht wohl bis zu der nöthigen Höhe anhäufen, ohne daß sie durch die Thürdefnung wieder herausfielen. Ein Schie-

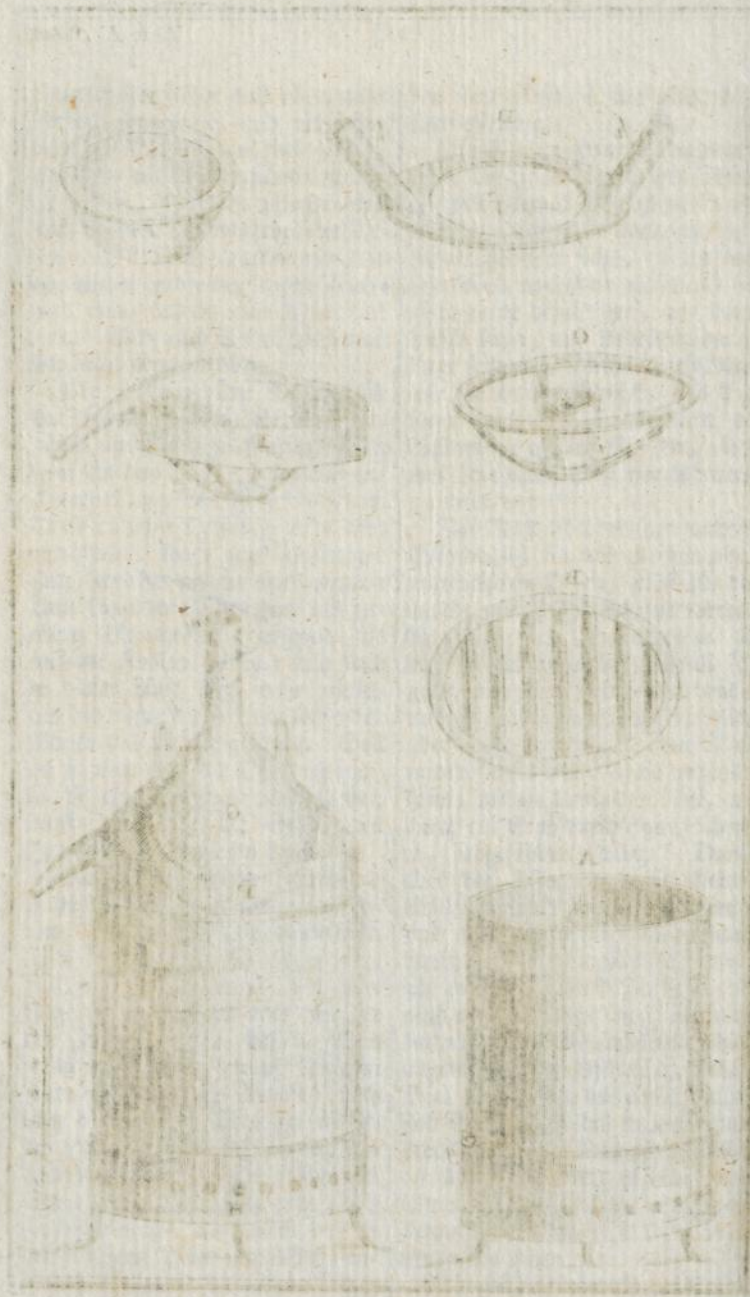
ber statt dieser Thüre giebt keine Verbesserung.

Die Thüre zum Arbeitsorte sollte bei pharmazeutischen Arbeiten fast allemal wegfallen. Bei weitem leichter, bequemer und sichrer arbeitet sich, wenn man sein Werk von oben einsetzen, von oben herab besichtigen, und handhaben kann, und Arbeiten, die die Lage seitwärts durchaus erfordern, wie die in der Muffel, das Probiren und das Feinbrennen des Silbers in großen Massen, kommt ja eigentlich in der Pharmazie nicht vor.

Der Rost ist eine sehr wichtige Erforderniß für die meisten pharmazeutischen Defen, selbst für die, welche mit Holze geheizt werden. Er trägt das Feuermaterial so, daß es von untenher überall Zugang von der freien Luft haben und so völlig verbrennen, nicht aber (wie bei denen ohne Rost) unverbrannt in die Asche versinken kann, welche durch den Rost, wie durch ein Sieb durch eigne Schwere, abgefondert wird. Damit aber die Asche und die kleinen Köhlchen leicht durchfallen können und so der Luftzug ungehindert bleibe, dürfen die Roststäbe nicht zu enge beisammen stehen, aber auch nicht allzuweit von einander, daß nicht auch die größern Kohlen ungenutzt in den Aschenherd fallen. Drei achtel Zoll bis einen halben Zoll Entfernung bildet den rechten Zwischenraum. Das Durchfallen der Asche noch mehr zu erleichtern, führen die viereckigen Roststäbe sämmtlich eine ihrer scharfen Kanten in die Höhe.

Bei größern viereckigen Defen, welche oben mit einer Kapelle oder einem





einem Destillirgefäß bedeckt sind, pflegt man obenherum, vier Zuglöcher (Spiracula) anzubringen, die, wenn sie durch Schieber verengt werden können, Register genannt werden. Bei kleinern Defen geht dieß nicht an, der Raum wird zwischen diesen Zuglöchern zu enge, als daß man ohne Gefahr, sich zu verbrennen, den Arbeitsgefäßen sich nahen könne, und die Löcher bloß an einer Seite anzubringen, giebt einen unvollkommenen, bloß einseitigen Zug.

Die Defen, welche zu größern, oft vorkommenden Arbeiten gebraucht werden, müssen fest, von Steinen aufgemauert werden (furni stabiles), indes die zu kleinern Arbeiten bequemer aus andern Materien verfertigt, und tragbar (furni portatiles) gemacht werden.

In Absicht des verschiednen Zugs entweder bloß an oder über die zu bearbeitende Substanz theilt man die Defen auch ein in den einfachen (furnus simplex) (s. Taf. I, A) wo die Hitze des brennenden Feuermaterials nur so eben die Gegend des Arbeitsgefäßes, ohne verstärkten Zug, erreichen soll (man nennt ihn auch das Feuer- oder Kohlenbecken) — in den Windofen (furnus anemius) wo der Feuerzug über das Arbeitsgefäß hinaus durch obenangebrachte Zugröhren erhöhet und verstärkt wird (s. Taf. I, A, mit dem Aufsatz D) — und in den Reverberirofen (furnus reverberii), wo der Feuerzug nicht nur über den Körper des Ofens erhöhet, sondern auch so geleitet wird, daß die Glut um das Arbeitsgefäß herum spielen muß durch eine darüber gesetzte Kuppel (operculam,

turris) dazu genöthigt; m. s. Taf. I, G. F. A, H.

Zu den gebräuchlichsten pharmazeutischen Arbeiten reichen folgende Defen hin. Taf. I, A, ist der obere Theil eines einfachen Ofens von ovalem Durchschnitte aus starkem Eisenbleche verfertigt, und inwendig, in d, d, d, d, schief zu mit einem Teige, aus Lehm, Hammerschlag und Ochsenblut zusammengeknetet, ausgeschlagen, ein Beschlag, der von den an der innern Seite des Ofens angebrachten eisernen gekrümmten Stiften noch fester gehalten, und durch ein jählinges Feuer getrocknet wird. Dieser Obertheil A ist der Behälter des Feuermaterials, und steht eingefalzt auf dem Aschenbehälter H, welcher, um den Zutritt der freien Luft von allen Seiten nach innen zu verstaten, ringsum mit einer Reihe Löcher a, a, a, u. s. w. besetzt ist, die (mehr oder weniger) mit thönernen Stöpseln verschlossen werden, wenn man den Zug mindern oder hemmen will. Wo der Aufsatz und Untersatz zusammenpaßt (in g, g) liegt querüber der ovale Kofst B. Nimmt man den Aufsatz A ab, und legt den Kofst heraus, so darf man den Untertheil H nur umstürzen, um alle Asche auszuleeren. So fällt denn die (in e) angedeutete Aschenherdschüre als gänzlich überflüssig hinweg.

Was die Anwendung dieses einfachen Ofens betrifft, so darf man bloß, wenn der Ofen mit angezündeten Kohlen gefüllet ist, zwei eiserne Stäbe obenherüber legen, um Geschirre zu gewöhnlichen Dekokten, oder Pfannen darauf setzen zu können, zu Abdampfen,

gen, bei denen es nicht so genau auf einen bestimmten Sitzgrad, oder auf Abhaltung der etwa hinein fliegenden Loderasche ankömmt. Einige Arbeiten im Schmelzriegel, die nicht allzuheftiges Feuer erfordern, vollführet man in diesem Ofen, wenn man den Ring des aus Eisenstäben gefertigten Einsatzgestells (C) oben auf den Rand des einfachen Ofen passet, so daß der Schmelzriegel (x) auf der kleinen eisernen Platte (i) tief genug in dem Ofen zu stehen kömmt, um ihn um und um in glühenden Kohlen erhalten zu können.

Zu Arbeiten, welche bestimmtere, auch wohl erhöhetere Hitze, und sorgfältigere Reinlichkeit verlangen, nimmt man den Aufsatz D, eine in der Mitten f ausgeschnittene Platte von gegossenem Eisen, an beiden Seiten mit einer mehr oder weniger langen blecherne Röhre von zwei Zoll im Durchmesser, besetzt, durch welche der Zug verstärkt und die nöthigen Kohlen eingetragen werden. Ist nun der einfache Ofen (A, H) mit dieser Platte (D) bedeckt und in der Fuge mit Lehm verstrichen, so wird er zu einer Art Windofen. In diesen zirkelförmigen Ausschnitt (N) der Platte (D) setz man nun genau passende Geschirre zu Abdampfungen, freies Feuer erfordernde Sublimirgefäße, und Retorten (indes die übrig bleibenden Räume mit Scherben und Lehm verdichtet werden), vorzüglich aber die eiserne Kapelle (Catinus, Taf. I. E) die man entweder mit Wasser oder mit gesiebtem, und geglähetem Sande anfüllt, um so entweder aus dem Wasserbade oder aus dem Sandbade destilli-

ren, oder darin digeriren zu können.

Will man aber im Reverberirfeuer destilliren, so stellt man auf den einfachen Ofen (A, H) noch den eisernen Reif mit seinem Ausschnitte (m) worin der Schnabel der Retorte liegt, welche in dem obbeschriebnen eisernen Hanggestelle (C) ruht, und setzt die Ruppel (G) darüber mit ihrer, noch durch mehrere Aufsätze zu erhöhenden Zugröhre (n), wodurch die nöthigen Kohlen von Zeit zu Zeit nachgeschüttet werden. So entsteht aus dem einfachen Ofen (A, H) der Reverberirföfen G, F, A, H.

Zu großen, gangbaren Destillationen bedarf man eines eignen Blasenofens (furnus vesicae) Taf. II. dessen beste und einträglichste Bauart; wie man gezeichnet findet, in dem schlangenförmig um die Blase sich windenden Feuerzuge besteht. Dieser Feuerzug wird von Backsteinen (P, P, P) gebildet, die aus dem Ofengemäuer in spiralförmigen Bindungen hervorragen und so die Blase (N) umfassen. Oben endigt sich dieser Feuerzug (bei y) in eine gemauerte Rauchröhre (Q). So von allen Seiten mit Blut umspühlt, kann die Blase bei geringer Feuerung weit mehr leisten, als sie bei vielem Feuermaterial thun könnte, wenn sie so frei in einem hohlen Gemäuer steht, wo die Blut des Feuers schnell die Rauchröhre ungenutzt erreicht, ohne der Blase viel Hitze mitzutheilen und doch nur einseitig, da wo die Flamme in der geradesten Linie nach der Rauchröhre zueilt. Um diese Spiralgänge von Zeit zu Zeit von Ruß zu reinigen, sind äußerlich

Lampenofen.

Fig: 3.

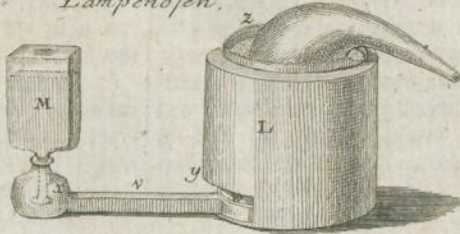


Fig: 1.



Blasenofen.

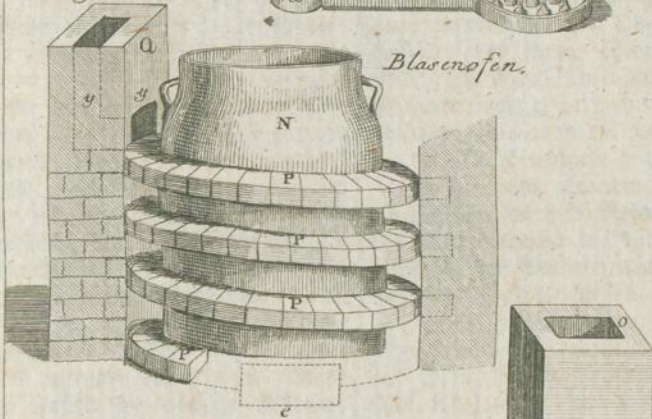
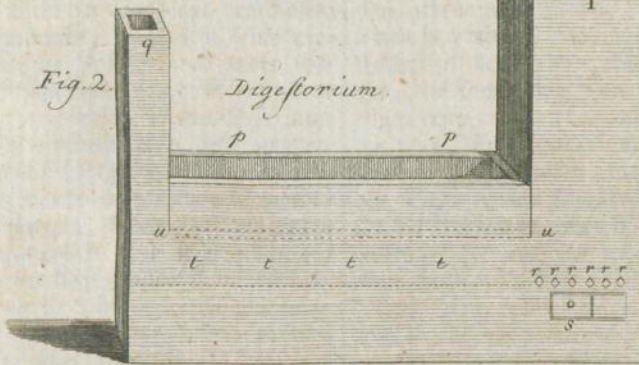
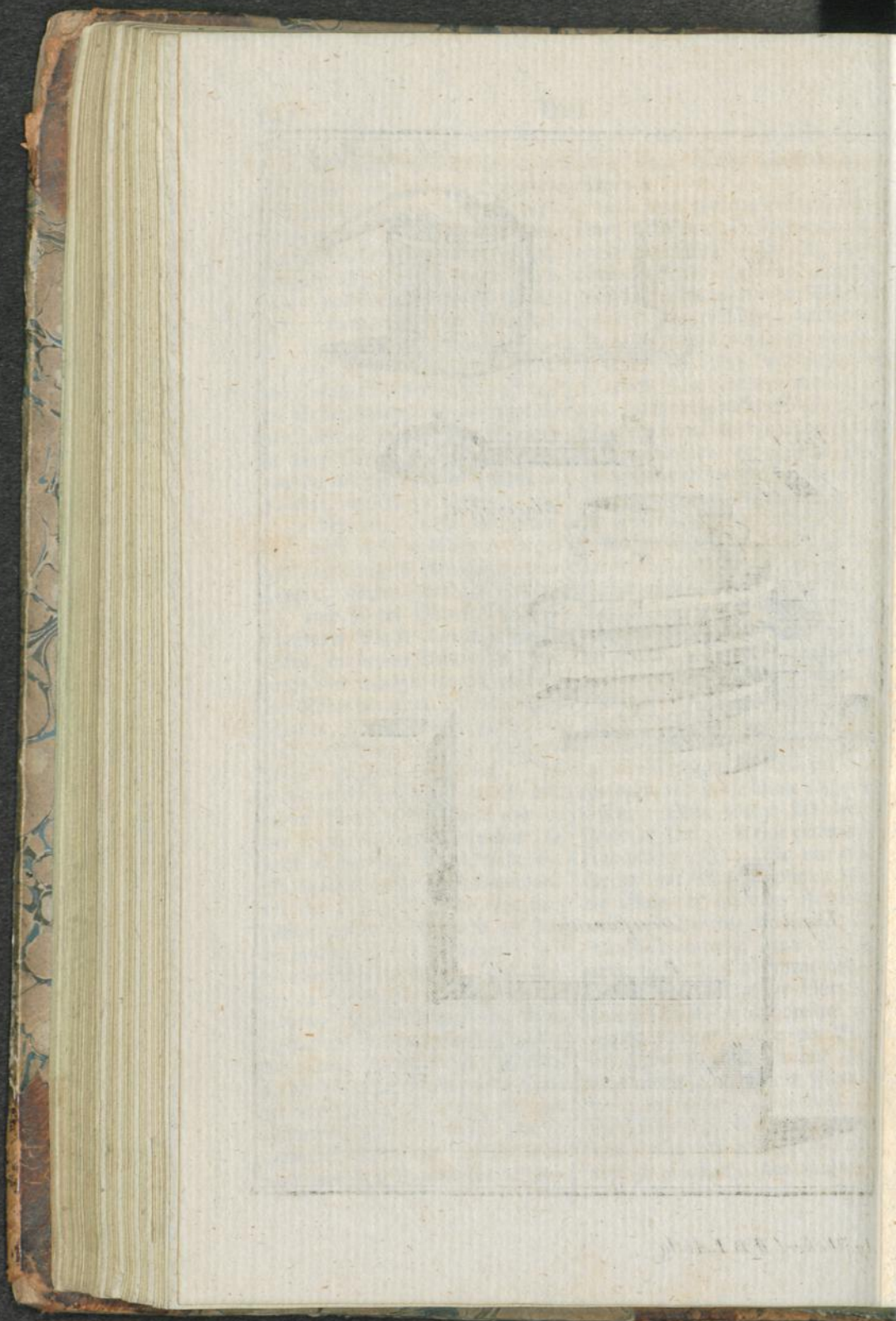


Fig: 2.

Digestorium.





auf drei Seiten des Ofengemäuers leicht verstrichene Einsetzsteine mit Ringen angebracht, die man nur herausnehmen darf, um zu den Gängen gelangen zu können.

Eben so bedarf man, wo häufige und anhaltende Digestionsarbeiten vorkommen, eines eignen Ofens dazu, des Digestoriums (Tafel. III). Ist der Thurm I einmal mit Kohlen angefüllt und seine obere Mündung (o) luftdicht verdeckt, so verzehren sich letztere, je nachdem man den Zug durch den Aschenberdschieber (s) gestelt hat, in so abgemessener Art und wenn man will, so allmählich, daß man zwei und mehrtägige Digestionen ohne sonderliche Aufsicht beendigen kann. Vom Koste (r, r, r, r, r, r.) aus, geht der Feuerzug o bei t, t, t, hin und zum Schlotte q heraus. Am wohlfeilsten wird der Sandkasten an den Wänden p, p von Backsteinen aufgemauert, die Platte von gegossenem Eisen dient zum Boden des Kastens, und giebt von untenher erhitzt dem Sande im Kasten die nöthige Wärme; oder der ganze Kasten p, p, u, u ist von gegossenem Eisen.

Wird der Sand aus dem Kasten genommen, so können seine aromatische Kräuter oder andre Gewächssubstanzen darin getrocknet werden, welche an der Luft nicht wohl trocknen, und leicht in Verderbniß übergehen. Da aber überhaupt alle arzneilichen Gewächssubstanzen, deren Kraft in einem geruchsvollen oder sonst flüchtigen Wesen liegt, allemal viel leiden, wenn sie zum Aufbewahren langweilig an der Luft, oder zum Pulvern schädlicher Weise in oder auf Backeröfen getrocknet werden, wo

die Hitze bald zu schwach bald zu stark, überhaupt aber unbestimmt ist, so thun wohlleingerichtete Ofenzuzüge gut, sich eine ähnliche Vorrichtung zum Trocknen nach Art des Digestoriums anzulegen, nur so daß die eiserne Platte u, u möglichst groß und nicht mit Sande beschüttet sei. Wollte man die Vorrichtung auf der andern Seite des Digestoriums anlegen, so könnte der Thurm des Digestoriums damit verbunden und die Trockenplatte dann geheizet werden, wenn man die Digestionen beiseite setzen kann. Dann käme ein Schieber zwischen u und r, um die Feuerflucht t, t, t so lange zu schließen, als man die Hitze unter der Trockenplatte braucht.

Ein für feine Arbeiten, z. B. die Destillation und Rectifikation des Vitrioläthers, des Weingeistalkohols, des Salpeteräthers, des verätherten Salpetergeistes, und in der Stube vorzunehmende Digestionen u. s. w. ungemein bequemer Ofen, ist der Lampenofen (Taf. III. L, M); ein hohler Zylinder (L) von Eisenblech, gegossenem Eisen, oder, am besten, von gebranntem Thone, welcher unten in y einen, das Drittel des Umkreises betragenden Ausschnitt hat, das Lampennäpfschen w aufzunehmen, oben aber offen ist, um die Sandkapselle von Eisenblech z einzulassen, welche an der Seite einen Ausschnitt hat, für die Aufnahme eines Retortenhalses. Je nachdem man mehr oder weniger Hitze nöthig hat, zündet man mehr oder weniger Dochte im Näpfschen w an, deren jeder, wie man sieht, aus einem kleinen beweglichen Trichter

von Zinn herborragt, um nach Gefallen ihrer mehr oder weniger in das Röpfchen setzen zu können, welches so wie der ganze Lampenapparat x, v, w von reinem Zinne ist; die in x umgestürzte mit Baumöl gefüllte gläserne Flasche M ausgenommen. Letztere läßt immer nur so viel Del ausfließen und durch den Kanal v in w übergehen, als eben zur Beheizung der Dochte zureicht.

In dieser Vorrichtung kann man zwölf- und sechszehnstündige Destillationen und Digestionen vornehmen, ohne für eine Minderung der Hitze besorgt zu seyn, da völlig reines helles Baumöl (von dem dickern, leicht gerinnbaren untern Theile aus großen Standflaschen abgegossen) die Flamme eines Dochtes von feiner Baumwolle recht wohl zwölf bis sechszehn Stunden unterhalten kann, ohne daß man die Schnuppe indeß hinweg zu nehmen nöthig hätte. Dieß ist aber auch die einzige Delart, welche diese Forderung zu leisten vermögend ist; man müste denn den weit kostbarern Weingeist brennen wollen.

Der Ausschnitt y im Ofenkörper L ist völlig hinreichend, die nöthige Luft zur Unterhaltung der Flamme darzureichen; es bedarf keines Ausgangszugs obenher.

Oeil de boeuf; theils Särberkarnille, theils Ackerkarnille, theils Maasliebwucherblume.

Oeil de chat; einige Arten Anzerrhinum.

Oeillet; s. Gartennelke.

Oeillet de Dieu; einige Arten Lychnis.

Oeillet d'Inde; s. Blattstiel-sammerblume.

Delbaum; s. Olivenölbaum.

Delbaumharz; s. Elemiölharzstrauch.

Oele (*Olea*). Dieser fettigen, der Vereinigung mit Wasser widerstehenden, brennbaren Flüssigkeiten giebt es aus allen drei Naturreichen mehrere Sorten in der Apotheke, welche weiterhin folgen. Indessen giebt es eine Menge uneigentlich sogenannter, die, ob sie gleich alle drei Eigenschaften nicht besitzen, doch ihrer dicklichen Beschaffenheit, und ihres fetten Anfählens wegen zwischen den Fingern, den falschen Namen Oele führen. Es sind gewöhnlich salzhafte Flüssigkeiten. Weinsteinöl, zerflossenes, Myrrhenöl, zerflossenes, Kalköl, Eisenöl, Spießglanzöl, Vitriolöl, Schwefelöl gehören unter diese Zahl.

Oele, ätherische (*Olea aetherea*) wesentliche Oele (*Olea essentialia*) nennt man vorzugsweise jene starkriechenden und oft stark schmeckenden in geruchvoller Pflanzensubstanzen enthaltenen Oele, die man in reiner und unveränderter Beschaffenheit aus ihnen zieht, gemeinlich durch Destillation mit Zusatz von Wasser, seltner durch Auspressen, wie das ätherische Del aus den frischen Schalen der Zitrone, Pomeranze oder Bergamotte. Sie sind im Weingeist, auch in einigem größerm oder geringerm Grade in Wasser auflöslich, ohne Erhitzung an der Flamme entzündbar, des Empyreomas und der Ranzigkeit unfähig, und hinterlassen bei nicht vollkommener vor der Luft geschützter Aufbewahrung ein fast geruchloses Harz.

Die ätherischen Oele sind es, in denen der größere Theil der Arzneikräfte sehr vieler Pflanzen liegt, und sie verdienen daher ausgezeichnete Aufmerksamkeit.

Aus einigen thierischen Substanzen, z. B. dem Biebergeil, den Ameisen u. s. w. lassen sich ebenfalls wahre ätherische Oele durch Destillation mit Wasser abziehen.

Ob sich gleich bloß aus geruchvollen Pflanzen ätherische Oele destilliren lassen, so ist doch die Stärke des Geruchs der Pflanzen gar nicht der Maßstab ihrer Erziehbilgkeit an ätherischem Oele. Die so sehr duftenden Rosen, die Kamillenblumen, die Kalmswurzel und das Marum geben nur sehr wenig, die äußerst geruchvollen Tuberosen, Levkojen, Narzissen, Märzveilchen und Jasminblumen aber verlieren ihren Riechstoff schon beim Siedegrade des Wassers, und geben selbst in großer Menge destillirt keine Spur eines ätherischen Oels, während die Blätter des Sadewacholders fast ein Sechstel ihres Gewichtes liefern.

Bei vielen Pflanzen sind nur einige Theile oder nur ein Theil fähig, wesentliches Oel zu liefern, z. B. der Spicklavendel bloß aus seiner Blume, der Rosmarin und der Anies am meisten nur aus dem Blumenkelche, die Benediktgarafel bloß aus der Wurzel, die Pommeranzen und Citronen bloß aus der äußern Schale.

Das Trocknen der Kräuter vermindert die Menge ätherischen Oels. Aus frischen Gewächsen bekommt man verhältnißmäßig nicht nur mehr Oel, sondern es ist auch heller an Farbe, und lieb-

licher von Geschmacke. Ob mehr Schleim aus frischen Kräutern mit übergehe, welcher das Absondern des Oeles hindere, ist noch nicht entschieden. Aromatische Kräuter geben dann am meisten, wenn sie auf bergigten, sonnichten Gegenden und in trocknen Jahren gewachsen, und bei trockenem, warmem Wetter gesammelt worden sind; wenn der Vermuth nicht etwa eine Ausnahme macht, von dem man sich am meisten verspricht, wenn er auf fettem Boden gewachsen und bei feuchter Witterung gesammelt war.

Zwar müssen die Kräuter zu dieser Absicht vollkommenen Wuchs erreicht haben, doch ist auch hierin ein Unterschied. Der Spicklavendel und die Raute so wie die meisten andern Gewächse geben mehr Oel, wenn die Blumen abzufallen beginnen, der Thymian dann, wenn eben erst die Blüthen zu entstehen anfangen, und die Salbei dann, wenn sie noch gar nicht zur Blüthe gekommen, und noch ganz jung ist. Uebrigens werden dazu genommen die Wurzeln im Frühlings, ehe sie ausfallen, die Samen und Früchte, wenn sie vollkommen reif sind, und die Hölzer mit ihrer Rinde bedeckt, im Winter.

Frische Kräuter bedürfen des Einweichens vor der Destillation so wenig, daß viele Blumen und manche zarte Kräuter sogar Schaden dadurch leiden. Die trocknen härtern Substanzen müssen vorher wohl zerkleinert, die Hölzer querüber geraspelt, die Wurzeln quer durch in kleine Scheibchen zerschnitten oder wenn sie trocken sind, wie die Rinden zu gröblichem

Pulver zerstoßen — so lange in weiches Wasser geweicht werden, bis das Wasser alle Theile durchdrungen hat und ein kleiner Anfang von Gährung entstanden ist. Gewöhnlich sind vier und zwanzig Stunden hinreichend, bei kaltem Wetter aber zwei bis drei Tage. Der Zusatz des Kochsalzes ist unnütz und schädlich; es verhärtet das Gewebe der Pflanzen, starrt es aufzulockern. Zarte feine Kräuter bedürfen keines Einweichens, selbst nicht, wenn sie trocken sind.

Was die Menge des zuzufügenden Wassers betrifft, so werden, wenn man aus der einfachen Blase destillirt, mäßig getrocknete ganze Pflanzen oder Spähne von Hölzern in der Maße dazu genommen, daß bei leichtem Drücken mit der Hand, die Blase halbvoll davon werde; dann gießt man so viel Wasser zu, daß die Blase zu zwei Dritteln und fast nie zu drei Vierteln davon voll sei, also weniger Wasser, als daß es überkochen könne, und genug, das Anbrennen zu verhindern. Frische Kräuter bedürfen weniger Wasser. Ueberhaupt ist das allzu große Verhältniß Wasser gegen die Gewächssubstanz dem Gewinne des Oeles nachtheilig, da ersteres sich mit letzterem vorher sättigen muß, ehe überschüssiges Oel abgesondert übersteigen kann.

Man muß die Blase anfänglich mit starkem Feuer bald möglichst ins Kochen bringen, dann aber die Hitze so mäßigen, daß das Uebergehende immer nur in einem dünnen, fadenförmigen Strahle rinnt, sonst gehen bei der stärkern Hitze die flüchtigern Oele bloß als Dunst durch die Fu-

gen, oder bekommen doch einen sehr unangenehmen Feuergeschmack.

Ob man gleich sagt, daß die ätherischen Oele im Allgemeinen bei der Hitze des siedenden Wassers übergehen, so ist es doch nicht strenge Wahrheit. Je leichter die ätherischen Oele an spezifischem Gewichte sind (bloß von ätherischem ist die Rede, da das durch Auspressen erhaltene Baumöl an 600 Fahrenheitische Grade zum Aufsteigen nöthig hat, und dennoch leichter als die meisten ätherischen Oele ist); einen desto geringern Hitze grad bedürfen sie zum Uebergehen, die meisten zwar die Hitze des kochenden, einige des starkkochenden Wassers, viele andre aber eine weit gelindere Hitze.

Das Oel in der Zitronenschale, in den Lavendel- und Rosmarinblüthen, so wie in vielen andern sehr duftenden Blumen bedarf noch lange nicht die Hitze des siedenden Wassers zum Uebergehen, so wie auch diese zärtern Gewächstheile gar nicht zerquetscht werden dürfen, wenn sie nicht ihren Wohlgeruch zum Theil oder auch völlig verlieren sollen. Diese werden daher in England nur im Dampfbade (w. s.) destillirt, das ist, bloß locker und unversehrt in ein Körbchen gelegt, von der Größe, daß es so eben gedrängt in die Blase geschoben werden könne und in derselben fest bleibe, nicht hoch über dem Wasser, was man vorher in die Blase geschüttet hat. Wenn der Hut aufgesetzt, und das Wasser am Boden ins Kochen gebracht worden, so durchstreicht der Wasserdampf die Gewächstheile im Körbchen, und geht so mit ihrem wohlriechendsten ätherischen Oele

geschwängert über, von weit feinerem Geruche, als bei jeder andern Destillation möglich ist, wo die Kräuter in Wasser getaucht werden, und wo, wenn sie nicht gar zuweilen anbrennen, doch ihre ätherischen Oele einen Feuergeruch bekommen, den sie erst nach geraumer Zeit auf unten beschriebne Weise zum Theil verlieren.

Wenn man aber die leichtern ätherischen Oele aus einer gewöhnlichen Blase destilliren kann, so daß sie bequem im Schnabel des Hutes sich verdichten, so ist doch für die schwerern Oele aus den wohlriechenden Hölzern und ausländischen Rinden und Gewürzen eine niedrigere Blase mit einem weiten konischen Hute, und einer Traufrinne daran, wie die Vorrichtung im Artikel Destillation gezeichnet ist, weit vorzuziehen, weil diese Oele nicht wohl so hoch steigen können und eine niedrigere, nähere Verdichtungsfläche bedürfen, wenn man ihre Destillation mit Vortheil unternehmen will.

Doch erlaube man sich nicht unschicklichere Mittel, das Aufsteigen der Oele und ihre Menge auf äußerste zu erhöhen. Ich meine die Sättigung des zur Destillation genommenen Wassers mit Kochsalze, wodurch zwar die Flüssigkeit einen höhern Hitzgrad anzunehmen fähig wird, und eine größere Menge Del erzwingt, aber von gröberer, harziger Natur, welches das feinere verunreinigt. Man hat sich sehr zu hüten, etwas anderes als reines Wasser anzuwenden, da selbst bei diesem das zuletzt übergehende Del weniger wohlriechend ist und mehr Harz ent-

hält, wie man durch die Rektifikation wahrnimmt.

Eher verdient die Benetzung der harten, und theuern Gewürzsubstanzen, der Würznelken und des Zimmes, mit Weingeist, zwei Tage vor der Destillation Empfehlung, um das Del zur Entwicklung und reichlicherer Abscheidung vorzubereiten.

Nimmt man schon vorräthiges, aus derselben Pflanze destillirtes statt des gemeinen Wassers zur Destillation, so erhält man mehr Del, nämlich alles was die frische Substanz nur auszugeben im Stande ist, weil das angewendete destillirte Wasser schon die möglichste Menge Del in sich aufgenommen hat, und nun kein neues weiter einsaugen kann. Oder hat man mehrere Blasen voll von einem Gewächse zu destilliren, so nimmt man das übergegangene Wasser der erstern Arbeit, sonderet das Del ab, gießt es auf das frische Kraut, und so fort.

Gewöhnlich hält man mit der Destillation so lange an, als noch milchfarbiges Wasser übergeht.

Sobald eine Destillation geendigt ist, muß man ja nicht versäumen, Blase, Hut und Kühlröhre alsbald sorgfältig zu reinigen, ehe man etwas anders darin destillirt, weil sich sonst die wesentlichen Oele (vorzüglich das Wermuthöl, das Kamillenöl, das Schafgarbendöl und das Anisöl) so fest darin anhängen, daß jedes nachher darin übertriebene Del einen fremden Geruch und Geschmack annimmt. Kochendes Wasser ist für die Blase und den Hut das beste Reinigungsmittel, die Röhren aber, besonders wenn

es eine Schlangendröhre ist, müssen vorher mit Weingeist ausgespült werden, und dann erst mit kochendem Wasser.

Hat man einige, durch lange Aufbewahrung verdickte wesentliche Oele, die man wieder zu gute machen will, so dient die Wiederübertreibung derselben mit einem mäßigen Zusatz von Wasser; der feine, dünne und geruchvolle Theil geht über, und der harzige bleibt zurück. Die zähe gewordenen ätherischen Oele aber bei einer neuen Destillation einer Menge frischer Substanz zuzusetzen, ist ein schädlicher Rath.

Um das ätherische Oel aus dem übergegangenen Wasser abzusondern, setzt man gleich nach der Destillation das milchichte Wasser bedeckt an einen kühlen Ort. Wenn es sich aufgehellt hat, und das Oel (wenn es ein schweres ist) zu Boden gesunken ist, so gießt man das Wasser zur fernern Verwahrung ab, und schüttet das noch mit Wasser behangene Oel in ein mit Wasser geseihtes und wieder ausgedrücktes Filtrirpapier. Das Wasser zieht sich vollends ein, oder tröpfelt hindurch. Ist nun bloßes Oel darin, so setzt man das spitze Filtrum auf ein reines Pulverglas, durchsticht den Boden mit einer Nadel und läßt das Oel auslaufen. Leichtes, auf dem Wasser schwimmendes Oel aber nimmt man mit einem Löffel ab und schüttet es mit dem anhängenden Wasser entweder auf ein ebenfalls mit Wasser geseihtes Filtrirpapier oder, bei größern Quantitäten, in den Scheidetrichter (unter welchem Artikel man die fernere Absonderung finden wird.)

Ist aber die Menge des ätherischen Oeles sehr ansehnlich, so kann man sich der Flasche bedienen, die in dem Artikel Absonderungsgläser gezeichnet ist. Doch würde ich statt aller Absonderungsarten die in dem geseihten Fließpapier vorziehen, da sie allein das Oel von allem Wasser rein und ohne Verlust absondert.

Der dazu vorgeschlagene baumwollene Docht behält doch viel Oel in sich, wenn er auch ausgebrückt wird, und während der langwierigen Operation, das Oel dadurch über den Rand des Gefäßes herübersteigern zu lassen, geht viel flüchtiges Oel verloren, da die Anwendung des Dochtes nur bei den auf dem Wasser schwimmenden, das ist, bei den flüchtigsten Oelen angeht.

Bei der Spritze ist man nie sicher, nicht auch Wasser mit einzuzaugen; es verschmiert sich viel darin, und sie hat keinen Vorzug vor jener zuerst erwähnten Absonderungsart.

Es ist nicht gut, zu destillirten Oelen große Standflaschen zu nehmen, weil die Oele durch das öftere Eröffnen der Flasche brauner und dicker werden und viel von ihrem feinen, kräftigen Geiste verlieren. Für die, welche es dennoch nöthig finden, schlägt man als Palliativmittel des Nachtheils vor, den Abgang des jedesmal verbrauchten Oeles mit destillirtem Wasser zu ersetzen, um die Luft (und ihren schädlichen Einfluß auf das Oel) aus der Flasche zu entfernen.

Für diejenigen, welche Quantitäten theurer Oele, die nicht alle Jahre wieder frisch erhalten werden

den Können, zu verwahren haben, würde ich das in Italien gebräuchliche Verfahren rathen, die Oele in Flaschen mit langen dünnen Halsen zu füllen, und dann den Hals mit dem Ldthrotze vor der Lampe zuzublasen. Sobald man etwas braucht, bricht man die Spitze ab, und schmelzt sie nachgehends wieder zu. Doch wird auch der glatte Ueberzug der ganzen Mündung der Flasche und des Pfropfes mit dem feinsten brennenden Siegelacke in den meisten Fällen schon zureichen. Die bloße Verstopfung der Gläser mit einem gläsernen Stöpsel ist eine sehr zweifelhafte Verwahrung; selten paßt ein gläserner Pfropf genau, und oft ist die Verwahrung mit ihnen weit unzulänglicher, als die mit feinem Kork.

Jeden Abgang und jede Verringerung der Güte eines häufig gebräuchlichen Oeles möglichst zu vermeiden, thut man wohl, den defillirten Vorrath auf lauter kleine Gläser bis oben an zu füllen, die Mündung, über welche der Korkpfropf dicht abgeschnitten worden, mit feinem brennendem Siegelacke glatt zu überziehen, und den Vorrath in einem hölzernen Gefäße umgestürzt, im Kalten aufzubewahren.

Ehe dieses aber geschieht, muß das eben vom Wasser geschiedene ätherische Oel einige Tage nur locker mit Papier verstopft stehen bleiben, um ihm dem Feuergeruch zu benehmen, und ihm Zeit zu lassen sich abzuklären.

Man hat verschiedene Methoden, sich von der Güte und Aechtheit der ätherischen Oele zu überzeugen. Die beste Methode ist für jeden

angesehenen Apotheker, wenn er sich die nöthigen ätherischen Oele selbst bereitet, deren Muttersubstanzen er bekommen kann. Die Entdeckungsmittel der Unächtheit solcher Oele, die er einkaufen muß, sind oft kein Trost für ihn, da die meisten in Droguereien käuflichen Oele verfälscht sind, und ihm daher keine andre Auswahl übrig bleibt, als diejenigen wo möglich aus der ersten Hand zu ziehen, die in unserm Lande nicht zu bereiten möglich sind, und die es sind, selbst zu gewinnen.

Ist beides nicht möglich, so unterrichte man sich zuerst von der Farbe, dem Geruche, und dem Geschmacke des zu kaufenden ätherischen Oeles (die Eigenschaften jeden Oeles sind in diesem Werke unter der Substanz nachzuschlagen, aus der es gewonnen wird), und wisse, daß drei Verfälschungen der ätherischen Oele die gewöhnlichsten sind.

Entweder sind sie mit Weingeist verfälscht. Dieß entdeckt man durch Schütteln mit etwas weniger als gleichviel Wasser; die Mischung wird, wenn es diese Verfälschung ist, milchicht und allmählich sondert sich das Oel ab, welchem man, wie oben gelehrt, das Wasser durch das geneigte Papierfiltrum entzieht, und sein Gewicht erforscht.

Oder dem wesentlichen Oele ist ein ausgepresstes Oel beigemischt; dieß ist nicht selten der Fall beim Zimmt = Nelken = Muskatennuß = Macis = Sassafras = und Rosenholz = Oel. Schüttelt man ein solches Oel mit einem sechsfachen Gewichte Weingeistalkohol, welcher bloß das ätherische Oel auflöst, so son-

dert

bert sich das ausgepresste ab. Schon das Schütteln mit Wasser trennt diese Oele, wenn das ätherische darin ein schweres Del ist; dieses sinkt dann zu Boden und das ausgepresste schwimmt auf dem Wasser. Auch verliert ein damit getränktes weißes Papier seine Fettigkeit nicht, wenn man es auf einen warmen Ofen legt, wie doch bei acht ätherischen erfolgen müßte, und der Fleck nimmt die Dinte nicht an.

Oder die Verfälschung ist durch Zammischung eines wohlfeilern ätherischen Oels geschehen, des Terbenhindls, des Oels aus Kopahubalsam, u. s. w. Diese ist am schwierigsten zu erkennen. Man lege ein damit benetztes Papier auf ein heißes Blech, und suche durch den Geruch des Verdampfenden das etwa zugemischte Del wahrzunehmen; wenigstens bleibt der Terbenhingeruch zurück, wenn dieses Del zugemischet war. Da diese Verfälschung bei den theuern schweren Oelen am meisten zu bedenken hat, so darf man sie nur mit Wasser schütteln, worauf nach kurzer Zeit das ächte schwere Del zu Boden gehen, das leichte Verfälschungsoel aber obenauf steigen wird.

Doch muß man wissen, daß selbst die Gewürze, von denen es bekannt ist, daß sie schwere Oele in der Destillation liefern, zugleich auch ein leichtes, auf Wasser schwimmendes, obwohl in geringerer Menge von sich geben. Dies ist mir vom Zimmt bekannt, und andern Beobachtern vom Stinkasant, dem Kerbelkraute, dem Peterzilfsamen, dem Fenchelsamen, der Mantwurzel, der Mus-

katennuß, der Winterriude, der Zitwerwurzel, nach Malouin, auch von dem Sassafrasholze, und nach Quincy von den Würznelken. Aber dieser leichtere Theil besitzt den eigenthümlichen Geruch und Geschmack der Substanz im höchsten Grade, noch feiner und stärker als der schwerere Theil, welches sie von dem, obgleich ebenfalls leichtern Verfälschungsoel hinreichend unterscheidet.

Außer den genannten Substanzen geben ein im Wasser niedersinkendes Del, der Nelkenpfeffer, die bittern Mandeln, die Lorberfirschlätter, der Senffamen, das gelbe Sandelholz, der Märrettig, der Safran, die Zimmtblüthen, der Weißkanehl, die Katzenpfe. Das Del aus dem Rosenholze wird allgemein für niedersinkend ausgegeben, während Baume ein leichtes erhalten hat.

Bei Prüfung der Oele auf ihre Schwere muß man sich hüten, laues Wasser statt des ganz kalten zu wählen; in lauem schwimmen auch die ächten, schweren Oele oben auf, indem sich ihr Umfang weit mehr durch diese Wärme ausdehnt, als der des Wassers bei gleichem Wärmegrade.

Obgleich die ächten ätherischen Oele aus den Schirmpflanzen sich in der Kälte (das Anisöl ungefähr bei einer Kälte von 10° Reaum. das Fenchelöl aber bei 5 Grad unter dem Eispunkte) zu spießicht eisartigen Massen verdicken, so lange sie frisch sind (in welchem Zustande man sie wählen soll), so verlieren sie doch diese Eigenschaft, wenn sie etwas alt sind. Das Zimmtöl gerinnt bei einer Kälte von

von 8 Grad Reaum. unter dem Eispunkte.

Die Form, wie man sie als Arznei reicht, ist fast nie so, wie sie sind. Einige sind so scharf und brennend, daß sie augenblicklich eine Brandkruste auf der Zunge erregen, wie das Zimmtöl; andre sind zu kräftig, als daß ein Tropfen nicht eine schon allzugroße Gabe wäre. Die gewöhnlichste Form ist das von dem Pflanzentheile destillierte Wasser, welches, obwohl eine noch nicht bestimmte Menge ätherisches Oel bei der Ueberreibung auflöst. Sonst giebt man auch die wesentlichen Oele als Oelzucker (Elaeosacchara, Oleosacchara) indem man etwa acht Tropfen Oel auf ein Loth Zucker tröpfelt, ihn im Mörtel zerreibt und dann in wässrigen Flüssigkeiten auflöst. Sonst ist auch, nächst dem Reiben, schon ein acht und zehnfaches Gewicht Zucker hinreichend, ein ätherisches Oel in soviel man will Wasser auflösbar zu machen. Beim Zitronenzucker (Elaeosaccharum Citri) ist es zwar gewöhnlich, auch der Lieblichkeit wegen, die gelbe Schale der frischen Zitrone mit einem Stück hartem, feinem Zucker abzureiben, wobei die zerrissenen Oelbläschen ihr Oel in den Zucker einziehen lassen, aber dieß geschieht bloß, einer Flüssigkeit Unähnlichkeit zu geben; als Arznei wäre dieß viel zu unbestimmt, da man nicht wissen kann, wie viel der Zucker Oel aufgenommen hat.

Auch die Schleime geben ein Verbindungsmittel der wesentlichen Oele mit dem Wasser ab.

Sonst werden die ätherischen Oele auch in Weingeist aufgelöst

gegeben, oder in den über aromatische Substanzen übergetriebenen sogenannten Spiritussen.

Ihre Arzneikräfte sind so verschieden, als die Substanzen, aus denen sie gezogen sind.

Oele, aufgegoßene (Olea infusa) nennt man diejenigen ausgepressten Oele, welche man mit frischen, vorzüglich geruchvollen Pflanzentheilen hat in Aufguß stehen lassen.

Man nimmt gewöhnlich einen Theil wohlriechender Blumen von Lilien, Rosen, oder Weißjasmin, thut sie in einen steingezugnen Topf, gießt vier Theile des feinsten Baumöls, Provençeröl dazu, verbindet das Geschirr, und setzt es entweder in die Sonne, oder bei der Hitze des nicht völlig siedenden Wassers, wenn es Rosen oder Veilchen waren, sind es aber Lilien, Tuberosen oder Jasmin bei 100 Grad Fahr. Wärme ins Digestorium (s. Oefen) drei Tage lang; (die fleischigern Früchte, wie die Balsaminspringgurke und die saftigern Pflanzen stößt man etwas vor dem Digeriren); man preßt das Oel dann durch und digerirt es nochmals drei Tage lang mit dem vierten Theile frischer Blumen, auf gleiche Weise, preßt das Oel wieder durch, und verwahrt es an einem kalten Orte. In Italien wird zu diesen Oelen von Blumen, welche bloß zur Toilette gebräuchlich sind, Weendöl genommen, welches weit vorzüglicher ist, da es nicht so leicht ranzig wird. Daher das *Oleum liliorum, rosarum, jasmini, momordicae*.

Man kennt wenig Pflanzentheile, außer etwa die riechbaren und die

die rothfärbenden Theile einiger Wurzeln, die von den fetten Oelen ausgezogen würden. Deshalb ist auch der neuere Vorschlag, die sonst durch Kochen bereiteten Oele durch Aufguß zu bereiten, untauglich, da auf beide Arten kein kräftiges Präparat zu erzielen ist.

Oele, ausgepreste, s. Oele, fette.

Oele, bränzlichte, oder empyreumatische (Olea empyreumatica, foetida, adusta) sind durch trockne Destillation aus gewächsartigen und thierischen Substanzen gezogene Oele von brandigem unangenehmem Geruche, scharfem, bitterlichem Geschmacke, dunkler Farbe und dicklicher Konsistenz, welche sich größtentheils in Weingeiste auflösen; sie sind aus mehrern Grundtheilen der rohen Substanz zusammengesetzte und durch die Hitze veränderte Produkte.

Die noch in Apotheken hiezu gebräuchlichen Stoffe sind, aus dem Pflanzenreiche die fetten Oele, der Weinstein, das Guajakholz, das Benzoeharz, das Mutterharz, aus dem Thierreiche Hörner, Knochen, Blut, außerdem Wachs und Seife.

Zu dieser Absicht werden die trocknen Dinge nur so bloß, zerkleint angewendet, einige der andern Substanzen aber vorbereitet; das Blut wird vorher eingekocht, die im Feuer aufschäumenden Dinge hingegen, das Wachs, das Galbanum und die Seife mit einer trocknen Substanz, am besten mit gelbschtem Kalk vermischt, ein Zusatz, den man auch am besten zum Baumöl nimmt, um das sogenannte Ziegelsl (*oleum late-*

rum, lateritium, Philosophorum) zu destilliren.

Zu letzterer Absicht werden vier Theile zu Pulver gelbschter Kalk mit einem Theile Baumöl angelutet, und die daraus geballten Kugeln in einer eisernen Retorte destillirt, bis nächst dem Phlegma alles Oel übergetrieben ist. Daß in ältern Zeiten statt des Kalkes heißgemachte und mit Baumöl geränkte Ziegelsleine dazu genommen wurden, verschafte dem Produkt den Namen Ziegelskindl.

Von dem Uebergegangenen wird das Oel abgenommen, und in ein mit Wasser genetztes und ausgedrücktes doppeltes Fließpapier geschüttet, worin, wenn sich alle Feuchtigkeit eingezoget hat, in der Spitze ein Loch mit einer Nadel gestochen wird, um das Oel in ein schickliches Gefäß durchlaufen zu lassen. Man kann es nachgehends noch mehrmals mit reinem Wasser schütteln, und so von allem Salzhaften waschen.

Uebrigens ist die Art, die trocknen Substanzen, Guajakholz, Knochen, und Hörner zu destilliren mit derjenigen übereinstimmend, die ich beim Hirschhornöle (m. s. Hirsch) angegeben habe.

Indessen glaube man nicht, wie uns mehrere Schriftsteller haben einbilden wollen, daß alles, was man bränzlichte Oele nennt, von einerlei Natur wäre. Die aus Gewächssubstanzen sind gar weit von den aus thierischen Substanzen übergetriebenen in ihrer innern Natur verschieden. Schon der Umstand, daß bei der Destillation der Gewächssubstanzen eine Gewächssäure (Holzessig), bei der der Thierfette Fettsäure, bei der

aus Knochen, vorzüglich aber Hühnern bloßes Ammoniaklaugensalz nächst dem Oele übergeht, läßt auf eine verschiedene Natur der bränzlichten Oele schließen, so wie der Erfahrungsfatz, daß kein z. B. auf irgend eine Art tobobirtes Ziegelöl je wahres Dippelsches Thieröl hervorbringen wird.

Aus dem (vorzüglich frisch bereiteten) rohen Hirschhornöle wird das Dippelsche Thieröl (*Oleum animale Dippelii*) dergestalt (am besten im Winter) geschieden, daß man einen niedrigen Kolben bis zur Hälfte mit dem rohen Hirschhornöle anfüllt, und nach Aufsetzung des Helms bei höchst gelindem Feuer destillirt, (so daß der Helm kaum die Wärme der Hand erlangt) und aufhört, so bald das Uebergehende merklich gefärbt erscheint, dann den Kolben sorgfältig reinigt, und das Destillat mit etwas Wasser gemischt, nach wieder aufgesetztem Helme, nochmals so lange destillirt, als das übergehende Oel ungefärbt bleibt. Dieses schon im Hirschhornöle vorhandne und nur auf diese Art rein ausgeschiedne Thieröl hat einen besondern, höchst durchdringenden, obgleich nicht unangenehmen Geruch und Geschmack, ist höchst flüchtig, fein, leicht, wasserhell und wird von Weingeist und Essig völig aufgelöst. Seine Leichtigkeit verhält sich zu der des guten Vitriolsäthers, wie 455:446; es hinterläßt keinen Fleck auf Papier. Es muß aber alsogleich nach der Bereitung in kleinen völig damit angefüllten Quentchengläsern, welche schon einige Tropfen Wasser enthalten, dergestalt aufbewahrt wer-

den, daß man die zugespiztesten und über der Mündung mit brennendem Siegelacke glatt überzogenen Gläschen (damit das Wasser das Oel abhalte, sich vom Korke zu färben) umkehre und so mit dem Halse in ein Geschirre voll Sandstelle, welcher mit Wasser übergossen ist, worin (damit es nicht faule) Maun bis zur Sättigung aufgelöst worden ist. Verwahrt man es nachlässig, so daß es einige atmosphärische Luft einziehen kann, so wird es gar bald wieder dunkel und stinkend. Der Zutritt der reinen Luft scheint das Oel zu zersetzen, eine Art von langsamer Verbrennung, und Kohlenezeugung.

Die aus dem Bernstein und aus dem Asphalt (m. s. Bernstein und Asphalt) bei der ersten, trocknen Destillation übergehenden, erdharzig stinkenden, braunen Oele, hat man ebenfalls unter die empyreomatischen gesetzt, wiewohl sie ihrer innern Natur nach gar sehr von jenen abweichen, indem beide weder im rohen, noch im rektifizirten Zustande vom Weingeist aufgelöst werden. Sonst werden sie im rektifizirten Zustande ebenfalls bald wieder braun und stinkend durch den Beitritt der reinen Luft.

Zu arzneilichem Behufe bedient man sich der bränzlichten Oele selten. Sie erregen allesammt den Blutlauf ungemein, das Thieröl ausgenommen, welches ohne Erhitzung ruhigen Schlaf, und gelinden Schweiß ohne Ermattung erregen soll; man hält in der peridotischen Fallsucht viel auf dasselbe, verordnet es aber seiner Kostbarkeit

keit und seltenen Güte wegen nicht oft.

Die Alten bedienten sich des Siegelöls als eines zertheilenden äußerlichen Mittels nicht ohne großes Vertrauen.

Oele, destillirte sind sowohl die ätherischen Oele (w. f.) als auch die bränzlichten (w. f.)

Oele, empyreumatische, s. Oele, bränzlichte.

Oele, fette; schmierige (*Olea unguinosa, unctuosa, pinguis*) werden auch ausgepresste Oele (*Ol. expressa*) genannt, wiewohl die fetten Oele nicht alle durchs Auspressen gewonnen werden, und es auch einige ausgepresste giebt, die nicht unter die Zahl der fetten, sondern der ätherischen gehören, z. B. das aus den frischen, gelben Schalen der Zitronen, Pomeranzen und Bergamotten ausgedrückte.

In ihrem reinen Zustande sind die fetten Oele, geruch- und geschmacklose, dickflüssige Fettigkeiten, welche sämmtlich auf dem Wasser schwimmen, einen durchsichtigen Fleck auf dem Papiere hinterlassen, Blei, Braunstein, Arsenik, Schwefel, Phosphor und Kampfer auflösen, selbst aber von Naphthen und ätherischen Oelen, nicht aber von Wasser und Weingeist aufgelöst werden, und bei großer Hitze, wenn sie kochen, mit Flamme brennen. In diesen hohen Hitze-graden erleiden sie die Veränderung, die man Bränzlichkeit nennt, bei lauer Wärme aber gehen sie in eine Art von Gährung, wodurch sie scharf und ranzigt werden. Mit kauftischen Laugensalzen vereinigen sie sich zur Seife, einem in Wasser und Weingeist auflösblichen Mittelkörper, Bränz-

licht, ranzigt oder aus der Seife geschieden sind sie nun in Weingeist auflösbar.

Jene in ihrem frischen Zustande geruch- und geschmackvollen fetten Oele sind nicht einfach oder rein, sondern entweder mit einem ätherischen Oele, wie die Muskatnutenbutter (*Ol. um nuciferae expressum*, s. Muskatmacisbaum) und das Loröl (*Oleum laurinum*, s. Lorlorbeer), oder mit einem kräftigen oder reizenden Harze vereinigt, wie das Rizinusöl (*Ol. Ricini*, s. Rizinuswunderbaum), das Hollunderkernöl (*Ol. Sambuci ex arillis*), und das Höllendöl (*Ol. cicinum*, s. Schwarzbrechnuß); das aus den frischen gelben Schalen der Zitrone und Pomeranze gepresste ist ein ätherisches, mit etwas Schleim verbunden.

Die fetten Oele des Gewächreichs unterscheiden sich von den sehr ähnlichen Substanzen, den Thierfetten, dadurch, daß letztere über Feuer zerlassen, oder überhaupt der Hitze des kochenden Wassers ausgesetzt und wieder erkaltet, eine körnige Textur in der Kälte annehmen, und (statt daß jene, wenn nicht die Kakaobutter eine Ausnahme macht, eine Gewächssäure in ihrer Mischung haben) eine eigne aus der Phosphorsäure abstammende Säure, die Fettsäure, enthalten.

Eine Hauptverschiedenheit der fetten Pflanzendle von den Thierfetten besteht darin, daß erstere in Vitrioläther sich hell und durchsichtig auflösen, letztere aber ein milchartiges, weißstrübes Gemisch bilden, welches ein Kennzeichen abgiebt, ob erstere mit letztern verfälscht sind. Wallrath aber ist eine

eine eigenartige Thiersubstanz, so wie Wachs eine eigenartige Pflanzensubstanz ist; ersteres wird im Aether zur durchsichtigen Aufschwemmung, und scheidet sich bei längerem Stehen krystallinisch wieder heraus, letzteres hingegen wird bloß im Aether zertheilt und bildet ein trübes Gemisch von weißer oder gelblicher Farbe, je nachdem das Wachs diese oder jene Farbe hatte.

Unter sich selbst sind die fetten Gewächsole ebenfalls unterschieden. Einige gerinnen kaum in der größten Frostkälte und bleiben immer flüssig, das Hanföl, das Leinöl, das Rohnöl, das Nußöl; das Mandelöl bei einer Kälte von 10° Reaum. unter dem Gefrierpunkte; das Rüßöl ungefähr in gleicher Kälte; das Baumöl, oder vielmehr der eine schwerere Theil desselben, bei einer einige Tage fortgesetzten Temperatur von 10° Reaum.; das Beendöl schon bei einer Wärme von 12° bis 15° Reaum. und das Kakaöl (Kakaobutter) behält die Festigkeit des Hammeltalgs bei der gewöhnlichen Wärme unsrer Atmosphäre.

So weichen sie auch in Absicht der Neigung ranzig zu werden, von einander ab. Zwar setzt man hier als Regel fest, daß diejenigen am wenigsten ranzig würden, welche bei einer geringern Kälte schon gelieferten. Hiernach werden das Leinöl, das Nußöl, und das Hanföl leichter ranzig als das Baumöl, das Mandelöl und das Rüßöl; und diese wiederum leichter, als das Sesamöl und das Palmöl, und diese wieder leichter als das Beendöl und die Kaka-

butter. Indes ist diese Regel nicht allgemein; das zuletzt bei der Auspressung der Beemmandeln hervordringende Oel ist nicht gerinnbar, und bleibt doch eben so lange von Ranzigkeit frei als das butterartige Beendöl, weshalb es auch die Uhrmacher zum Einschmieren der Räderzapfen allen andern Oelen vorziehen. Das weit weniger als das Baumöl dem Gerinnen unterworfenen Buchlernöl braucht weit mehr Zeit zum Ranzig werden, als jenes. In der Kälte und in gläsernen Gefäßen soll es zehn Jahre frisch bleiben. Die festere Kakaobutter wird noch eher ranzig als das weichere Beendöl, welches mehrere Jahre frisch bleibt. Die erstere wird durch die Ranzigkeit weiß, verliert aber nichts an ihrer Festigkeit, während das Beendöl durch die Ranzigkeit alle Gerinnbarkeit verliert.

Ueberhaupt werden die Oele um desto weniger ranzig, je bei geringerer Hitze sie ausgepreßt worden, je mehr sie von den schleimigen Hefen gesäubert sind, und je kälter der Ort ist, wo sie aufbewahrt werden. Die durch Kochen mit Wasser gewonnenen Pflanzenbuttern werden sehr bald ranzig.

So weichen auch einige Oele in Absicht der Eigenschaft ab, leichter trocken an der Luft zu werden, als andre. Die am schnellsten trocken, sind das Leinöl, das Nußöl, das Hanföl, das Rohnöl. So vertrocknet, erlangen sie die merkwürdige Eigenschaft, in Aether oder den flüchtigsten wesentlichen Oelen (Rosmarin = Kajeput = Lavendel = und destillirtem Zitronenöl) aufgelöst, mit Weingeist

mischbar, oder mit andern Sorten, zu einer Art Kopal zu werden, welcher selbst kein Harz, sondern ein verdicktes, fettes Pflanzenöl ist.

Man gewinnt die fetten Oele gewöhnlich aus solchen blüchten Samen, (welche mit Wasser gerieben Emulsionen geben) vorzüglich durch trocknes Auspressen, eine Vorrichtung, die man unter diesem Artikel beschrieben findet.

Doch bedient man sich auch des Kochens zur Ausscheidung einiger butterartigen oder harten Pflanzenöle, besonders der Kakaobutter, wozu die Kakaokerne, am besten die Martinischen, ebenfalls gelind bis zur Absonderung der Schale geröstet, von Schalen gereinigt, im heißen Mörsel zum feinen Teige gestoßen, auch wohl noch, wie zur Schokolade, auf einem Marmor mit einem eisernen Zylinder fein gequetscht werden. Dann kocht man den Teig etwa eine halbe Stunde mit vielem Wasser, läßt es erkalten, nimmt die Butter mit einem durchlöcher-ten Löffel ab, kocht das übrige von neuem, läßt es erkalten, nimmt die Butter ab und so auch zum dritten Male.

Die gesammelte, von eingemischtem Kakaopulver braune Butter wird entweder einige Stunden mit Wasser gekocht, oder im Digestorium (n. s. Oefen) mehrere Stunden in einem hohen, engen Gefäße stehend erhalten, wo die brannen Theile sich zu Boden setzen und die erkaltete weiße Butter aus dem zerbrochenen Gefäße genommen wird, oder man läßt sie in einem warmen Ofen in einem Filterium von Löschpapier

durchsiehen, wodurch sie ebenfalls ziemlich farblos wird.

Zudeffen steht das Auskochen dem Auspressen nach, weil erstes weniger Kakaobutter, und von weicherer Konsistenz giebt, welche auch leichter ranzig wird.

Ungeachtet die Amerikaner das Rizinusöl ebenfalls durchs Auskochen erhalten, so ist es doch bei uns noch nicht gelungen. So gewinnt man auch im Orient das dickliche Del aus den Sesamsamen, und aus den Kernen der Palmen.

Die frischgepressten Oele sind immer trübe, und ob dieß gleich keine Empfehlung für sie ist, so dient doch z. B. beim Mandelöle die Trübheit zum Zeichen seiner frischen Bereitung. Die zu andern Behufen gebräuchlichen fetten Oele schätzt man, wenn sie ihre schleimige Trübheit in der Kälte abgesetzt und hell geworden sind, ohne ranzig geworden zu seyn.

Ueberhaupt ist die Aufbewahrung an kalten Orten und in neuen, oder doch noch nicht mit ranzigen Oelen durchzogenen Geschirren (in Glasflaschen im Keller) das beste Verhütungsmittel der Ranzigkeit. Die ranzigen Oele zu arzneilichem innern Gebrauche durch Schütteln mit Weingeist, oder durch Vermischung mit gährenden Obstbreien wiederherstellen wollen, ist ein unzureichendes, und deshalb für die Arznei verwerfliches Verfahren. Nicht einmal zur äußerlichen Auflegung, nicht zum Einreiben, nicht zu Salben dürfen sie genommen werden, weil sie reizen und entzünden, statt zu schmeidigen, und zu lindern; auch nicht zur medizinischen Seife.

Man

Man nimmt sie, sobald sie nur einigermaßen ranzig geworden sind, entweder zur Bereitung des Ziegelöls, oder zum Brennen in Lampen, oder zur Schmeidigung des Leders, u. s. w.

Oele, gekochte (Olea cocta). In ältern Zeiten kochte man verschiedene frische Gewächse in Baumöle beide zu gleichen Theilen so lange, bis alle Feuchtigkeit verkocht war, das ist, bis die Blätter ganz kraus geworden, und etwas von dem Oele ins Feuer getropfelt, sich ohne Spritzeln und Prasseln entzündete.

Dieses thörichte Verfahren, wobei fast nicht die mindesten fixern Bestandtheile des Krautes, etwas Farbe ausgenommen, in dem Oele auflöslich gemacht werden können, die flüchtigen aber gänzlich davon gehen, ist in den neuern Zeiten verachtet, und man wählt dafür entweder eine kräftigere Arzneiform, oder man digerirt bloß die Kräuter mit dem Oele (s. Oele, aufgegossene) oder man mischt zu dem fetten Oele etwas von dem ätherischen Oele der Pflanze, deren Arzneikraft man zu äußerlichem Gebrauche, in einem Liniimente, oder Umschlage, anwenden will.

Oele, mineralische; s. Bergöl.
Oele, schmierige; s. Oele, fette.

Oele, thierische; s. Thieröl, unter Oele, bränzlichte.

Oelmagen; s. Schlafmohn.

Oelzig } s. Oelsenichsil-
Oelnizium } ge.

Oelnuß, s. Beennuß.

Oelnußbaum, zeylonischer; s. unter Beennuß.

Oelsalz, flüchtiges; mit ätherischen Oelen vereinigt geistiger Salmiakgeist.

Oelsamen; s. Rübsenköhl.
Oelsamen, ägyptischer } s. Oel-
Oelsamen, alexandri- } samenz-
nischer } samenz-
J. sesam.

Oelsamensesam, Sesamum orientale L. [Burm. Zeylon. tab. 38. f. 1.] mit länglicht eiförmigen, unzertheilten Blättern, ein in Zeylon und Malabar wildwachsendes, in der Levante aber und in Sicilien gebautes, anderthalb Schuh hohes Sommergewächs, welches weiße, fingerhutähnliche Blumen trägt.

Die eiförmigen, weißlichten, marklichten, dlichtfüßlichen Samen (Sem. Sesami) dienen in ihrer Heimath zu einem Gemüse wie bei uns der Hirse, vorzüglich aber, um durch Kochen und Auspressen ein dickliches, weißes, klares und wohlschmeckendes Oel (Ol. Sesami) vorzüglich zum Salben in den Bädern und die Speisen damit fett zu machen daraus zu erlangen. Beides, die Samen und das Oel, hat man sonst auch zu uns gebracht, und ihnen eine lindernde, erweichende Kraft zugeschrieben, die wir bei vielen inländischen Substanzen finden. In Aegypten bedient man sich des Absudes vom Kraute als eines Schmerz und Krampf lindernden Mittels.

Oelsenich } s. Oelsenichsil-
Oelsenichium } ge.

Oelsenichsilge, Selinum palustre, L. [Flor. dan. tab. 257.] mit glattem, etwas milchendem Stengel, einfacher Wurzel und vierfach gefiederten gleichbreiten Blättern, ein etwa vier Fuß hohes Kraut mit mehrjähriger

riger Wurzel in sumpfigen Wäldern, in Gräben mit stehendem Wasser und an alten Erlenstöcken, welches im Juny weißlicht blüht.

Die etwa kleinen Fingers dicke, spindelförmige ästige, weiße Wurzel (*Rad. Olsnii*, *Thyselinii*), welche im Aprill gegraben werden muß, ist mitschend, von starkem, gewürzhaftem Geruche und unangenehmem, bitterlich brennendem Geschmacke. In Rußland bedient man sich derselben statt des Ingwers, in Lappland aber als Krautmittel, wie andre Völker den Tabak kauen. Sie lockt häufigen Speichel hervor, und soll deshalb Zahnschmerzen stillen. Innerlich soll sie den zähen Brustschleim auflösen, und Schweiß erregen.

Oelsnitium; s. Oelsenichsilge.

Delzucker; s. unter Oele, ätherische.

Oenanthe angustifolia } s. Pimperndolde.
Oenanthe apifolia } pinell

Oenanthe crocata, L. s. Gelbfaustrebendolde.

Oenanthe fistulosa, L. s. Röhrblattrebendolde.

Oenanthe pimpinelloides, L. s. Pimpinellrebendolde.

Oenanthe felinophyllos; s. Pimpinellrebendolde.

Oenanthe tenuifolia; s. Pimpinellrebendolde.

Oenothera biennis, L. s. Kapunzelweinblume.

Ofenbruch; s. unter Zink.

Ossa Helmontii, das weiße Koa: gulum, welches durch Vermischung des Weingeistes mit mildem Salmiakspiritus entsteht, eigentlich ein durch Entziehung des Wassers mittelst des Weingeistes schnell

krystallisiertes mildes Ammoniaklaugenialz.

Offene Helmwurzel; s. Hohlwurzerdrauch.

Oggermenge; s. Wundodermennig.

Ohlkirsche; s. Traubenkirsche.
Oymbblatt; s. Brandlattichroschuh.

Oymkraut; s. Steinbrechohm Kraut.

Oymbblatt; theils Brandlattichroschuh, theils Mauerpfefferferthenne, theils Schuppenstreubelwurzel.

Oymkraut; zuweilen Frauemantelstein; eigentlich Steinbrechohm Kraut.

Ohrbecher schwamm, *Peziza Auricula*, L. [*Zorn, pl. med. tab. 500.*] dieser runzlichte, ohrförmige, hohle Schwamm (*Auricula ludae*, *Fungus Sambuci*) sitzt an alten Baumstämmen, vorzüglich aber an Schwarzholder und dem Weißhagedorne nach der Mitternachtsseite zu.

In frischem Zustande, und noch feucht gleicht er einer zähen, durchscheinenden, gallertartigen Haut in mehrere erhabene, unterwärts hohle Falten gebogen, fast wie ein Ohr, und von schimmlichtem Geruche, aber ohne Geschmack. In trockenem Zustande ist er geruchlos, brüchig, äußerlich grau, innerhalb schwärzlich. In Wasser gelegt, wird er wieder zähe, durchscheinend, und schimmlicht von Geruche.

Dem Aufgusse und dem Absude davon hat man (wohl nur eingebildete?) entzündungswidrige Kräfte bei der Bräune, bei Mundschwämmchen, und in Augenentzündungen zugeschrieben, auch wohl

wohl den erweichten Schwamm selbst auf die entzündeten Stellen gelegt. Die Alten gaben auch den Absud innerlich gegen Sackwasser sucht.

Ohrkraut; s. Wirbelohrkrant.

Ohrlöffle glied weich, Cucubalus Otites, L. [Flor. dan. tab. 518.] mit getrennten Geschlechtern, und gleichbreiten, ungetheilten, Blumenblättern, ein etwa drei bis fünf Schuh hohes Kraut mit zweijähriger Wurzel auf sandigen Hügelu, mit kleinen grünen Blumen im Brachmonate.

Man hat das klebrichte, schmalblättrichte, bittere Kraut (*Hb. Viscaginis*) im weinichten Aufgusse, mit Theriak versetzt, für ein spezifisches Mittel in der Wassersehen ausgegeben, wiewohl ohne weitere Bestätigung.

Ohrlöffelkraut } s. Ohrlöffel-

Ohrlöffleinkraut } gliedweich.

Oie; s. Hans.

Oignon; s. Zwiebelllauch.

Oignon marine; s. Meerzwiebel squille.

Oil beetle; s. Maiwurm.

Olampi, oder

Olampi harz (*Gummi Olampi*) ein dem Kopal im Aeußern ähnelndes Harz, welches aus Amerika, wiewohl selten, zu uns kömmt in kleinen Stücken, weißlich gelb von glänzendem Bruche, durchsichtig, hart, zerreiblich, nicht erweichbar unter den Zähnen und nicht auflösbar im Wasser. Vor sich hat dieser Körper kaum einen süßlichten Geschmack, und keinen Geruch, aber Feuer aber verbreitet er einen lieblichen Geruch, brennt mit Flamme, schmilzt aber nicht.

Es giebt eine schlechtere, äußerlich graue, innerlich braune, kaum durchscheinende Sorte.

Zu welchem Behufe das Olampi eigentlich diene, ist unbekannt. Die Alten hielten es (vermuthlich als Räucherung) für reinigend und zertheilend.

In Holland kostet das Pfund 24 Gulden.

Olantbaum; s. Traubenkirsche.

Olbefruholtworth; s. Hohlwurzerdrauch.

Old-bock; alter Rheinwein.

Olea; s. Oele.

Olea adusta; s. Oele, bränzlichte.

Olea aetherea; s. Oele, ätherische.

Olea cocta; s. Oele, gekochte.

Olea defillata; s. Oele, ätherische.

Olea empyreumatica; s. Oele, bränzlichte.

Olea essentialia; s. Oele, wesentliche.

Olea expressa; s. Oele, fette.

Olea foetida; s. Oele, bränzlichte.

Olea infusa; s. Oele, aufgegossene.

Olea inodora; s. Oele, fette.

Olea odorata; s. Oele, ätherische.

Olea pinguis; s. Oele, fette.

Olea pressa; s. Oele, fette.

Olea rancida; ranzige Oele, s. unter Oele, fette.

Olea unctiosa } s. Oele, fet-

Olea unguinosa } te.

Olea europaea, L. Olivenölbaum.

Oleander; s. Unholdoleander.

Oleander, ruhrstillender; s. Bonessioleander.

℞ 3

Oleo-

Oleofaccharum; f. unter Oele, ätherische.

Oleum absinthii essentielle; f. Wermuthbeifuß.

Oleum amygdalarum; f. unter Milchmandelbaum.

Oleum amygdalarum amararum destillatum; f. unter Milchmandelbaum.

Oleum amygdalarum amararum expressum; f. unter Milchmandelbaum.

Oleum amygdalarum dulcium; f. unter Milchmandelbaum.

Oleum amygdalinum; f. unter Milchmandelbaum.

Oleum anethi destillatum; f. unter Gurkendill.

Oleum animale Dippelii; f. unter Oele, bränzlichte.

Oleum anisi destillatum; f. unter Anispimpinelle.

Oleum anthos; f. unter Kranzrosmarin.

Oleum antimoniale; Spießglanzbutter, f. unter Spießglanz.

Oleum asphalti; f. unter Asphalt.

Oleum avellanorum; f. unter Waldbaselftrauch.

Oleum aurantiorum corticum

Oleum aurantiorum florum

Oleum balaninum; f. unter Beennuß.

Oleum balsami; Meckabalsam, f. Meckabalsamölharzstrauch.

Oleum Barbadense; f. Bergöl.

Oleum Been } f. unter Beennuß.

Oleum Behen } f. unter Beennuß.

Oleum benedictum; Ziegelöl, f. unter Oele, bränzlichte.

Oleum Benzoës } f. unter Benzoe- storax.

Oleum Bergamottae } f. Bergamottöl.

Oleum de Bergamotto } f. Bergamottöl.

Oleum betulinum; f. Dageget.

Oleum buxi; f. Buchsbaum.

Oleum Cacao; Kakaobutter; f. unter Oele, fette und Schokoladekacao.

Oleum cadinum; f. unter Ledewacholder. Auch verstand man sonst das bei Bereitung des Peches (w. f.) sich absondernde bränzlichte Del darunter und nannte es dann oleum cadinum vulgare und ol.

takinum; die Rosärzte nahmen es zur Heilung alter Geschwüre.

Oleum Cajeput; f. unter Kajeputweissast.

Oleum Calcis; f. Kalköl.

Oleum Calippi; f. unter Palmöl.

Oleum Canangae ein vermuthlich aus den Kernen der pfauartigen Früchte der Uvaria trifoliata gepreßtes und in Ostindien zu Badsalben gebräuchliches wohlriechendes Del.

Oleum Cannabis; f. unter Hanf.

Oleum Carvi; f. unter Kümmelkarbe.

Oleum Caryophyllorum; f. unter Gewürznelkenbaum.

Oleum de Cedro; f. unter Sauerzitrone.

Oleum Cerae; ein durch trockne Destillation übergeriebnes bränzlichtes Del, f. Oele, bränzlichte.

Oleum Chamaemeli; f. unter destillatum } Kamillmetz

Oleum Chamomillae } f. unter destillatum } Kamillmetz

Oleum Chamomillae } f. unter destillatum } Kamillmetz

Oleum Chamomillae } f. unter destillatum } Kamillmetz

Oleum Chamomillae } f. unter destillatum } Kamillmetz

Oleum Cheirinum; mit Gold-
sackblumen aufgegoßenes Baumöl;
s. Oele, aufgegoßene.

Oleum Chrysolinum; ein
angebräuchliches ausgepreßtes Del
aus Apriosenfernen.

Oleum Cicinum; s. unter
Schwarzbrechnuß.

Oleum Cinnamomi; s. unter
Zimmtlorber.

Oleum Citri; s. unter Sauer-
zitronen.

Oleum Cornu Cervi; s. unter
Hirschhorn.

Oleum Cornu cervi rectifica-
tum; Dippels Thieröl, s. unter
Oele, bränzlichte.

Oleum corylinum; ein ehemals
aus dem Holze der Waldhaselnuß
trocken destillirtes, empyreumati-
sches, auch wohl oleum Heracli-
num genanntes Del.

Oleum Cretae; s. Kalköl.

Oleum calilaban; s. unter Bit-
terzimmtlorber.

Oleum cumini; s. unter Kranz-
kummel.

Oleum divinum; Ziegelöl, s.
unter Oele, bränzlichte.

Oleum dulce; Weindöl, s. un-
ter Vitrioläther.

Oleum foeniculi; s. unter Sen-
scheldill.

Oleum fuliginis; das bränz-
lichte Del aus dem Ruß, w. s.

Oleum gabanum; rothes Berg-
öl, w. s.

Oleum Galbani; das bränzlich-
te Del aus Mutterharz, w. s.

Oleum guajaci; das bränzlich-
te Del aus dem Pockholze, s.
Pockholzguajak.

Oleum hederac; ein unge-
bräuchliches bränzlichtes Del aus
dem Holze des Ewiggrühen, ehe-

dem gegen Sichtscherzen außer-
lich empfohlen.

Oleum heracinum; ein in al-
ten Zeiten gewöhnliches bränzlich-
tes Del, welches Einige aus dem
Holze der Waldhaselnuß, Andre
aus der Leinmistel überrieben.

Oleum Hupo; ein bei den Ame-
rikanern gebräuchliches, unbekann-
tes ausgepreßtes Del, welches sie
äußerlich einreiben zur Abtreibung
der Würmer.

Oleum Hyoscyami coctum;
ein aus dem frischen Bilsenkraute
durch Kochen oder Digeriren mit
Baumöl bereitetes Del.

Oleum Hyoscyami feminum;
das aus den Samen des Bilsens-
krautes gepreßte Del scheint noch
problematisch zu seyn. Baume
konnte aus ihm kein Del pressen;
das Pulver fühlte sich zwar fettig
an, es erschien aber kein Tropfen
unter der Presse. Er mußte ein
Zündel Mandeln darunter stoßen,
und so erhielt er freilich Del, aber
war dieß wahres Oleum Hyoscyami
feminum? Warum sagen alle
unsre deutschen Dispensatorien
nichts von dieser Schwierigkeit?
Spielmann will 2 an ausgepreß-
tem Oele aus dem Samen des
Schwarzbilsen erhalten haben.
Nahm Baume vielleicht den in
Frankreich gebräuchlichern Samen
des Weißbilsen, und ist dieser
darmer? Die Sache ist noch nicht
aufs Reine.

Oleum Hyperici; mit den Kraut-
spitzen des Johannisbartheu infun-
dirtes oder gekochtes Baumöl, s.
Oele, gekochte, und aufgegoßene.

Oleum Hypericonis; unrich-
tig statt oleum hyperici.

Oleum Hysopi essentialis; s.
unter Ispenisop.

Oleum Iasmini; ein mit den Blumen des Weißjasmin aufgegossenes Beendöl, s. Beennuß und Oele, aufgegossene.

Oleum infernale; s. Schwarzbrechnuß.

Oleum juniperi baccarum essentielle; s. Krammetwacholder.

Oleum juniperi e ligno; unter dieser Benennung versteht man ein jetzt ungebräuchliches bränzlichtes, aus dem Holze trocken übergetriebenes Del, wiewohl die Raspelspäne mit Wasser destillirt ebenfalls ein ätherisches Del liefern, s. Krammetwacholder.

Oleum Keirinum; s. Oleum cheirinum.

Oleum de Kerva; s. unter Rizinuswunderbaum.

Oleum cum lateribus } s. Ziegeldestillat.

Oleum lateritium } Oele,

Oleum laterum } bränzlichte.

Oleum lavendulae; s. unter Spiklavendel.

Oleum e lauri baccis; ein mit ätherischem Oele vermishtes, aus den Beeren des Loorlorbers (w. s.) ausgepreßtes Del.

Oleum lauri baccarum } s. unter destillat.

Oleum lauri essentielle } Loor-

Oleum laurinum; das ausgepreßte Del der Beeren des Loorlorbers, w. s.

Oleum liliorum alborum; s. Oele, aufgegossene.

Oleum limonum corti- } theils

cis } das

Oleum limonum cort. } ausge-

essentielle } preß-

te, theils das destillirte Del aus

den Zitronschalen, s. unter Sauerzitrone.

Oleum limonum corticis destillatum; s. unter Sauerzitrone.

Oleum lini; das ausgepreßte Del aus den Samen des Flachselein, w. s.

Oleum lumbricorum; ein aufgegossenes Del, s. unter Regenwurm.

Oleum macis; s. unter Muskatnucisbaum.

Oleum martis } Kochsalz

Oleum martis per deliquium } saures Eisen,

f. Eisendöl unter Eisen.

Oleum menthae piperitidis; ätherisches Del von Pfeffermünze, w. s.

Oleum menthae sativae; ätherisches Del von Blumenkopfkrausemünze in Schweden, oder von Grünmünze in England.

Oleum mercuriale; eine Art vitriolfaures Quecksilber, w. s.

Oleum millefolii essentielle; s. unter Schafgarbe.

Oleum momordicae; ein mit den Früchten der Balsaminspringgurke (w. s.) aufgegossenes Baumöl, s. auch Oele, aufgegossene.

Oleum moscoviticum; s. Dageget.

Oleum myrrhae per deliquium; s. unter Myrrhe.

Oleum Neroli; destillirtes Pomeranzenblüthöl, s. unter Pomeranzzitrone.

Oleum Nicotianae; ein jetzt nicht mehr gebräuchliches, mit dem Saft der Tabaksblätter zusammengekochtes Baumöl, wiewohl das aus den Samen gepreßte ebenfalls diesen Namen führen könnte.

Oleum

Oleum nucis juglandis; auß-
gepreßtes Walnußöl, f. Königs-
walnuß.

Oleum nucis moscha- } f. unter
tae destillatum } Mus-

Oleum nucis moscha- } Katma-
tae expressum } cis-

Oleum nuciferae; f. Muskat-
macisbaum.

Oleum odoriferum; ein mit
wohlriechenden Blumen aufgegoß-
nes fettes Del f. Beennuß, und
Oele, aufgegoßene.

Oleum olivarum; f. unter Oli-
venölbaum.

Oleum omphacinum; f. unter
Olivendölbaum.

Oleum ovorum; f. Zubn.

Oleum de palma christi; f.
unter Rizinuswunderbaum.

Oleum palmae; f. Palmöl.

Oleum palmae liquidum; f. un-
ter Rizinuswunderbaum.

Oleum palmae sebaceum; f.
Palmöl.

Oleum papaveris } f. unter
Oleum papaveris albi } Schlaf-

Oleum papaveris nigri } mohn.

Oleum petrae; f. Bergöl.

Oleum petrae album; f. Berg-
öl.

Oleum petrae rubrum; f. un-
ter Bergöl.

Oleum petrolei barbadosis, ein
aus dem Bergtheer von Barbados
durch die trockne Destillation über-
getriebnes, zwar dunkelfarbiges,
aber dünnes Bergöl, von gleicher
Eigenschaft wie das Asphaltöl, f.
Asphalt.

Oleum philosophorum; Ziegel-
öl, f. unter Oele, bränzlichte.

Oleum pini; f. unter Kien-
fichte.

Oleum piperis essentielle; f.
unter Schwarzpfeffer.

Oleum piperis jamaicensis es-
sentiale; f. unter Gewürzmyrte.

Oleum pulegii essentielle; f.
unter Poleimünze.

Oleum raparum; ausgepreßtes
Rapsöl, f. Rübsenohl.

Oleum rhodii ligni; wesentli-
ches Rosenholzöl, f. unter Kana-
riengenst.

Oleum ricini; ausgepreßtes
Rizinusöl, f. unter Rizinuswun-
derbaum.

Oleum roris marini; wesentli-
ches Del von Kranzrosmarin,
w. f.

Oleum rosarum essentielle; f.
Attar.

Oleum rosaceum; mit Rosen-
blättern infundirtes Beendöl, f.
unter Oele, aufgegoßene.

Oleum rusci; f. Dagget.

Oleum rutae essentielle; f. un-
ter Gartenraute.

Oleum sabiniae essentielle; f.
unter Sadervacholder.

Oleum salviae essentielle; ein
hellzitrongelbes, scharfschmecken-
des, leichtes wesentliches Del aus
der Edelsalbei, an Menge $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$,
zum wenigsten $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{3}$.

Oleum sambuci ex arillis; aus-
gepreßtes Hollunderkernöl, f. un-
ter Schwarzholder.

Oleum sambucinum; mit den
Blüthen des Schwarzholders in-
fundirtes Baumöl, f. Oele, auf-
gegoßene.

Oleum sanctum; Ziegelöl, f.
Oele, bränzlichte.

Oleum sassafras ligni essentia-
le; f. unter Sassafraslorber.

Oleum de senega; f. Palm-
öl.

Oleum sesami; ausgepresstes
Sesamöl, f. unter Oelsamen-
sesam.

Oleum Sinapi; ein jetzt unge-
bräuchliches ausgepresstes Del aus
Weißsenf- oder Schwarzenf-
samen.

Oleum Sirae } f. unter Kameels-
Oleum Siree } heumannsbart.

Oleum Spicae; das wesentliche
Del aus Spitzlavendel, w. f.

Oleum Succini } f. unter
Oleum succini recti } Bern-
ficatum } stein.

Oleum sulphuris per camp-
nam; f. Schwefel.

Oleum syrae; f. unter Ka-
meelheumannsbart.

Oleum takinum; f. oleum ca-
dinum.

Oleum tartari per deliquium;
f. unter Weinstein Salz.

Oleum tartari foetidum; f.
unter Weinstein und Oele, bränz-
lichte.

Oleum templinum; Tannzap-
fenöl, f. unter Bienenfichte.

Oleum terebinthinae }
Oleum terebinthinae } f. unter
aethereum } Bie-
Oleum terebinthinae } fichte.

rectificatum }
Oleum terrae; f. Bergöl.

Oleum vini; Weindöl, f. unter
Vitrioläther.

Oleum viperarum rectifica-
tum; f. unter Viper.

Oleum vitrioli } f. unter
Oleum vitrioli angli- } Vitriol-
cum } säure.

Oleum vitrioli dulce; Weindöl,
f. unter Vitrioläther.

Oleum vitrioli glacia } f. unter
ke } Vitriol-
Oleum vitrioli nord- } säure.

husanum }

Oleum Zierae; f. unter Ka-
meelheumannsbart.

Olibani manna } f. uns-
Olibanum } ter

Olibanum album testi } Weib-
cu arum } rauch-

Olibanum granulo- } wach-
sum } older.

Olibanum sylvestre; f. Walde-
rauch.

Olivae; f. unter Olivenöl-
baum.

Olivae lapideae; f. Judens-
stein.

Olivarum oleum; Baumöl, f.
unter Olivenölbaum.

Olivella } f. Dreikornolivelle.
Olivelle }

Oliven } f. Olivenölbaum.
Olivenöl }

Olivenölbaum, Olea eu-
ropaea, L. [Zorn, pl. med. tab.
319.] mit lanzetförmigen Blät-
tern, ein wohlgestalteter, immer-
grüner Baum in Italien, und in
Provence und Languedoc in Frank-
reich, wo er dörren und steinich-
ten Boden liebt und mit weißlich-
ten Trauben blüht.

Seine länglichterunden Früchte
(Oliven, olivae) oder vielmehr
Beeren sind der schätzbarste Theil
desselben. Sie enthalten inner-
halb eines schwammigen herbbitz-
tern Fleisches eine harte länglichte
Kernnuß, welche einen weißen,
süßen Kern umschließt. So ganz,
aber noch grün und unreif werden
sie nach mehrtägiger Mazeration
(ihnen den übeln Geschmack zu
nehmen) mit Salz und Gewürzen
eingemacht, nach den nördlichen
Gegenden zum Gebrauche der Tas-
sel versendet (olivae conditae).
Unter diesen haben die kleinsten
unter allen, die von Lucca den
schwäch-

schwächsten, die aus Spanien, als die größten, den stärksten Geschmack, die von mittlerer Größe aus der Provence aber den lieblichsten, und sind am meisten geschätzt.

Doch besteht der größte Verbrauch der Oliven in Gewinnung des Oeles (Baumöl, *oleum olivarum*). Man quersägt die eben reifen, nicht überreifen, nicht unreifen Früchte, zu einem Brei und preßt diesen zuerst vor sich ganz gelinde zur Erhaltung des feinsten hellfarbigen, geruch- und geschmacklosen Oels, welches Jungferöl (*oleum virginium*) genannt wird. Das nach stärkerer Umdrehung der Presse erhaltene ist zwar eine gute, aber nicht völlig so geschätzte Sorte Baumöl. Die hievon übrigen Trester geben, nach vorgängiger Mischung mit heißem Wasser, bei mehrmahliger starker Auspressung ein trüberes, dunkelfarbiges Oel, welches man vom Wasser obenab schöpft und als gewöhnliches geringes Baumöl zu Lampen und zur Verfertigung der Seife verkauft.

Letzteres wird sehr bald ranzig, und in dieser Verfassung bekommen wir es übelriechend, grünlicht und dicklicht. Letzteres kam in der Offizin nicht zu innerlichen Arzneien gebraucht werden.

Vielleicht war dieses bei der letzten Auspressung oder von lang aufbewahrten, überreifen oder verdorbenen Oliven erhaltene schlechtere Oel dasjenige, was die Alten *oleum omphacinum* nannten, nicht aber aus unreifen Oliven gepreßtes, welche kein Oel, sondern nur einen zähen, schleimigen Saft beim Auspressen geben. Wenn

dieses trübe Oel der letzten Presse sich beim Aufbewahren allmählich läutert, so setzt es die übelriechenden, zähen Zefen oder Oeldrusen (*amurca*) ab, welche bloß zur Bereitung der Seife anwendbar sind, nicht aber, wie die Alten thaten, bei Hüftweh und Rheumatism aufgelegt werden dürfen.

Was der Apotheker unter dem Namen des weißen Baumöls oder des Provenceröls zum innerlichen Gebrauche giebt, sollte stets von der besten Güte seyn, fest farbe- geschmack- und geruchlos, welches aber nicht seine weiße Farbe, und seinen süßlichen Geschmack, wie oft in Provence geschieht, einer Verfälschung mit Blei zu danken hat, folglich keine schwarze Farbe durch Schütteln mit der Weinprobe (w. s.) erhält.

Das beste Oel dieser Gattung ist das von der Abart von Olivenbäumen herrührende, die man *Azlandau* nennt. Die besten Oliven zu dieser Absicht wachsen um Aix in Provence, im Genuesischen um St. Remo, und in der Gegend des Gardasees (*Gardseeer Oel*). Letzteres zieht man aus der ersten Hand von der Böhner Andreasmesse, das *huile fine d'Aix* aber über Marseille, und das *oglio vergine* von Lucca, über Livorno.

Das beste Baumöl hat eine Schwere von 915; es wird dicklich und geliefert bei 10° Reaum. das mit Mohnöl vermischte aber (wie in Frankreich häufig geschieht), gerinnt bei dieser Temperatur nicht, so wie auch das ganz ranzige endlich aufhört, in einer Kälte zu stehen, die über den Frostpunkt geht.

Das

Das ganz frische Baumöl hat einen Vorzug vor vielen, ja den meisten Oelen, selbst äußerlich, in der Kraft zu schneidigen und zu lindern, und es sollte daher kein Baumöl zu Wachsalfben und ohne Sieden bereiteter, bleifreier Linimenten angewendet werden, was nicht frisch und ohne Ranzigkeit wäre, da das alte ranzige entzündet und reizet. Zu Präparaten aber, wo das Baumöl mit Blei gekocht und so zu Pflastern bereitet wird, scheint weniger dgrauf anzukommen.

Man verwendet es übrigens in der Offizin zur Bereitung der mit Gewächsubstanzen aufgegossenen und gekochten Oele, (w. s.) so wie zur Bereitung des Ziegels (s. Oele, brenzlichte) und zur Bereitung der medizinischen Seife (Sapo medicatus).

Der Arzt braucht es zum Lindern wunder Stellen, zum Einreiben gegen Wasserfucht, und zum Auflegen beim Schlangenbiß; innerlich gegen verschluckte Gifte, bei Nierensteinkolik, bei Würmern, u. s. w.

Doch muß man sich erinnern, daß das Baumöl bei fortgesetztem innern-Gebrauche unter allen fetten Oelen den Magen vielleicht am meisten schwächt, die Verdauung hindert und die Gedärme erschläfft und zu Brüchen geneigt macht.

Olivier; s. Olivenölbaum.

Olivier bâtoyé } s. Dreikorn:

Olivier nain } olivelle.

Olsnitium; s. Oelsenichsilge.

Distfirsche; s. Traubenkirsche.

Olus album; s. Rabünzchenbaldrian.

Olus agninum, theils Rabünzchenbaldrian, theils die Gattung *Plantago*.

Olus atrum; s. Pferdsilgen-smyrne.

Olus aureum; s. Gartenmelte.

Olus cervinum; s. Wurzelpastinal.

Olus regium; s. Buftenbeifuß.

Olus fylvestre; s. Sonchenkorzonere.

Ombre; s. Uchsaln.

Omphacinum oleum; s. unter Olivenölbaum.

Omphacium; s. Agrest.

Omphalocarpos; s. Atebmesger.

Omphalodes; s. Nabelsamensbundszungel.

Onurken; s. Gurkenkukumer.

Onagra; s. Rhapontiknachtskerze, auch Kapunzelweinblume.

One-berry; s. Vierblatteinbeer.

Oninius cortex; s. Massoyrinde.

Onion; s. Zwiebellauch.

Oniscus Afellus, L. s. Kelleraffel.

Onobrychis; s. Esparsetthahnelkopf.

Onocardium; s. Weberkardel.

Onochiles; s. Särberochsenzungel.

Onoclia; s. Winterochsenzungel.

Onogyros Nicandri; s. Krebsdistelzehlblume.

Ononis; s. Ochsenbrechheuhedel.

Ononis arvensis, L. s. unter Ochsenbrechheuhedel.

Ononis lutea non spinosa; s. Natterheuhedel.

Ononis

Ononis Natrx, L. f. Nat-
terbeuhechel.

Ononis spinosa, L. f.
Öhsenbrechbeuhechel.

Onopordi radix } f. Krebs-
OnopordonAthe- } distelzell-
naei } blume.

Onopordum Acanthi-
um, L. f. Krebsdistelzellblu-
me.

Onopterys nigra; f. Mauer-
rautenmilzfarne.

Onosma echiodes, L. f.
Natterkopflothwurzel.

Operarium; f. unter Oesen.

Operment; f. unter Arsenik.

Ophioglossa } f. Lyblattnat-
Ophioglossum } terzunge.

Ophioglossum vulga-
tum, L. f. Lyblattnatterzunge.

Ophiorrhiza Mungos,
L. f. Mungoschlangenwurzel.

Ophiocoronon; theils Schlan-
genlauch, theils Siegwurzellauch.

Ophioxylon serpenti-
num, L. f. Bitterschlangen-
holz.

Ophrys; gewöhnlich Lyblatt-
ophrys.

Ophrys Nidus avis; f.
Vogelnestophrys.

Ophrys ovata, L. f. Ly-
blattophrys.

Ophrys spiralis, L. f.
Wendelblumophrys.

Ophrys unifolia; f. Herzblatt-
maiblume.

Ophthalmica; f. Augentrost-
leuchte.

Opiata } In den ältesten Zei-
Opiatae } ten wurden Latwer-
gen Opiata genannt, in deren Mi-
schung Mohnsaft kam. Diese Be-
deutung ist nicht mehr im Gebraue-
che, vielmehr nennt man seit ge-
raumer Zeit Opiatum, oder, wie

in Frankreich gewöhnlich ist, *Opi-
tam* eine Latwerge ohne Mohnsaft,
welche blos Magistralformel
ist; daher Zahnopiat, u. s. w.
Indes hat in den praktischen
Schriften der deutschen Aerzte das
Wort Opiat die Bedeutung ei-
ner unbestimmten Mohnsaftor-
nei von irgend einer Form, wieder
erlangt.

Opiat } f. Schneeballschwel-
Opierus } fe.

Opium } f. unter

Opium colatum } Schlaf-

Opium thebaicum } mohn.

Opiumtraft }

Opobalsamum } f. unter

Opobalsamum siccum } Meckla-

Opobalsamum verum } bal-
samdharzstrauch.

Opopanax gummi } f. unter

Opopanax } Panax-

pastinat.

Opulus; f. Schneeballschwel-

fe.

Opulus campestris; f. Mas-

holderahorn.

Opuntia; oder

Opuntienkaktus, Cactus

Opuntia, L. [Knorr, del. Hort.

l. Tab. F, a.] von locker in den

Gelenken zusammenhängenden,

sprossenden, eirunden Gliedern

mit borstenförmigen Stacheln

besezt, ein außer Westindien auch

im südlichen Europa, selbst in der

Schweiz einheimisches, perenni-

rendes Gewächs, welches das

trockenste Erdreich liebt, und des-

sen jedes Glied, in die Erde ge-

steckt, wurzelt, und zu einer neuen

Pflanze empowächst.

Die Glieder oder Blätter (Opun-

tiae folia) bekommen zuweilen ei-

ne Länge von zwölf Zoll, und eine

Breite von sechs Zoll, und wer-

den

den fast einen Daumen dick. Sie enthalten unter einer zähen Oberhaut, ein wässeriges, schleimiges Fleisch von fade süßlichem Geschmacke. In ihrem Vaterlande werden sie über Feuer erweicht, in der Mitten durchgeschnitten, und mit der feuchten Seite auf allerlei entzündete und schmerzhaftel Stellen des Körpers aufgelegt, beim Seitenstich, der Ruhr mit Entzündung der Eingeweide, auf rheumatische und gichtische Glieder, u. s. w. Auch für wundheilend hat man ihre Auflegung ausgegeben. Der Genuß der birnförmigen Frucht soll, wenigstens in Amerika, den Harn roth färben.

Or; s. Gold.

Orache; s. Gartenmelde.

Orache, *stinking*; s. Stinkgänsefuß.

Orange; s. Pomeranzzitron.

Oranienblüthe } s. unter Po-
Oranienöl } meranzzitro-

ne.

Orant; oft unbestimmte Arten Antirrhinum, am öftersten Orant-Ißwenmaul.

Orant, weißer; s. Erdspinnenkraut.

Orant-Ißwenmaul, Antirrhinum Orontium, L. [Zorn, *pl. med.* tab. 274.] mit fast ährenförmiger Blüthe, und Blüthenhüllen, welche länger als die Blumenkrone ist, ein anderthalb Fuß hohes Sommergewächs, welches auf Getreidefeldern im Heu- und Brachmonat purpurröthlich blüht.

Diesem Kraute (*Hb.* Orontii, Antirrhini arvensis majoris) welches lanzetförmige, gestielte Blätter und einen unangenehm bitteren

Geschmack hat, schrieb das abergläubige Alterthum entzaubernde Kräfte zu, und bediente sich desselben für atrophische (sogenannte beschriebene) Kinder in Bädern und zu Räucherungen. Nur wenige Spuren findet man bei den Ärzten von seinen Kräften, durch äußerliche Auflegung Schmerzen zu stillen, und entzündete und mit Blut unterlaufene Augen zu heilen. Seine harntreibende Kraft, die es mit dem Frauenlachsblöwenmaul gemein hat, mag wohl die geringste Tugend dieser wenigstens im frischen Zustande äußerst kräftigen, nur ungekauften Pflanze seyn. Es scheint im Rothlauf etwas zu versprechen.

Orben; s. Bitterlinse.

Orcanette; s. Särberochsenzunge.

Orchis; oft Zweiblattragwurz.

Orchis abortiva } s. Vo-
Orchis abortiva fusca } gelne-
ophrys.

Orchis bifolia, L. s. Zweiblattragwurz.

Orchis maculata, L. s. Fleckenragwurz.

Orchis militaris, L. s. Helmragwurz.

Orchis militaris major; s. unter Salapragwurz.

Orchis Morio, L. s. Salapragwurz.

Orchis odorata; s. Wendelblumophrys.

Orchis palmata; s. Fleckenragwurz.

Orge; s. Kreterdost.

Oreja (*Oreja valla*; *Flor de la oreja*, *Flos auriculae*) kleine, am Rande umgekrümmte Blumenblätter (von einer Art Epidendron?)

von

son ganz eignen vortreflichen Geruche und Geschmacks, welche nächst der Vanille das Hauptgewürz in der Schokolade der Südamerikaner ausmachen. Sie sollen ermunternde, Schleim zertheilende, Blähung treibende Wirkungen besitzen.

Oreille d'âne; f. Wallwurzbeinweil.

Oreille d'homme; f. Brechhaselkraut.

Oreille de Judas; f. Ohrbecherschwamm.

Oreille de lievre; f. Sichelhasenohr.

Oreille d'ours; f. Aurikelprismel.

Oreille de rats } f. Mausohr-

Oreille de souris } habichtkraut.

Oreillette; f. Brechhaselkraut.

Orellana; f. Kufuorlean.

Oreoselinum; f. Grundheilvergelneft.

Oreoselinum, montanum; f. Zirschwurzvergelneft.

Orge; f. Graupengerste.

Orge mondé; f. Gerstengraupen f. unter Graupengerste.

Orientmohn, *Papaver orientale*, L. [Zorn, *pl. med.* tab. 515.] mit einblüthigen, rauhen, blätterreichen Stengeln und gefiederten, sägeartig gezahnten Blättern, ein in der Levante, vorzüglich in Armenien einheimisches Kraut unserer Gärten mit mehrjähriger Wurzel und großer Blume.

Aus dem Saft seiner Köpfe hat man ebenfalls Mohnsaft zu bereiten in Vorschlag gebracht, wiewohl er in der Levante nicht dazu genügt, sondern seine Samenkapfeln roh, statt des Opiums, genossen werden

Origan; f. Braundost.

Origan de crete; f. Kreteradost.

Origanum; f. Braundost.

Origanum aquaticum; f. Wasserhanfkunigunde.

Origanum creticum, L. f. Kreterdost.

Origanum Dictamnus, L. f. Diptamendost.

Origanum hircinum; f. Thymiansaturei.

Origanum hispanicum; f. Silzdost.

Origanum Majorana, L. f. Majorandost.

Origanum Maru, L. f. Silzdost.

Origanum minus; f. Basilienthymian.

Origanum syriacum, L. f. Syrerdost.

Origanum vulgare, L. f. Braundost.

Origanwurzel, f. Särberochsenzunge.

Orlean } f. Kufuorlean.

Orleana } f. Kufuorlean.

Orme; f. Weisrüster.

Ormin; f. Scharlachsalbei.

Ormin de pres; f. Wiesensalbei.

Orminum; f. Horminum.

Orneoglossum; der Samen der Zochesche.

Ornithogalum } f. Acker-

Ornithogalum } zwiebel-

luteum, L. } vogelmilch.

Ornithogalum majus; f. Pyrenäenvogelmilch.

Ornithogalum maritimum; f. Meerzwiebelquille.

Ornithogalum purpureum; f. Ackerzweibelzweiohr.

Orni-

Ornithogalum } f. Pyre-
pyrenaicum, L. } nähenvo-
Ornithogalum spi- } gelmilch.
catum }
Ornithogalum umbel-
latum, L. f. Doldenvogel-
milch.
Ornithogalum vulgare caudi-
dam; f. Doldenvogelmilch.
Ornithoglossum; der Samen
der Höchelsche.
Ornithopodium; f. Krall-
schotenvogelfuß.
Ornithopus perpusil-
lus, L. f. Krallschotenvogelfuß.
Orobanch; f. Ervenstrang-
sommervurzel.
Orobanch major, L. f.
Ervenstrangsommervurzel.
Orobanch radice coralloide;
f. Korallenwurzzahnkraut.
Orobanch radice dentata; f.
Steinbrechzahnkraut.
Orobe } gewöhnlich Bitterlin-
Orobus } se, selten Frühlings-
erve.
Orobus cistophyllus; f. Früh-
lingserve.
Orobus creticus; f. Bitter-
linse.
Orobus sylvaticus vernus; f.
Frühlingserve.
Orobus vernus, L. f.
Frühlingserve.
Orobus vulgaris; f. Bitter-
linse.
Orpiment; Sperment, f. Ar-
senik.
Orpin; theils Sperment, theils
Bohnenblattfett henne.
Orpine; f. Bohnenblattfett-
henne.
Orvis, florentine; f. Florenti-
nerschwertel.
Orseille; f. Lactmusflechte.

Ortie blanche; f. Weißbiens-
saug.
Ortie commune, f. Brennessel.
Ortie grecque; f. Pillennesel.
Ortie grièche; gewöhnlich Eis-
dernessel, zumeilen Brennessel.
Ortie mâle; f. Pillennesel.
Ortie morte; gewöhnlich Weiß-
bienssaug.
Ortie morte à fleur jaune; f.
Gelbpollich.
Ortie morte puante; f. Roth-
bienssaug.
Ortie petite; f. Lidernessel.
Ortie piquante grande; f.
Brennessel.
Ortie puante grande; f. Wald-
bullis.
Ortie puante petite; f. Sumpfs-
bullis.
Ortie romaine; f. Pillennesel.
Ortie vivace } f. Brennessel-
Ortie vulgaire } sel.
Orvala; f. Muskatellersalbei.
Orvala sylvestris; f. Wiesens-
salbei.
Orvale; f. Muskatellersalbei.
Orvale sauvage; f. Wiesensala-
bei.
Orvalle; f. Orvale.
Oryza
Oryza fativa, L. } f. Reis.
Os leonis; die Gattung An-
tirrhinum.
Os de Seiche } f. unter Black-
Os sepiae } fischdintens-
wurm.
Oseille; f. Sauerampfer.
Oseille longue; f. Sauerampfer.
Oseille ronde; f. Schildampfer.
Osmonde; f. Königsomunde.
Osmunda Lunaria, L. f.
Mondrautosmunde.
Osmunda regalis, L. f.
Königsomunde.

Osmunda

Osmunda Spicanthus, L. f. |
Spikantosmunde.

Ossa de corde cervi; f. |
Zirsch.

Ossa viperarum; f. Viper.

Ossencredit | Eraplastrum oxy-
Ossenkruddi | croceum.

Ossenwater; destillirtes Wasser
von Tausendguldenezian.

Osten; f. Tausendguldenezian.

Osteocolla; f. Beinbruch.

Osterblume | f. Küchen-

Osterblume, kleine; schellwind-
blume; auch Primelschlüsselblu-
me.

Osterblümlein; f. Tausend-
schönmasliebe.

Osteritium montanum; f. Mei-
sterwurzastranz.

Ostertiz; f. Ostrigmeisterwur-
zel.

Osterluzey, dreilappige; f. Drei-
lapphohlwurzel.

Osterluzey, dünne; f. Wald-
rebenhohlwurzel, auch Negblatt-
hohlwurzel.

Osterluzey, gemeine; f. Wald-
rebenhohlwurzel.

Osterluzey, kleine; f. Negblatt-
hohlwurzel.

Osterluzey, lange; f. Langhohl-
wurzel.

Osterluzey, runde | f. Rund-

Osterluzey, runde, } hohlwur-
ächte | zel.

Osterluzey, runde, gemeine; f. |
Zohlwurzerdrauch.

Osterluzey, schlangentöndende; f. |
Schlangentöndhohlwurzel.

Osterluzey, virginische; f. Vir-
ginienschlangewurzel.

Ostermonatsblümchen; f. Tau-
sendschönmasliebe.

Ostracodermata, die kalkarti-
gen Gehäuse der Schaalthiere.

Apothekerl. II. B. 1. Abth.

Ostrantium } f. Ostrigmeister-
Ostranz } wurzel.

Ostrea edulis, L. f. Mus-
ster.

Ostreorum testae; Austerscha-
len, f. Auster.

Ostriz, f. Ostrigmeisterwur-
zel.

Ostrizmeisterwurzel,
Imperatoria Ostruthium L. [Zorn,
pl. med. tab. 24.] Diese zuweilen
drei bis vier Fuß hohe Dolden-
pflanze, mit dreifachen Blättern,
deren Mittelstück in drei Lapp-
pen, die Seitenstücke aber in
zwei Lappen zertheilt sind, mit
mehrjähriger Wurzel, langstie-
ligen Wurzelblättern, und Hülsen
bloß um die partiellen Dolden,
blüht im July weiß auf den Vor-
gebürgen der Alpen Oesterreichs
und der Schweiz.

Die knotige, eirunde, etwa zwei
Zoll lange, mit geringelten Run-
zeln besetzte Wurzel (Rad. Im-
peratoriae majoris, Ostrutii,
Magistrantiae) ist äußerlich asch-
grau, innerhalb weiß und hat ei-
nen anhaltend im Munde brennen-
den, bittern und stechenden Ge-
würzgeschmack, und einen Ange-
lik ähnlichen, nur heftigern und
angenehmern aromatischen Geruch;
man sammelt sie am besten im
Winter und Frühlinge, da dann
der auströpfelnde, weißmilchichte
Saft fast unerträglich brennend
seyn soll. (Die im Garten gezog-
ne ist bei weitem nicht so kräftig.)

Sie giebt an ätherischem Oele
 $\frac{1}{20}$ bis $\frac{1}{10}$ ihres Gewichts. Als
gewürzhaftes Reizmittel ist sie fast
allen andern Pflanzen dieser Fa-
milie vorzuziehen. In Lähmung
der Zunge und bei hysterischer Er-
stickung so wie überhaupt in Kronk-

W

heiten

heiten mit trägem Blutlauf und vielem Schleime wird sie ungemein gepriesen: in langwierigen Wechselfiebern, Blähungskolik, schleimiger Engbrüstigkeit und Harnverhaltung von ähnlicher Ursache. Doch wird sie nicht so häufig, als sie verdiente, gebraucht.

Ostruthium } f. Ostrizmeister-
Ostrutium } wurzel.

Osyris; theils Frauenschlachs-
Löwenmaul, theils Leinblatts-
goldhaar.

Othonna; f. Glattstielssammet-
blume.

Otis }
Otis tarda L. } f. Trappe.

Otruche; f. Ostrizmeisterwur-
zel.

Otruche noire; f. Meisterwurz-
astranz.

Otter; f. Viper.

Otterzungen, maltheesische; f.
Glossopetra.

St. Otilienkraut; f. Selbriter-
sporn.

Ovaria; f. Frauenmünzrevier-
blume.

Ovis }
Ovis Aries, L. } f. Schaaf.

Ovorum albumen; }
Eiweiß

Ovorum oleum; Ei-
eröl

Ovorum testae; Ei- } f. Subn.
erschalen

Ovorum vitellus; }
Eidotter

Ours; f. Bär.

Ovum gallinaceum, f. Huhn.
Ovum lupinum; f. Bovistku-
gelschwamm.

Oxalis; in ältern Zeiten Sauer-
ampfer.

Oxalis Acetosella, L.
f. Sauerkleelujel.

Oxalis cernua, L. Wick-
lujel. f. unter Sauerkleesalz.

Oxalis corniculata, L.
Springlujel f. unter Sauerklees-
salz.

Oxalis maxima; die größte Ab-
art des Sauerkleelujels auf ho-
hen Bergen an Bächen.

Oxalis minima } f. Schaafsam-
Oxalis ovina } pfer.

Oxalis romana; f. Schildam-
pfer.

Oxalis vulgaris; f. Sauer-
ampfer.

Oxyacantha; theils Weißha-
gedorn, theils Berberisfauer-
dorn.

Oxyacantha Galeni; f. Ber-
berisfauerdorn.

Oxyacantha vulgaris; f. Weiß-
hägedorn.

Oxycedrus; f. Cedewachol-
der.

Oxycoccus baccae } f. Moos-
Oxycocum } beerheit-

del.
Oxylapathum; f. Spizampfer;
auch Sauerampfer.

Oxymel; f. Sauerhonig.

Oxymel ex allio: ein ehemem
(auf Art des Essighonigs aus der
Herbstzeitlose, w. f.) aus dem
Saft des Knoblauchs bereiteter
Sauerhonig.

Oxymel aegyptiacum } ist eine un-
Oxymel aeruginis } ter dem
uneigentlichen Namen Unguentum
aegyptiacum bekannte Vereitung,
wo fein geriebener Grünspan mit
scharfem Essige (am besten dem
nach der Destillation des rohen
Essigs übrigbleibenden Essiger-
trakte) verdünnet, und dann mit
zugefügtem Honige zu einer sal-
benähnlichen Dicke eingekocht wird;
ein Präparat, welches besser aus
wein-

weinsteinfaurem Kupfer mit Honig eingedickt erlangt wird, da hier nicht, wie bei jenem, die Kupfertheile zu Boden sinken und keine solche ungleichartige Mischung bilden.

Oxymel scilliticum } f. unter
Oxymel squilliticum } Meerzweibelsquille.

Oxymel simplex; f. Sauerhonig.

Oxymyr sine; f. Mäusedornbrusch.

Oxyphoenica; Tamarinden, f. Sauertamarinde.

Oxyrrhodium; eine alte Mischung aus vier bis fünf Theilen infundirten Rosendl (f. Oele, aufgegossene) und einem Theile Essig.

Oxys; f. Sauerkleelujel.
Oxytartarus; f. Potaschessigsalz.

Oxytriphylum; f. Sauerkleelujel.

Oysters; f. Auster.

Ozeille longue; f. Sauerampfer.

Ozeille ronde; f. Schildampfer.

P.

P. soll auf altmodigen Rezepten Pugillus (soviel man zwischen drei Singern fassen kann) bedeuten.

P. ae. eine Abkürzung der Worte partes aequales (gleiche Theile, gleichviel von jedem.)

P. d. soll in altmodigen Rezepten die Abkürzung der Worte per deliquium (an der Luft zerflossen) bedeuten.

Pabulum cervi; f. Breitblattlaser.

Pabulum leporis; f. Hasenbühlsonche.

Pädemwurzel } f. Queckweiz
Pädemwurzel } zen.

Pädemwinde; f. Ackerwinde.

Paeonia; f. Pfingstrosenpöone.

Paeonia foemina } f. unter
Paeonia mas } Pfingstrosenpöone.

Paeonia officinalis, L. } f. Pfingstrosenpöone.

Päonien } pöone.

Pain à cocou; f. Sauerkleelujel.

Pain d'oiseau; f. Mauerpferserfetthenne.

Pain de pourceau; f. Erdscheibschweinsbrod.

Palais au lievre } f. Hasenkohl
Palais de lievre } sonche mit

glatttem Stengel.

Palampilla; Schiffpech, f. Pech.

Palea de Mecha; f. Kameelheumannsbart.

Palimpilla; Schiffpech, f. Pech.

Paliurus; f. Judenkreuzdorn.

Palma Christi; theils Rizinuswunderbaum, theils Fleckenragwurzeln; auch Satyrium nigrum, L.

Palma dactylifera; f. Dattelpalme.

Palma farinacea; f. unter Sago.

Palma oleosa; f. unter Palmöl.

Palmae oleum; f. Palmöl.
M 2 Palmata;