

## X.

XII; ein Zeichen, welches  
Kryſtallen bedeutet.

XX; ein Zeichen, welches  
Glas bedeutet.

Xanthium

Xanthium frumari- } f.  
um, L.

Kropfbettlerlaus.

Xanthoxylon Clava  
Herculis, L. f. unter Eisen-  
holzſagara.

Xinkieu radix; f. Senega-  
ramſel.

Xiphion minus; f. Acker-  
ſchwerdſiegwurzel.

Xyloaloe; f. Aelchholz; unter  
Aelchblindbaum.

Xylobaliamum; f. Balsam-  
holz.

Xylocaracta; f. Johannisbrod  
unter Soodbrodcarobe.

Xylocassia; f. unter Mutter-  
zimmlorber.

Xylosteum; f. Hundskirſch-  
zäunling.

Xyris; f. Stinkſchwertel.

## Y.

Yarrow; f. Schafgarbe.

Yble; f. Atrichholder.

Yerva de camini } f. unter Pa-  
Yerva de palos } raguaythee.

Yerva radix; f. Kontrayer-  
ve.

Yeva d'écrevisses; f. Krebs-  
ſteine; unter Flußkrebſ.

Yew tree; f. Beereibens-  
baum.

Yf; f. Beereibenbaum.

Yſſenholz; f. Weiſträſter.

Yquetaya; f. Waſerbraun-  
wurzel.

Yſep; f. Zipeniſop.

Yraye; f. Taumellolch.

## Z.

Zacintha; f. Warzenmilchen.

Zadura; f. Zittwerimber.

Zäpfleinbruſch, Ruscus  
Hypoglossum, L. [Börn, pl.  
med. tab. 481] mit Blättern,  
auf deren untern Fläche die  
(ſehr kleinen) Blumen ſitzen mit  
einem kleinen Blättchen be-  
deckt; ein in dunkeln Bergwal-  
dungen der ſüdlichen Länder, auch  
in Ungarn, Kärnthen, Oeſter-  
reich wohnender, etwa zwei Fuß  
hoher Strauch.

Apothekerl. II. B. 2. Abth.

Die Blätter (*hb.* Uvulariae,  
Hippoglossi, Bislinguae, Boni-  
faciae, Lauri alexandrinae an-  
gustifoliae) ſind ſchmäler als die  
des Lorberbruſch, länglicht, zu-  
geſpitzt, dick, ribbig, aber leicht  
bieglam. Sie beſitzen eben ſo-  
wohl viel adſtringirendes Weſen  
und ſind in ältern Zeiten gleich-  
falls im Defekt zu Gurgelwäſſern  
bei geſchwellenen Zäpfchen ange-  
wendet worden, ungeachtet man  
leichter zu habende Mittel zu dies-

ſer

ſer

ser Absicht in Menge findet. Sie sollen einen bittern und scharfen Geschmack haben. Auch die weiße, lange, nicht unangenehm riechende Wurzel hat man zu gleichen Behufen als die Wurzel des Lorberbrusch (w. s.) zuweilen angewendet, doch seltner als letztere.

Zäpfleinkraut; theils Zäpfleinbrusch, theils Nesselblattglockenblume.

Zäpchen; s. Maiblumzauke.

Zaffera oder Saffera ist ein Gemisch von geößterem Kobaltkalk und gepülverten Kieseln oder Sand, welches man, in Fässer gestampft, zum Behufe der Töpfer, Glaser und Schmelzarbeiter versendet, oder mit Zufüge von Potasche zusammenschmelzt in einem dunkelblauen Glase, welches, fein gerieben, den Rahmen Smalte, oder blaue Stärke fährt.

Zahbleiwurzel, *Plumbago europaea*. L. [Plenk, *pl. med.* tab. 95.] mit stengelumfassenden, lanzetsförmigen, rauhen Blättern; ein im südlichen Europa auf trockenem Boden an den Rändern der Viehweiden und in Weinbergen einheimisches, etwa drei Fuß hohes Kraut mit mehrjähriger Wurzel, welche spät im Jahre purpurfarbne, seltner weiße Blumen in unsern Gärten trägt.

Das Kraut hat eben so wie die bei jungen Pflanzen einfache, lange, weiße, einen Finger dicke, bei ältern aber aus mehreren dicken, fleischigen Fasern oder Aesten bestehende starkriechende Wurzel (*Hb. Rad. Dentellariae, Dentillariae, Plumbaginis, Herba St. Antonii*) einen fressend brennenden

Geschmack, am meisten letztere, welche gekaut einen häufigen Ausfluß des Speichels erregt und auf diese Art nicht selten einige Arten Zahnweh geheilt hat. Dieß soll selbst das auf die Handwurzel aufgebundene, ja selbst das bloß in der Hand gehaltene (?) Kraut bewirken. Das Kauen aber ist bei einer so heftig wirkenden Wurzel nicht anzurathen, wovon die bloß damit geriebene Haut schnell in Blasen erhoben wird, sich entzündet, und in Geschwüre ausartet. Dieser fressenden Eigenschaft zufolge hat man sie als ein sehr wirksames äusseres Heilmittel der durch Ansteckung sich fortpflanzenden Krätze befunden. Zu diesem Behufe werden zwei bis drei Hände voll frischer Wurzeln im Mörtel zerquetscht, und mit einem Pfunde kochendheißem Oele vermischt; das Gemisch wird ausgepreßt und mit dem Reite in der Leinwand, zu einem Knoten gebunden und in das ausgepreßte Oel getaucht, wird der krätzig Körper berieben. Oder die gepülverte, trockne Wurzel wird mit Oel gekocht, das Gemisch ausgepreßt und mit dem Knoten, der den Rückstand enthält, und in das Oel, dem man Pulver von der Wurzel beige mischt hat, getaucht worden, der krätzig Körper berieben, zweimal täglich. Erst pflegt sich der Ausschlag zu vermehren, und dann trocknet er ab, ohne Rückfall, ohne ein zu befürchtendes sogenanntes Zurücktreiben. Auf gleiche Art kann man sich des Krautes zu derselben Absicht bedienen. Selbst den Kopfgrund und den offenen Krebs will man durch das

mit Weisurzel aufgegoßene Del in mehreren Fällen geheilt haben, mittelst täglich dreimaliger Bestreichung. Diese Pflanze verdient alle Achtung, aber auch Vorsicht.

Zahnkraut; theils Steinbrechzahnkraut, theils Schuppenstreubelwurzel.

Zahnpurpurschnecke; s. *Dentalium elephantinum*, L.

Zahnschnecke; s. *Dentalium Entalis*, L.

Zahnstocher spanische Zahnstocherkraut, spanisches Zahnstochermöhre.

Zahustochermöhre, *Daucus Vishaga*, L. [Jacquin, hort. Vindob. III, tab. 26] mit gestreiften, zotthaarigen Samen und am Grunde zusammengewachsenem, allgemeinem Blumenschirme; ein im südlichen Europa wohnendes, etwa zwei bis drei Fuß hohes Kraut, dessen getrocknete Schirmstrahlen in jenen Ländern zu Zahnstochern (*Dentiscalpium hispanicum*) gebraucht werden, da sie einen guten Geschmack haben und dem Munde einen guten Geruch mittheilen.

Zahntrost, oder, Zahntrostleuchte, *Euphrasia Odontites*, L. *Flor. den.* tab. 655] mit gleichbreiten, sämtlich sägeartig gezahnten Blättern; ein etwa sechs bis sieben Zoll hohes Sommergewächs auf unfruchtbaren Feldern, Stoppeläckern und etwas sumpfigen Tristen, welches im August purpuroth blüht.

Das bitter schmeckende Kraut *Hb. Euphrasiae rubrae* ist in ältern Zeiten gegen Zahnschmerzen,

auch in die Schuh gelegt, gegen den übermäßigen Fluß der Monatszeit gebraucht, in neuern Zeiten aber für blutreinigend (?) gehalten worden; alles ohne zureichende Gründe.

Zahnwurzel; theils Zahnbleiwurzel, theils Schuppenstreubelwurzel, theils Steinbrechzahnkraut, theils Bertramkamille.

Zankkraut; s. Schwarzbilsen.

Zanlai; s. Sanleykalmus.

Zanthoxylum; s. *Xanthoxylon Clava Herculis* unter Eisenholzsgara.

Zapfenholz; s. Saubeerkreuzdorn.

Zapfenkraut; theils Zäpfleinbruch, theils Nesselblattglockenblume.

Zapheran; s. Gewürzsafran.

Zarnich; gegrabner rother und gelber Arsenik, (w. s.) von körnigem gleichförmigem Bruche, in dem der natürlich geschwefelte Arsenik von blätteriger innern Form den Rahmen Operment führt.

Zarzaparilla; s. Sassaaparilla similar.

Zaule; s. Maiblumzaule.

Zaule, zweiblättrige; s. Herzblattmaiblume.

Zaunpilze; s. Speckpilgenzäunling.

Zaunlecke; s. Zaunwinde.

Zaunfirsche; amerikanische; s. Diervillzäunling.

Zaunkönig, *Notacilla Troglodytes*, L. [Griseb, Vögel, tab. 24. fig. 3] von grauer Farbe, und wellenartig schwarz und grau gebänderten Flügeln; ein kaum vier Zoll langer, etwa drei Quentchen wiegender Voael

mit stets aufrechtem Schwanze, welcher das ganze Jahr hindurch von schönem Gesange, in schnellem, niederm, kurzem Fluge, durch dichte Hecken und enge Mauerlöcher nach seiner Nahrung, den Wärmern schlüpft und daselbst zweimahl im Jahre (nach Andern bloß im Mai) sein Nest in Gestalt eines aufrecht stehenden Eies, oben zugebauet, äußerlich aus Moos, innerlich aus Federn verfertigt, an der Seite mit einem kleinen Loche zum Eingange, worin er oft über neun röhlich gesprenkelte, weiße Eier ausbrüet.

Die Alten vörten dieses zu besfern Zwecken von der Natur geschaffene, niedliche Thier (*Regulus virens*). und gaben das Pulver von einem ganzen Vogel als ein (gewiß nicht dienliches) Mittel gegen Nierengries und zur Beförderung des Harnes ein.

**Zaunlattich**, *Lactuca Scariola*, L. [*Regnault, bot. tab. 345*] mit senkrechten Blättern mit Stacheln auf der Rückenribbe besetzt; ein etwa zwei Fuß hohes Sommergewächs an Zäunen, auf Mäiden, auf Lehmwänden und in Weinbergen, welches im July und August gelb blüht.

Das mit einer bittern Milch angefüllte frische Kraut (*herb. rec. lactucae sylvestris, Scariolae*, und, zweideutig, *Scariolae*) ist von den Alten für stärker als der Sallatlattich, für Leib eröffnend und Schlaf bringend gehalten worden. Man glaubte, es sei in Leberentzündung und Gelbsucht dienlich, ohne bekante Erfahrungsbeweise.

**Zaunrebe**; s. Gichtwurzzaunrebe.

**Zaunreis**; s. Klebrichmeger. **Zaunriegel**; s. Rainweidehartriegel.

**Zaunrübe**; s. Gichtwurzzaunrebe.

**Zaunrübe**, indianische; s. Mechoakanwinde.

**Zaunrübe**, weiße; s. Gichtwurzzaunrebe.

**Zaunwinde**, *Convolvulus Sepium*, L. [*Jorn, pl. med. tab. 395*] mit hinten abgestügten, pfeilförmigen Blättern, und vierkantigen, einblättrigen Blumenstielen; ein an gebaueten Orten, in etwas feuchten Zäunen und Weidengebüsch häufiges kletterndes Kraut mit mehrjähriger Wurzel, welches den Sommer über große weiße Blumen trägt.

Das mit einem bitter scharfen Milchsaft angefüllte Kraut (*Hb. Convolvuli majoris alb.*) besitzt, wie die lange, dünne, weiße, zäserichte, scharf schmeckende Wurzel, selbst nach der Erfahrung der Alten, purgirende Kräfte, in der Gabe von 20 bis 30 Gran des eingedickten Saftes; man hat ihn Wassersüchtigen gegeben. In Dreiumschlögen hat man Kniegeschwülste und andre Entzündung drohende Geschwülste damit zu zertheilen gesucht. Der gesammelte und getrocknete Milchsaft könnte in mehrern Fällen das Kammonium ersetzen.

Den eckigen Samen in Harnstrenge einzugeben, ist empirisch und ungebräuchlich.

**Zedarachmelie**, *Melia Azedarach*, L. [*Cavanill. diff. bot. VII, tab. 207*] mit doppelt gefie-

gefederten Blättern, deren Blättchen platt sind; ein in Sittorien und Syrien einheimischer, auch im Freien bei uns, wie es scheint, ausdauernder Strauch, dessen gestielten, oval länglichten, zugespitzten, ungleichförmig gezahnten, geruchlosen, aber bitteren Blätter (*Fol. Azedarach*) von Einigen für giftig gehalten, von Andern aber als ein Harn- und Monatszeit treibendes Mittel gebraucht worden sind; auch äußerlich zur Linderung des Kopfschmerzes. Es bedarf weit genauerer Beobachtungen, um eine so unbekanntere Pflanze als Arznei anzuwenden.

Zedoaire

Zedoaria

Zedoariae longae radix

Zedoariae rotundae radix

Zitwerimber.

Zedoariae semen; s. Wurm-  
samen.

Zedoary

Zeduar } s. Zitwerimber.

Zedreessenz

Zedrohl } s. unter Sauerzi-  
trone.

Zeeckenbaum; s. Rizinuswun-  
derbaum.

Zeeckenförner; s. Samen von  
Rizinuswunderbaum.

Zehrgras; s. Wegtrittknöte-  
rich.

Zehrkrant; s. Braunbetonie.

Zehrwurzel; s. Wurzel von  
Sleckenaron.

Zeichen, pharmazeutische; s.  
Apothekerzeichen.

Zeidelbast

Zeitant } mehrere Arten von  
*Daphne*; vorzüglich Kellerhals-  
zeidelbast.

Zeischenkraut; s. Saarglieb-  
kraut, auch Beschreibullis, vor-  
züglich aber Betonienhullis.

Zeitlose; gewöhnlich Herzzeit-  
lose, selten Tausendschönmas-  
liebe.

Zeitlosen, syrische; s. Hermo-  
satteln.

Zeitlosweiderich, *Lysimachia salicifolia*, Mill. [*Lob. Icon. 354*] mit einfachen, aufrechten Blüthentrauben an den Spitzen, vielblüthigen Blumenstielen und Staubfäden, welche kürzer als die eirunden Blumenkronblätter sind; in Spanien einheimisches, drei Fuß hohes Kraut mit mehrjähriger Wurzel, welches im Brachmonate weiß blüht, und dessen viel-faserichte, wohlriechende, und etwas adstringirend schmeckende Wurzel (*Rad. Ephemeris Matthioli*), im Defolte angewendet, Zahnschmerzen (von welcher Art?) heilen soll, wenn der Mund damit ausgespült wird.

Zeiblume; s. Krebsdistelzell-  
blume.

Zeller; s. Sellerieppich.

Zeltchen; s. Hoteln unter Mor-  
sellen.

Zembrobaum, oder

Zembrofichte, *Pinus Cembra*, L. [*Pallas, Flor. ross. Tab. I. tab. 2*] mit fünf Blättern in jeder Scheide, und eiförmigen, stumpfen, aufrechten Zapfen mit fest anliegenden, ovalen, hohlen Schuppen, und keilförmigen, flügellosen Samens-  
kernen; ein auf mehreren Alpen wohnender Baum mit steilstehenden Aesten, dessen wohlriechendes, mittelfestes Holz zu mottens-  
freien Schränken und zu den na-

ven Bildschnitzereien der Tyroler dient.

Die kaum zwei Linien langen, innerhalb einer braunen zerbrechlichen Schale enthaltenen, mit einem gelblich rothen Häutchen umkleideten, weißen, süßen Kerne (Zürbelaufse, Nuclei Cembrae) sind sehr ölreich, und dienen in der Schweiz und in Tyrol zur nährenden Diät für Abgekehrte, theils roh, theils in der Emulsion. Noch im Zapfen aufbewahrt halten sie sich über zehn Jahre frisch; enthülset aber werden sie leicht ranzigt und dann gelb von Farbe; das aus den frischen Kernen ausgepreßte Del soll schon binnen zwei Tagen ranzigt werden.

Am meisten aber schätzt man diesen Baum wegen des aus seinen zarten, abgebrochnen Zweigen, die man in Flaschen steckt, im Frühlinge ausfließenden Carpathischen Balsams (*Balsamum carpathicum e libano*, oder, um ihn leichter vom Krumbholzöle zu unterscheiden, *Balsamum e libano*). welcher durchsichtig weiß, sehr flüchtig und von einem dem Wacholderöle sehr nahe kommenden Geruche und Geschmacke ist. Er ist äußerlich an die Schläfe gestrichen im Schwindel, in das Ohr getropft bei Schwerhörigkeit, bei Rothlauf äußerlich aufgestrichen, innerlich gegen Stein und bei bössartigen Fiebern, so wie im Seitenstechen äußerlich und innerlich in jenen Gegenden, so mit roher und gewagter Hand und völlig empirisch gebraucht worden, daß man noch keine gegründeten Heilkräfte mit Bestimmtheit von dieser hitzigen Terpenthinart anzugeben im Stande

ist. Er ist mir hie und da officinell, darf aber mit dem durch Kochen oder Destilliren aus den Zweigen bereiteten, als der geringern Sorte, nicht verwechselt werden.

Zentifolienrose, *Rosa centifolia*, L. mit halbgefiederten Blumendeckschnitten, rauchen Früchten, rauchen Blumenstielen, und rauchen Stengeln, welche letztern zugleich stachlicht sind, und mit gefiederten, auf mit Drüsen besetzten Stielen stehenden Blättern, deren drei bis fünf Blättchen vorzüglich groß, doppelt gezahnt und unten haarig sind; ein in unsern Gärten häufiger, etwa drei Fuß hoher Strauch, mit vielblüthigen, hellrothen Blumen im Brachmonate.

Die Blumenblätter (*Flor. rosae pallidae, centifoliae*) haben einen fast allgemein beliebten Geruch und einen bitterlichen, etwas schärflichen Geschmack. Dem davon in der wässerigen Destillation übergehenden, woblriechenden Wasser (*Aqua rosaru*) schreibt man Lebenskraft ermunternde und Schmerzen und Hitze besänftigende Kräfte zu, und die in der Blase zurückbleibende Brähe (*Mucharum Rosarum*) dient durchgeseiht und mit Zucker eingesotten (gegen die Brähe von sechs Pfund Rosenblätter etwa fünf Pfund weißer Zucker gerechnet) zur Bereitung des Rosenstrups (*Syr. ros. solutivus l. rosarum pallidarum*) dem man laxeirende Kräfte zuschreibt. In dessen wird zu letztem oft der Aufguß von Damascenerrosen (w. s.) zum destillirten Wasser aber oft die

die Provinzros (w. f.) vorgezo-  
gen.

Zerfließen; s. Selbstzerfließen  
Zergehen } s. unter Schmelzen  
Zerlassen } und *Liquatio*.

Zerquetschen (*Contunde-  
re, Conquassare*) ist die Zerkleine-  
rung weicher Substanzen, safti-  
ger frischer Gewächstheile und bli-  
ger Samen zu einer Art von fei-  
nem Breie durch Stoßen im stei-  
nernem Mörsel mittelst der hölzer-  
nen Keule.

Zerree; s. *Siree oleum* unter  
Kameelhennemannsbart.

Zerreiche; s. *Quercus Cerris*  
unter Galläpfel.

Zerrgras; s. Wegtrittknöte-  
rich.

Zerschneiden (*Concisio*)  
die ärbliche Zerkleinung mittelst  
des Wiegemessers oder auf dem  
Schneidebrette, gewöhnlich zur  
Bereitung der sogenannten Spe-  
cies zu Tränken, Defekten, Um-  
schlagen, u. s. w. s. unter Schnei-  
debret.

Zerumbeth } s. Wildim-  
Zerumbethum } ber.

Zeterachmilzfarn, *As-  
plenium Ceterach*. L. [Zorn,  
*pl. med.* tab. 311] mit in Quer-  
stücke zertheilten Blättern, de-  
ren stumpfe Lappen wechself-  
weise zusammenfließen; eine in  
den wärmern Ländern und in der  
Schweiz an beschatteten und feuch-  
ten Mauer- und Felsenritzen woh-  
nendes kleines Sarnkraut (*Hb.*  
*Ceterach, Asplenii*) dessen Blät-  
ter (deren untere Fläche unter ei-  
ner Menge spitziger Schuppen die  
Fruchttheile enthält) einen gerin-  
gen unbedeutenden Geruch und  
einen etwas zusammenziehenden,  
ein wenig schleimigen Geschmack

besitzen, worauf man seine (un-  
wahrscheinlichen) Tugenden in  
Brustkrankheiten gegründet hat.  
Sie sollen im Aufgusse den Nie-  
rengrieff abreiben, und werden  
für das vorzüglichste der *saft*  
Haarträuter (*herb. capillares*)  
gehalten. Der Eisenvitriol zeigt  
viel adstringirendes Wesen darin.

Zewersaat; s. Wurmsamen.  
Zibeb } s. unter Edelweintre-  
Zibeben } be.

Zibeth (*Zibethum*) ist eine  
dickliche, salbenähnliche, schäu-  
mige, weißliche Materie von sehr  
starkem, in der Nähe ziemlich  
unangenehmen, bloß in der Ent-  
fernung lieblichem, lange hängen  
bleibendem, dem Ambra etwas  
ähnlichem Geruch und bitterli-  
chem, scharfem Geschmacke, die  
aus einer drittheil Zoll langen  
Ritze mit hervorragenden Hän-  
dern, der Vernehmung eines (inner-  
halb in zwei mandelgroße Höh-  
lungen getheilten) hühnereidicken,  
drüschten Beutels gewonnen  
wird, welche zwischen den Zeu-  
gungstheilen und dem After so-  
wohl des männlichen als weibli-  
chen Zibethiers, *Viverra Zibe-  
tha*, L. [Schreber, *Säugeth.*  
III. tab. 112] mit schwarz ger-  
ringeltem, langem Schwanz  
und wellenförmig grau und  
schwarz gestreiftem Rücken,  
liegt, eines in Arabien, Mala-  
bar, Siam und auf den philippi-  
nischen Inseln einheimischen,  
schwächtigen Thieres, dessen dün-  
ner Körper bis an den Schwanz  
29 Zoll lang, die vordern Füße  
aber nur fünf Zoll hoch sind, wel-  
ches wild, gefräßig und beißig,  
im Zorne die borstigen Rückenhaa-  
re aufsträubt, und, obschon leicht  
zähmbar,

zähubar, doch leicht wieder in Wildheit übergeht, seiner Nahrung, kleinen Thieren, Fischen und Vögeln, Kletternd und im Laufe ~~er~~ geht, ~~was~~ auch von Früchten und Wurzeln sich ernährt, und wenig trinkt. Seine Augen funkeln des Nachts. Man fängt es in Schlingen, und ernährt es sorgfältig, in eisernen Käfigen eingesperrt, zu Cairo und zu Amsterdam, um von ihm den Zibeth zu gewinnen, den man die Woche zwei bis dreimal mit einem kleinen Löffelchen aus der beschriebnen Defnung zwischen den Hinterfüßen hervorbohrt, welches sie gern vertragen sollen, da der in den Beuteln angehäufte Zibeth ihnen Beschwerde zu verursachen scheint. Obgleich der frische weiß und schäumig ist, so ist doch der beim Aufbewahren äußerlich und innerlich gleichförmig gelblich; endlich bräunlich gewordene nicht weniger gut, wenn er dabei obigen Geruch und Geschmack besitzt, sich gleichförmig, ohne undurchsichtige Theile, ohne dickliche Klümpchen, auf Papiere ausbreiten läßt, ans Licht gehalten, keinen andern Geruch als den des Zibeths von sich giebt, sich dann entzündet und sprühet, beim Verlöschten aber bloß wie versengte Haare riecht. Doch kann man bei einer so theuern Waare nicht vorsichtig genug seyn, und thut besser, ihn bloß von solchen ehrlichen Kaufleuten von Cairo oder Amsterdam einzukaufen, die ihn selbst gewonnen haben. Die Unze des besten gilt in Amsterdam 150 Gulden; die schlechtern mit Honig, Butter u. s. w. verflüchteten Sorten aber, die Unze

30 bis 50 Guls. n. Man bringt deraußer auch aus Kalkutta, Bassora, u. s. w. Die den Zibethbüchsen angeklebten Certificare sind aber nicht zuverlässig.

Mit Zucker und Weingeist soll er sich am besten auflösen lassen.

Sein Geruch bringt zwar, wenn er stark ist, bei vielen Personen Ohnmacht und heftige Angst hervor; dieß widerspricht aber nicht der Behauptung der Alten, die ihn (aber nur in sehr kleiner Menge innerlich oder auch nur äußerlich angewendet) antysterisch und antepileptisch haben wirken sehn.

Die Erweckung des Geschlechtstriebts beim zweiten Geschlechte durch Zibeth an die Geburtstheile aufgestrichen, ist in neuern Zeiten nicht bestätigt worden. Er erregt den Kreislauf, und treibt Hautausschläge hervor.

Seine häufigste Anwendung ist bei Parfümirern. Der Duft von damit wohlriechend gemachten Dingen soll vor Kopfschmerzen bewahren.

Man behauptet, daß auch von der *Viverra Civetta*, L. [Schreb. Säugth. III, tab. 111] der steile *Zivetta*. Briff. mit oberwärts gesteckten, an der Spitze schwarzbraunen Schwänze, kastanienbrauner Mähne, und grau und braun geflecktem Rücken, einem, den länglicht spitzigen Kopf ausgenommen, am Körper einer Raze gleichendem Thiere, welches in Aethiopien, Guinea, u. s. w. wohnt, Zibeth gewonnen werde.

Zibollen; s. Zwiebelllauch.

Zichorien; gewöhnlich Zichorienwegwart, seltner Endivienswegwart.

Zicho-



Zichorie, wilde; f. Mönchs-  
Kopflwenzahn.

Zichoriwegwart, Cichorium Intybus, L. (Zorn, pl. med. tab. 37) mit zu zwei beisammen sitzenden, stiellosen Blumen und dunkelgrünen Blättern, welche in zerrissene Querstücker getheilt sind; ein an Ackerärainen und an steinigten, hügligten Wegen wohnendes, etwa zwei bis drei Fuß hohes Kraut mit mehrjähriger Wurzel, welches in unsern Gärten und Gemüßäckern auf lockern Boden zu ökonomischem Gebrauche gezeuget wird, aber daselbst zur zweijährigen weit höhern und größern Pflanze ausgeartet ist, deren hellgrüne Blätter nicht tief zertheilt und fast nur gezahnt sind und nicht der weißen, oft armsdicken Wurzel nur wenig Bitterkeit besitzen. Der wilde, wie der zahme Zichoriwegwart trägt im July und August Blumen, welche aus himmelblauen, gezüngelten Blümchen zusammengesetzt sind.

Man hat die im ersten Jahre im Herbst gesammelte, fingerdicke, äußerlich bräunliche, innerlich weißmarkige, mit einer sehr bittern Milch angefüllte, wilde Wurzel (Rad. Cichorii sylvestris) für sehr dienlich in Leberverstopfung, Gelbsucht und Hypochondrie gehalten; man schreibt ihr zugleich eine kühlende Kraft zu. Auch in Blutflüssen will man sie dienlich gefunden haben, so wie in leucoplogmatischen Racherien, und in Gallkrankheiten. Doch scheinen diese Lobspüche noch Spuren nicht unterscheidender Empirie an sich zu tragen.

Die wenig bittere, weiße, dicke Wurzel des in Gärten gezogenen Zichoriwegwarts (Rad. Cichorii sativi) wird gekocht, zerschnitten und erkaltet, mit Essig und Del zu Sallat gebraucht, so wie die im Garten zusammengebundenen oder mit Erde überdeckten, oder an der den Winter über im Keller im Sande aufgehobnen Wurzel sitzenden, weißen (gelblichten) Blätter dieser Pflanze ebenfalls als Sallat dienen. Sonst giebt das zahme Zichorikraut eins der besten Fütterungen für milchende Kühe, und die zahme Wurzel ist getrocknet, zerschnitten, in der Kaffeetrommel geröstet, und noch warm gemahlen als ein nicht jedem Gaumen behagendes Kaffeesurrogat nun zum ansehnlichen Handelsartikel geworden, von noch unbestimmtem Einflusse auf die menschliche Gesundheit. Die geröstete, noch warme, frisch gemahlene Wurzel ist, in brennbare Hüllen eingewickelt, der Selbstentzündung leicht unterworfen.

Zider; s. Cider.

Zitronat; s. Citronat und unter Sauerzitrone.

Ziebel; s. Zwiebellauch.

Ziebelschwertel; s. Acker-  
schwertelwurzel.

Ziege, Capra Hircus, L. mit gebogenen, scharf gerandeten Hörnern; ein bekanntes, vermutlichlich von den indianischen Gebirgen abstammendes Hausthier, welches, seltener ohne Hörner, trockne Gebirgsweiden, Flechten, und das Laub an den Astspitzen der Bäume liebt und ihre Rinde zernagt, wenig Anhänglichkeit an Menschen zeigt, leb-

haft, streitbar, geist und übermüthig, leicht des gewohnten Futters überdrüssig, im Sprunge läuft, die Kälte scheut, fünf Monate trächtig geht, ein bis zwei, selten mehrere Junge wirft und zehn bis zwölf Jahre lebt.

Der gemeine Mann nahm ehedem das getrocknete und gepulverte Bocksblood (*Sanguis Hirci*) als ein Zerteilungsmittel des stockenden Blutes nach Querschungen, Fallen, Stößen, auch im Seitenstiche und als ein Schweißtreibendes Mittel (vergeblich) ein. Bei Ruhren, und im Stuhlzwange hat man den weißen, harten Bockstalg (*Serum Hircinum*) in Brühen (schädlicherweise) eingegeben und bei leichten Verwundungen denselben aufgelegt.

Die Ziegenmilch (*Lac caprillum*), von der man sich von jeher wichtige Dienste in Ernährung ausgezehrter und abgemergelter Personen versprochen hat, fast als einzige Nahrung noch warm und frisch gemolken, genossen, enthält in zwei Pfunden eine Unze Rahm (welcher drei Quentchen Butter giebt), drei Unzen, und drei Quentchen Käse und sechs Quentchen festen Gehalt der Molken. Sie besitzt folglich mehr Käse und weniger Wasser und Fett als die Menschenmilch und giebt daher eine konsistenterere Nahrung, ob sie gleich in einigen Fällen nicht so leicht verdaulich als letztere seyn möchte. Die opalfarbene, etwas barsch und süß, überhaupt aber angenehm schmeckende, durch Laab von Kälbermagen (s. Laab) aus dieser Milch bereiteten Molken (*Serum caprillum*) haben als

negatives Nahrungsmittel zur Kräfte herabnehmenden Diät bei Uebernahrung, Straffheit der Faser, allzu großer Verinbarkeit und Menge des faserichten Theils des Bluts und Neigung zu reinen Entzündungen entschieden großen Werth; sie aber als empirische Frühlingstaur mit Mittelsalzen versetzt, Personen von anderer Körperbeschaffenheit, oder gleichsam nur zur Mode trinken zu lassen, hat schon viel gesunde Personen krank, oder franks kränker gemacht und verdient Klage.

Ziegelbl; s. unter Oele, bränzlichte.

Ziegenbart; s. Johanniswedel. Ziegenblatt; s. Spättingenzäunling.

Ziegendoll; s. Fleckenschierling.

Ziegenhorn; s. Schnugelbockshorn.

Ziegenkraut; s. Fleckenschierling.

Ziegenmilch; s. unter Ziege.

Ziegenraute; s. Geißkrautesankraut.

Ziegenrot; s. Napelsturmehut.

Ziegerkraut; s. Fleckenschierling.

Zierae oleum; s. unter Kammeelheumannsbart.

Zieserlaubana; s. Tujubenzkreuzdorn.

Ziesern; s. Rothlicher.

Zigeunerkraut; s. Schwarzbilzigeunertodsen.

Zimmt; s. Zimmtlorber.

Zimmt, bitter; s. Bitterzimmtlorber.

Zimmt, brauner } s. Zimmt-  
Zimmt, wahrer } lorber.

Zimmt,

Zimmt, weißer; s. Weißkanehl.

Zimmt, weißer, unächter; s. Bitterkoffen.

Zimmt, weißer, wahrer; s. Weißkanehl.

Zimmtbaum, indianischer; s. Zimmtfortenlorber.

Zimmtbaum, wahrer; s. Zimmtlorber.

Zimmtblüthe }  
Zimmtblumen } s. unt. Zimmt-  
Zimmtelche } lorber.

Zimmtlorber, *Laurus Cinnamomum*, L. [Horn, *pl. med.* tab. 339] mit dreiribbigen, ovallänglichen Blättern, deren Ribben gegen die Blattspitze zu verschwinden, und ganz getrennten Geschlechtern; ein mittelmäßig hoher Baum nicht nur auf Zeylon, sondern auch andern ost- und westindischen Inseln und Ländern, ungeachtet wir bisher fast einzig die Rinde aus Zeylon von den in sandigem Boden nicht weit vom Meerufer wachsenden wilden Bäumen erhalten, von deren Abarten die daselbst Rafse — oder Penni — Curundu mit dicken, großen Blättern, und die Nai-Carandu genannten, die vorzüglichsten sind.

Die nach abgeschabtem Oberhäutchen von dreijährigen Nesten nebst dem Splinte abgeschälten, von selbst im Trocknen sich zusammen rollenden, in achtzig Pfund schweren Bündeln und in doppelten Säcken mit schwarzem Pfeffer umschüttet, bisher bloß durch die Holländer zu uns gebrachten Rinden Zimmt, *Cinnamomum, verum, acutum, Canella, zeylanica, Cassia cinnamomea* bilden, eine in die an-

dre gestekt, fingerdicke Röhren, etwa einen bis zwei Schuh lang; jede einzelne Rinde aber muß etwas biegsam und doch leicht zerbrechlich, nicht viel dicker als starkes Notpapier, im Bruch splitterig, und von aus Bläßgelb und Hochroth zusammengesetzter Farbe, von durchdringend erquickendem süßen Wohlgeruch und von erst süßem und lieblich aromatischem, nachgehends stechend hitzigem, nur wenig zusammenziehendem Geschmack seyn. Der sehr scharfe, gewürznelkenartige Geschmack zeigt eine schlechtere Sorte oder andre Rinden (s. Bitterzimmtlorber) an, so wie die größere Dichte und Härte, oder dunkelbraunere Farbe der Rinde (s. Zimmtfortenlorber). Die in die Päckle eingeschobnen, schon ihres Oels beraubten Rinden sind kaum durch Geruch und Geschmack zu entdecken, da ihnen beides auf der weiten Reise durch die neben liegenden guten Rinden wieder mitgetheilt wird.

Die Hauptkraft der Zimmtrinde liegt in dem ätherischen Oele (*Oleum Cinnamomi*), wovon man in der wässerigen Destillation etwa  $\frac{1}{2}$  erhalt, selten bis  $\frac{2}{3}$  erhält, wovon der größte Theil im Wasser untersinkt (von 1,003 spezifischem Gewichte), ein kleinerer Theil aber oben auf schwimmt, von anfänglich weißgelber Farbe, ätzend brennendem, und gleichwohl offenbar süßem Geschmacke und dem konzentriertsten Zimmtgeruche. Da es bei uns, der Theurung der Zimmtrinde wegen, nicht rathsam zu destilliren ist, so bedient man sich gewöhnlich des in Zeylon aus den Abfällen und den  
Drocten

Brocken destillirten, wovon die Unze auf der Stelle mit zehn holländischen Thalern in Holland mit 30 bis 50 Gulden bezahlt wird. Dieser hohe Preis setzt es häufigen Verfälschungen aus.

Der Weingeist nimmt bei der Destillation mit der Rinde wenig substantielles Del, wohl aber den feinen geruch- und geschmackvollen Theil mit über, und setzt man Weingeist, worin Zimmitel aufgelöst ist, zur Destillation ein, so soll nach Uebergang jenes geruchvollen Geistes das fast gänzlich seines Geruchs und Geschmacks beraubte Del, beinahe ohne Gewichtsverlust, in der Retorte übrig bleiben.

Angemein lieblich und erquickend ist das weißlicht trübe destillirte Wasser (*Aqua Cinnamomi simplex* s. sine vino) dessen Weißtrübigkeit, das Zeichen seiner Güte, sich durch Aufbewahren im Kalten und einen kleinen Zusatz Zuckers auf die Dauer erhalten läßt.

Diese als Küchengewürz allgemein beliebte Rinde, dient oft zur Verbesserung des Geruchs und Geschmacks arzneilicher Pulver, in sehr kleiner Menge zugesetzt, vorzüglich aber als ein kräftiges Reizmittel bei entzündungsloser Schwäche. Die Alten rühmten ihre karmminativen, Magen stärkenden, ermunternden Kräfte; sie rühmten sie in Engbrüstigkeit (welcher Art?) und im Husten. Im allgemeinen ist der Zimmt ein der hitzigsten Gewürze, welches aber nicht nur den ganzen Blutlauf erregt, sondern auch insbesondere die Thätigkeit der Geburtsheile und der Gebärmutter in

Bewegung setzt, in stärkern Gaben die Monatszeit mit Gewalt hervortreibt und auf gleiche Art gebraucht, gewaltsame Wehen zur Geburt erzengt, wie die Alten in Erfahrung gebracht haben. Diese fast spezifische Kraft der Zimmitrinde, das Gefäßsystem der Gebärmutter zu erregen, hat sich vorzüglich bei dem Gebrauche der geistigen Zimmitinktur bewährt, welche in kleinen Gaben die von Atonie entstandenen Gebärmutterblutflüsse (und weißen Fluß) mit großer Zuverlässigkeit hebt und die daher entstandene Schwäche mindert, dagegen aber auch in allen aktiven Gebärmutterblutflüssen, und bei überweisen Geburtswehen plethorischer Personen desto schädlicher werden kann, besonders in größern Gaben.

Die Tinktur enthält zugleich die adstringirenden Theile des Zimmtes während das destillirte Wasser und das Del davon entblößt sind.

Das ätherische Del darf nur in der kleinsten Menge im Delzucker oder in der geistigen Auflösung verordnet werden, da es so bloß auf die Haut, vorzüglich der innern Theile, angebracht, sie fast augenblicklich zu einer Brandkruste zerstört. In der kleinsten Menge ist das ächte Zimmitel ein der vorzüglichsten ermunternden und stärkenden Mittel bei trägem Umlaufe der Säfte.

Ein sehr ähnliches, nur bei weitem wohlfeileres Gewürz sind die sogenannten Zimmitblüthen (*Flores Cassiae*, richtiger Zimmitkelsche, oder Zimmitnelken, *Calyces cassiae zeylanicae*, *Clavelli cinnamomi*), eigentlich die Blüthenknos-

thenknospen vermuthlich des Zimmtlorbers, die fast von der Gestalt der Gewürznelken oben mit einem runden Kopfe, in der Größe eines kleinen Pfefferkorns, mit einem undeutlich sechseckigen Kelche umgeben, und nach unten zu allmählich verdünnert, von vollkommenem Zimmtgeruche und Geschmache, nur daß das Absfiringende der Zimtrinde in ihnen weniger bemerkbar ist. Das weissträube destillierte Wasser hat den ganzen Geruch und Geschmack des Zimtrindewassers nur mit einiger beißenden Schärfe vergesellschaftet, die einigen würznelkenartig geduncktet hat. Das zugleich mit übergehende wesentliche Del aber kömmt fast völlig mit dem Zimtrindende überein; man erhält  $\frac{1}{2}$  z, selten bis  $\frac{1}{3}$  des Gewichts der zur Destillation eingesezten Zimtkelche.

Die Arzneikräfte dieser Droque (welche ihrer weit größern Wohlfeilheit wegen jetzt weit häufiger zum Küchengewürz als die Zimtrinde genommen wird) scheinen von denen der Rinde sich etwas zu entfernen. Man braucht sie wenig zur Arznei, und weder das Pulver der Zimtkelche noch ihre Tinktur oder ihr destilliertes Wasser sollte stillschweigend vom Apotheker dem Pulver, der Tinktur oder dem Wasser der Zimtrinde substituirt werden, wenn man auch die beiderseitigen Dese für gleichwirkend gelten lassen wollte.

Zimtnägeln  
Zimtnelken } s. Zimtblät-  
then unter Zimmtlorber.

Zimtrinde; s. unter Zimmtlorber.

Zimmtforte; s. unter Zimmtartenlorber.

Zimmtartenlorber, *Laurus Cassia*, L. [Zorn, *pl. med. tab. 240*] mit dreiribbigen, lanzettförmigen stumpfen Blättern; ein in Ostindien, auf Sumatra, Java, Malabar, vorkömlich aber auf den Bergen in Martinique, und selbst auf Zeylon (Dawul-Curandu?) wohnender, noch nicht genau vom Zimmtlorber unterschiedener Baum.

Die Rinde (Zimmtforte, *Cinnamomum indicum*, *Cassia cinnamomea*) kömmt durch die Engländer zu uns in süßlangen Stücken, der Rinde des Zimmtlorbers sehr ähnlich, doch äußerlich dunkelrothlicher, mit parallelen und gewundenen Längensadern besetzt, von ebenem, blässerem Bruche, überhaupt dicker, die eine Sorte etwa eine halbe Linie dick, in glatte Adhren zusammengerollt, die andre in plattern, etwas über eine Linie starken, fünf bis sechs Linien breiten Stücken, beide von der wahren Zimtrinde ähnlichem, aber stärkerem und unangenehmern Geruche, den sie länger (auf 30 Jahre) behalten, und einem zimmartigen, aber stärkerem, schärfern, beißendem, bizzigern und länger im Munde anhaltenden Geschmache.

Durch diese Kennzeichen unterscheidet sich die Zimmtforte sehr gut auch von dem Mutterzimmtlorber (w. s.), mit dem sie häufig verwechselt worden ist; noch mehr aber durch das häufige bei der wässerigen Destillation übergehende ätherische Del; wovon sie dritthalb Mahl so viel als der Zimmt giebt

giebt und welches dem Zimmtöle völlig ähnlich ist.

Man macht wenig Gebrauch von der Zimmtorte, vielleicht nur zur Destillation einer Art Zimmtwassers und Zimmtöles, so wie überhaupt zur Verfälschung der wahren Zimmtinde. Kein rechtlicher Apotheker macht sich einer solchen Unterschlebung theilhaftig.

Von eben diesen Baume sollen die dicken, großen indianischen Blätter (*Folia Malabathri*, *Colum indum*, auch bloß *Folium* genannt) kommen, welche zuweilen ein Paar Spannen lang und zwei Hände breit sind, mit drei an der Spitze sich verlierenden Rippen, oben von grüngelblicher, unten graulichter Farbe, von gewürznelkenartigem Geschmache, und frisch von ähnlichem, veraltet aber fast von gar keinem Geruche. Die Alten nahmen diese entbehrliche Waare unter ihre entbehrlichen Vielgemische, den Theriak und Nithridat.

Zinae semen; s. Wurmsamen.

Zinci flores; s. unter Zink.

Zinci marini; s. Stinzeidechse.

Zincum; s. Zink.

Zincum calaminaris, L. s. Galmei unter Zink.

Zincum vitriolatum; s. Zinkvitriol unter Zink.

Zingi; s. Sternanis unter Sternanisbadian.

Zingiber

Zingiber album

Zingiber commane

Zingiber conditum

f. Ing-

werimber.

Zingiber conditum bengalense; s. eingemachter Ingwer unter Ingwerimber.

Zingiber fuscum; s. Ingwerimber.

Zingiber latifolium sylvestre; s. Wildimber.

Zingiber nigrum } f. Ingwer-  
Zingiber vulgare } imber.

Zink, (Späüter, Zincum) ein bläulich weiß glänzendes, sehr zähes, und unter dem Streckwerke sehr dehnbares Metall, je nach seiner Reinigkeit von 6,862 bis 7,291 spezifischem Gewichte, vor dem Glühen, bei kaum 700° Fahr. schmelzlich, und in verschlossenen Gefäßen sublimirbar. Bloß bis nahe an das Schmelzen erhitzt, wird es so spröde, daß es sich pulvern läßt; es roset fast nie, zersetzt sich unter Auslösung brennbarer Luft, und läßt sich von allen Säuren, auch vom milden Ammoniaklaugensalze auflösen. Es schlägt Eisen aus seinen Auflösungen metallisch nieder, verbindet sich aber im Flusse mit ihm nur äußerst schwer. Mit Schwefel, Wismuth und Nickel verbindet es sich gar nicht; am leichtesten mit Gold und Kupfer (Messing, Tombak).

Erhält man den Zink, bis zum Glühen erhitzt, in offenen Gefäßen schmelzend, so überzieht sich seine Oberfläche immerdar mit einem grauen unvollkommenen, leicht zu reduzierenden Zinkfalle, der Zinkasche (einis Zinci), welche, bis zu Ende gesammelt, 17 Prozent gegen den metallischen Zink zugenommen hat.

Man verfertigt aber zu arzneilichen Absichten einen vollkommenen Zinkfalk, wena man einen sehr großen Schmelztiegel oben in die

die Mündung eines wohlziehenden Windofens, aber schräg und dergestalt mit der einen Seite seines Fußes zwischen die glühenden Kohlen stellt, daß der weite Theil des Tiegels schief über dem Ofen hervor rage. Ist hierin der eingelegte Zink geschmolzen, so erhitze man ihn schnell bis zum Anzuge des Weißglühens, und berühre dann die Haut, die sich über das Metall gezogen hat, mit einem eisernen Spatel. Als bald wird sich der Zink mit einer blendenden Flamme entzünden und mit einem Kopf einnehmenden Dunste einen dicken, weißen Rauch verbreiten, der sich innerhalb des Schmelztiegels in Gestalt weißer, spinnwebartig leichter Flocken anlegt, die man mit einem Löffel herausnimmt, dessen Mischel von Draht geflochten ist. Der unter dem Ueberzuge von Metallkalk wieder verlöschte Zink wird abermals mit dem Spatel berührt, unter gleichem Erfolge des Entzündens und Anlegens der Blumen in dem offenen Tiegel, und mit dieser Arbeit unter gemäßigtem Feuer fortgeführt, bis der Zink gänzlich zu weißem, lockerm, Kalk verbrannt ist, dem man den Namen Zinkblumen (*Flora Zincii*, *Calk Zincii*) beilegt. Die dabei selbst in dem Arbeitsorte herumfliegenden, leichtesten Zinkblumen hat das Alterthum philosophische Wolle (*Lana philosophica*) genannt. Sie sind von gleicher Natur mit erstern. Man verwahrt die Zinkblumen in verstopften Gläsern.

Die Zinkblumen haben 25 Prozent Gewichtszunahme erhalten, und sind gänzlich feuerfest. Bei

jedem Glähen erscheinen sie von gelber Farbe, und werden erst beim Erkalten ganz weiß: sie lösen sich leicht in allen Säuren auf, und lassen sich unter Kohlenstaub, wiewohl schwerer als die Zinkasche, zu metallischem Zinke wieder herstellen.

Wenn sich noch graue Theile unter den verfertigten Zinkblumen befinden, so müssen sie gepulvert und durch Schwämmen von dem leichter niedersinkenden, grauen, unvollkommenen Zinkkalk geschieden werden; s. unter Präpariren.

Zur Bereitung der Zinkblumen muß der reinste Zink genommen werden. Wir haben nur zwei Sorten dieses Metalls im Handel, den ostindischen oder vielmehr chinesischen, und den goslariischen. Der ostindische, — auch wohl (zweideutig) *Tutanesgo* genannt, ist von größerm spezifischem Gewichte und grobwürflichtem Bruch, kömmt in länglicht viereckigen Blöcken von 18 bis 20 Pfund, auch von 40 Pfund Schwere zu uns, ist wohlfeiler und wird für den reinsten gehalten, da er kaum ein halbes Prozent Blei bei sich führt. Seine Gewinnungsart ist uns unbekannt. Der goslariische wird als ein Nebenprodukt beim Schmelzen des sogenannten Rammelsberger (Blei- und Silber-) Erzes durch eine Art lateraler Destillation an der dünnern (Kühlern) Vorwand des hohen Ofens gewonnen, ist theurer, spezifisch leichter, von strahlig blätterigem Bruche und kömmt in den Handel in unförmlich runden Kuchen mit dem braunschweiger Pferde gestempelt,

stempelt, jeder von 2 bis 8 Pfund am Gewichte. Er soll mehr Blei als der ostindische bei sich führen. Man rath den ostindischen vorzuziehen zur Bereitung der Zinkpräparate. Wenn indessen ganz gereinigter Zink (*Zincum depuratum*) verlangt wird, so kann er, vorausgesetzt, daß der metallische Zink von Schwefelleber nicht aufgelöst wird, auf keine Art vollkommener gereinigt werden, als wenn man ihn gekört und mit einem Zehntel laugensalziger Schwefelleber vermischt, aus einer irdenen Retorte übertreibt.

Da die Zinkblumen der einzige Kalk dieses Metalles ist, den man innerlich verordnet, so muß man von ihrer Reinheit überzeugt seyn. Man glühet sie und läßt sie wieder erkalten, da dann die in der Hitze entstandene gelbe Farbe wieder verschwinden muß, wenn sie kein Eisen enthielten. Man löset sie in Salpetersäure bis zur Sättigung auf, gießt in die filtrirte Flüssigkeit (um einen etwanigen Bleigehalt zu entdecken) eine gestärkte Kochsalzauflösung, und fährt, wenn eine Weißtrübung entsteht, fort, sie hinzuzugießen, bis kein weißer Niedersatz (Hornblei) mehr niedersinkt. Die darüber stehende, klar filtrirte Flüssigkeit wird, mit Glaubersalz versetzt, durch einen entstehenden weißen Niederschlag (*Gyps*) die Verfälschung mit Kalkerde, Kreide, u. s. w. zu erkennen geben. Wollen sich die Zinkblumen nicht völlig in kalter Salpetersäure auflösen, so kann der Rest auf weißen Thon probirt werden. Frisch bereitete Zinkblumen brausen nicht mit Säure,

eben so wenig die in verstopften Gläsern aufgehobnen; und findet man brausende, so sehe man (nach obiger Probe) zu, ob sie nicht etwa Kalkerde enthalten.

Man hat die Zinkblumen in destillirten Wassern und Salben oder auch im trocknen Pulver als ein adstringirendes und trocknendes Mittel in feuchrenden Geschwären, Hautausschlägen, wunden Hautstellen und feuchten Augeneutzündungen äußerlich angewendet. Ihr innerer Gebrauch (wo sie zuweilen Schweiß, Erbrechen und Abführen erregen) hat häufig Krämpfe mancherlei Art, selbst Keuchhusten, Fallsucht (vorzüglich von Schreck), Weitzanz, und mehrere Zufälle von allzu großer Beweglichkeit der Fafer mit Schwäche gehoben; wiewohl die oft vergebliche Anwendung derselben in ähnlich scheinenden Uebeln immer noch zu erkennen giebt, daß man die genauen Fälle, wo sie halfen, nicht sorgfältig unterschied. Vielleicht ist auch Säure im Magen eine der Bedingungen ihrer Wirksamkeit.

An den beiden Zinkalken, der Zinkasche und den Zinkblumen, könnte die Arzneikunde völlig genug haben, und sie bedürfte nicht noch drei andrer, die sich bloß durch das Alterthum ihres Gebrauchs und durch Unreinigkeit auszeichnen, ich meine den in den Essen der Messingarbeiter sich ansetzenden, in halbzylinderförmigen Stücken vorkommenden grauen Zinkkalk (*Zinkischer Ofenbruch*, Tutie, *Tucia alexandrina*; *Cadmia fornicum*, *botrytes*; *Nihil griseum*), ferner das weiße Nichts (*Nihilum album*).



album, Nil, Pompholyx) einen lockeren, vollkommenen, an den höchsten und entferntesten Orten in Zinkerzstein und Messingstein angefügten Zinkfalk, oft mit Gyps und Kreide vermischt, und endlich den gegräbten, feinsten, doch nicht mit Stahl Feuer schlagenden, gelblichen, gelben oder bräunlichen Galmei (*lapis calaminaris, Cadmia nativa*) einen mit Eisenfalk, Thonerde und Kieselerde vermengten Zinkfalk, in welchem aber des letztern Verhältniß äußerst schwankend ist von 84 Prozent bis zu vier und fünf Prozent herab. Alle diese drei Kalke hat man fein gepulvert in Mastern, Salben und Augenwassern als trocknende, entzündungswidrige und adstringirende Mittel angewendet; den Galmei auch, verwegenerweise, innerlich.

Die Rammelsberger zinkhaltigen Blei- und Silbererze laugt man nach der ersten Röstung aus, siedet das Helle der Lauge in bleiernen Pfannen gar, bis das Salz darin in seinem eignen Krystallisationswasser zergangen ist rührt sie dann in hölzernen Trögen bis sie fast kalt und das Salz darin locker und weiß geworden ist, welches man in hölzerne Formen, wie die des Hutzuckers, schlägt, woraus die harten Brode des goslarischen weißen Vitriols (weißer Galigenstein, *Vitriolum album*) entstehen. Da aber jeue Erze eine Menge Metalle, unter andern auch Eisen, Kupfer und Blei enthalten, so findet sich auch, daß der weiße Vitriol außer dem Zink noch einen Antheil

dieser drei Metalle, wenigstens der beiden ersten, enthält.

Ob man nun gleich diesen unreinen Zinkvitriol zu mehreren Gramen, ja selbst bis zum Quentchen innerlich als ein schnellwirkendes Brechmittel bei verschluckten schädlichen Substanzen (nicht fressender Art) oft hülfreich befunden hat, an welcher Wirkung das darin gegenwärtige Kupfer keinen geringen Antheil zu haben scheint, so sollte er doch, wenn man diesen Verhuf und die äußere Anwendung desselben ausnimmt, zu dem übrigen innern Gebrauche nie in dieser unreinen Gestalt angewendet, sondern vorher stets gereinigt werden. Hierzu dient eine aus Zink gegossene, halbkugelförmige, innen blankgeschleifere Abdampfschale, worin man den in Wasser aufgelöseten weißen Vitriol so lange kochen läßt, bis ein schwefelwasserstoffhaltiges (nicht angesäuertes) Wasser (aus gleichen Theilen Weinstein und Kalbfelleber durch Schütteln mit 30 Theilen Wasser bereitet) keinen farbigen Niederschlag mehr, sondern einen bloß weißen zeigt.

Weit langweiliger gelangt man zu dieser Reinigung, wenn man eine Auflösung von vier Unzen des käuflichen weißen Vitriols in neun Unzen destillirtem Wasser, filtrirt, in eine verstopfte gläserne Flasche füllt, ein halbes Quentchen fein gefeiltet Zink hinzuschüttet und die Mischung an einen mäßig warmen Ort einige Tage hinstellt, dann die mit einem dunkeln metallischen Ueberzuge infrastirte Zinkfeile herausnimmt, und zum zweiten, auch

wohl zum dritten und vierten Mahle, kurz) so lange ein halbes Quentchen frische Zinkseile zu der Auflösung bringt, bis die bei ähnlicher Digestion unverändert und blau bleibende Zinkseile den völligen Niederschlag der fremden Metalle zu erkennen giebt.

Nur einer von diesen beiden, oder ein aus der Auflösung des metallischen Zinks in Vitriolsäure eigends bereiteter reiner Zinkvitriol (*Vitriolum Zinci*, *Zincum vitriolatum*, von Einigen auch *Gilla Theophrasti* genannt), ein herb zusammenziehend metallisch schmeckendes, weißes Salz in vierseitig säulenförmigen, zusammengedrückten Krystallen mit vierseitigen Endspitzen, welches an der Luft allmählich verwirrt — darf zu innerlichem Gebrauche verwendet werden. In dieser reinen Gestalt in Wasser aufgelöst und tropfenweise eingegeben, hat er sich nach vielfältigen Erfahrungen als ein vorzügliches Mittel für alle die Fälle erwiesen, wo die Zinkblumen hülfreich befunden worden sind, selbst, wie man sagt, gegen weißen Fluß, rheumatische und gichtische Beschwerden, Geschwäre, u. s. w. äußerlich in 200 bis 400 Theilen Wasser aufgelöst in feuchten Augentzündungen, in stärkerer Auflösung aber als blutstillendes Mittel in feuchten Geschwären, Hautanschlägen, Mutterseidenvorfällen, u. s. w. nur daß auch hier die Fälle der hülfreichen und unschädlichen Anwendung nicht bestimmt genug unterschieden worden sind.

Esset man solchen reinen Zinkvitriol in zehn Theilen Wasser auf

und tröpfelt eine Auflösung von Potasch!augensalz so lange hinzu, als noch ein weißer Niederschlag zu Boden fällt, den man sorgfältig ausfüßt und trocknet, so erhält man einen gefällten reinen Zinkkalk (*Calx Zinci praecipitata*), welcher nicht nur die arzneilichen Eigenschaften der Zinkblumen, sondern auch vor diesen noch den Vorzug größerer Reinheit besitzt.

Zink, gereinigter

Zinkasche

Zinkblumen

Zinkerz; s. Calmei unter Zink.

Zinkkalk; theils Zinkblumen, theils gefällter Zinkkalk, s. unter Zink.

Zinkkalk, gefällter; s. unter Zink.

Zinkkalk, grauer; s. Lutei unter Zink.

Zinkkalk, reiner; s. unt. Zink.

Zinkvitriol

Zinkvitriol, reiner

Zinn (*Stannum*, Jupiter)

ist ein fast silberweißes, nach einiger Zeit mit einem dunkelgrauen, dünnen Ueberzuge sich bedeckendes, beim Biegen knitterndes und knitterndes, weiches, fast klangloses, widerlich riechendes und schmeckendes Metall, von 7,180 bis 7,299 eigenthümlichen Gewichte, welches bei 410° Fahr. vor dem Glühen, schmelzt, von der heißen, reinen Salpetersäure bloß zu einem 40 Prozent schwerm Kalle zerfressen, aber nicht aufgelöst, vollkommen aber von der gemeinen Salzsäure, dem (kalt erhaltenen) Königswasser, und der aus Vitriol- und Sal-

peter-

petersäure, so wie der aus Vitriol- und Salzsäure gemischten Säure aufgelöst wird. Die Gewächssäuren lösen nicht wenig davon auf.

Es kömmt fast nie gediegen, am häufigsten in Vereinigung mit Eisen (Kupfer) und Arsenik in der Erde vor. Wir erhalten es im Handel selten rein. Das englische Weichzinn (Lin) ist in England stets ganz fein, und bloß ihr Hartzinn (Pewter) ist mit einem Zwanzigstel eines Metallgemisches aus Zink, Kupfer, Wismuth, u. s. w. versetzt. So lange sich aber die Holländer dieses Handelsartikels bemächtigt hatten, bekamen wir durch ihre Hände das sogenannte englische Zinn, welches fein feyn sollte, fast durchgängig verfälscht (unter einer Menge von Stempeln, Rahmen und Gestalten) vorzüglich aber mit Blei versetzt. Das reinste schien noch das in dünnen biegsamen Striemen, zum Löthen gebräuchliche. Dann könnte man etwa noch dem angeblich englischen Stangenzinn einen einigen Vorzug geben, in fingerdicken und ellenlangen Stäben. — Selbst das ostindische, gewiß sehr reine, nämlich das Bancazinn in länglichten Zainen, jeder vierzig und mehrere Pfund schwer, und das Malaccazinn in Hutform, beide Sorten mit einem grauen Roste bedeckt, ließ dieß monopolische Handelsvolk nicht rein in unsre Hände. Wenn wir daher das eigentliche englische Weichzinn nicht unmittelbar aus diesem Lande, oder das ostindische ebenfalls entweder gerade durch die Hände der Engländer oder

Dänen bekommen können, so verfahren wir sicher, daß gewöhnlich untadelhafte sächsishe oder böhmische Bergzinn oder Valenzinn zu wählen, dem vielleicht nur die Verläumdung oder die Sucht nach ausländischen Erzeugnissen die Reinheit abgesprochen und eine Verfälschung mit Blei angedichtet hat.

Um sich von dem schädlichen Zusatze des Bleies, Kupfers und Wismuths zu überzeugen, digerirt man das verdächtige Zinn in heißer ganz reiner Salpetersäure (die mindeste Beimischung von Vitriol- oder Kochsalzsäure löst einen aufgelöst bleibenden Hinterhalt von Zinn in der Auflösung zurück) und es wird völlig als ein weißer Kalk zerfressen zu Boden fallen, so daß die Salpetersäure kein Metall enthält, wenn (die Säure und) das Zinn rein war. War es aber nicht rein, so wird die helle, filtrirte Flüssigkeit auf Zusatz von trockenem Glaubersalzpulver ihren Bleigehalt als Bleivitriol niederfallen lassen. Die nochmals filtrirte oder hellabgeseffene rückständige Flüssigkeit wird ferner ihren Wismuthgehalt größtentheils zu Boden fallen lassen, wenn man sie mit dreißig Theilen Wasser verdünnt. Den Rest schlägt man aus der hellabgegossenen Flüssigkeit mit Potaschlaugensalz nieder, und zieht aus dem getrockneten und gewogenen Bodensatze das etwaige Kupfer mit mildem Salmiakgeiste aus; der Rückstand wird noch Wismuth seyn. Unmittelbar auf Arsenik probirt man das Zinn durch Auflösung in Salzsäure, wobei der

als schwarzes Pulver, das ist als Arsenikflöz zu Boden fällt. In-  
deß ist des Arseniks, welcher nie  
als Verfältschunaszufas, sondern  
immer nur zufällig aus dem Erze  
zu dem Zinne geräth) gewöhnlich  
nur eine sehr unbedeutende, ich  
möchte sagen, unschädliche Men-  
ge im Zinne, etwa  $\frac{1}{1000}$  sehr selten  
 $\frac{1}{372}$ . Das sächsische Seifenzinn  
enthält keins.

Durch Zusatz von  $\frac{1}{2}$  Blei wird  
das Zinn schon von 7,321, beim  
Zusatz gleicher Theile Bleies aber  
von 8,817 eigenthümlichem Ge-  
wichte.

Das in feine Späne gefeilte,  
oder geschmolzen und in die  
hölzerne, mit Kreide ausgestrichene,  
Granulirbüchse gegossen (blos  
wenn das Zinn ein wenig vom  
Schmelzpunkte entfernt ist, wird  
es spröde genug zum Pulvern)  
durch schnelles und starkes Schüt-  
teln gepulverte, und durch ein  
Sieb von den größern Körnern  
geschiedene Zinn (Scobs, s. Li-  
matura stanni, Pulvis Stanni)  
ist, zu einem und mehreren Skrupel  
auf die Gabe eingenommen,  
als ein vortrefliches Mittel gegen  
Eingeweidewürmer, selbst gegen  
den Bandwurm (sogar zur Aus-  
treibung der Taenia folium, L.  
wie ich mit Andern erfahren) be-  
funden worden, eine schätzbare  
Arzneikraft, die wohl nicht von  
der oft unbeträchtlich kleinen Men-  
ge Arsenik darin abgeleitet werden  
kann, da auch die durch Salpe-  
ter verpufften und ausgefüßten  
Zinkfalle diese Tugend besitzen.

Ein altes Mittel, das Schwind-  
suchtpulver des Poterius (An-  
ihecticum Poterii) aus zwei

Theilen Spießglanzflöz mit ei-  
nem Theile Zinn zusammenge-  
schmolzen, und mit einem glei-  
chen Gewichte Salpeter verpufft,  
ausgefüßt und getrocknet — ward  
ehedem im Asthma (sogar der ge-  
schwärigen Lungensucht) in Hy-  
stérie und Hypochondrie und selbst  
im Keuchhusten gepriesen. Die  
Neuern haben hierüber keine be-  
stätigende Erfahrung.

Vor sich im Flusse in offenen  
Geschirren gehalten, wird das  
Zinn allmählich in einen grauen  
Kalk umgewandelt, der leicht  
wiederherstellbar ist, durch ferne-  
res Glühen aber in einen weißen  
Zinnkalk (Zinnasche, Cinis stan-  
ni, Cinis Jovis) übergeht, mit  
zehn Prozent Gewichtszunahme,  
welcher in ältern Zeiten in Hy-  
stérie gerühmt worden ist. Technisch  
dient er zum Poliren des Glases,  
Stahls, u. s. w. und, im heftig-  
sten Feuer zu milchweißem Glase  
geschmolzen, zur Bereitung des  
Emails.

Der durch anhaltendes Glühen  
oder durch Verpuffen mit zwei  
Theilen Salpeter und Ausfüßen  
entstandene weiße Zinnkalk läßt  
sich zwar nicht von Mineralssä-  
ren, wohl aber von der Essigsä-  
re allmählich in der Wärme auf-  
lösen, eine Auflösung, die zur  
Sirupsdicke abgedunstet, und  
dann mit einem Zwanzigstel ent-  
wässerten Weingeiste vermischt,  
zu harten, weißen, milden Zinn-  
essigsalzkrySTALLen (Sal Jovis  
Mynsichti, Sal Stanni aceta-  
tum) anschießt, ein Salz, wel-  
ches nach einer dunkeln Sage in  
Hystérie gebräuchlich gewesen seyn  
soll, nach gewissen Nachrichten  
aber

aber in holländischen Rattendruckereien Dienste leistet.

Um das Musfygold (aurum musivum, s. mosaicum) zu bereiten, mischet man 12 Theile des reinsten schmelzenden Zinnes mit 3 Theilen reinen Quecksilbers im steinernen Mörsel zu einem fein gepulverten Amalgam, reibet hierunter 7 Theile Schwefelblumen und 3 Theile Salmiak und schüttert das Gemisch in einen gläsernen Kolben, den man mit Sand umschüttet, in einen Schmelztiegel setzt, und diesen in einer anhaltend gleichen, gelinden Hitze (etwa 8 Stunden lang) erhält, bis sich keine schwefelichtsauren Dämpfe mehr entwickeln. Dann verstärkt man das Feuer etwas, wobei sich einiger Zinnober, etwas ätzender Sublimat und kochsalzsaures Zinn sublimiren wird. Der Rückstand ist das goldgelbe, metallisch glänzende, schuppenförmige und fettig anzufühlende, geruch- und geschmacklose Musfygold, eine Verbindung von zwei Theilen Zinn und Einem Theile Schwefel. Es wird jetzt auf Reibekissen an Elektrifirmaschinen, und von den Mahlern gebraucht; ehemals auch als innere Arznei in Hypochondrie, Hysterie, u. s. w. heut zu Tage aber, wie billig, gar nicht mehr.

Reibt man ein Zinnamalgam, obgedachter Art, (aus 12 Theilen schmelzendem Zinn mit drei Theilen Quecksilber verbunden, bereitet) genau mit gleichen Theilen gepulvertem Nephelblimat im gläsernen Mörsel zusammen, und destillirt dieses Gemisch aus einer Retorte in die mit fettem Ritte anlutirte und mit

ihrer Hälfsröhre (gezeichnet unter Salmiakgeist) versehenen Vorlage bei gelind erhobtem Feuer dergestalt über, daß man die Destillation abbricht, sobald ein fester Sublimat im Halse der Retorte drübeint, so besteht die übergegangene, dünne, bei Berührung der Luft einen dichten, weißen, erstickenden Dampf austossende Flüssigkeit (Libav's rauchender Geist, Liquor s. Spiritus Libavii. fumans, auch, etwas uneigentlich, Zinnbutter genannt) aus Zinn mit oxygenisirter Kochsalzsäure übersetzt. Sie wird im Dunkeln in gläsernen Flaschen verwahrt, deren eingeriebener Glasstöpsel vor dem Verstopfen mit geschmolzenem, weißem Wachs überzogen worden ist (s. unter Stöpsel), und ist in neuern Zeiten zur Bereitung eines leichten Kochsalzäthers angewendet worden.

Zinn, gepulvertes } s. unter  
Zinnasche } Zinn.

Zinnkraut; Scheuerschaftchen,  
Equisetum arvense, L.

Zinnkrystallen; s. Zinnessigsalzkry-  
stallen unter Zinn.

Zinnober; s. unter Quecksilber.

Zinnober, antimonialischer; s.  
unter Spießglanz.

Zinnober, künstlicher } s. unter  
Zinnober, natürlicher }  
Quecksilber.

Zinnpulver; s. unter Zinn.

Zinnsalz; s. Zinnessigsalz unter  
Zinn.

Zinziber; s. Ingwerimber.

Zipernwurzel, lange; s. Gal-  
gantcyper.

h b z

Zipern;

Ziperwurzel, runde; f. Rundcyper.

Zypollen } f. Zwiebellauch.

Zypeln }  
Zyperleintraut; f. Strenzelgiersch.

Zypressen; f. Zypressen.

Zirbelnüsse } f. unter Zembro-

Zirbelnuß }  
fichte, uneigentlich Pinien, f. Pinienfichte.

Zirkuliren, f. Circuliren.

Zirnet; f. Kreterzirnet.

Zisererbsen } f. Rothkicher.

Ziserlein }  
Zisken; die Beeren von Schwarzholder.

Ziste, kretische; f. Kreterziste.

Zistensaft; f. unter Hypozisthyrüne.

Zitronat } f. Citronat

Zitronat, grüner }  
und unter Sauerzitronen.

Zitronen; f. Sauerzitronen.

Zitronmelisse, *Melissa officinalis*. L. [Born, *pl. med.* tab. 134] mit wirtelsförmigen Blumentrauben auf einfachen Stielchen, welche aus den Blattwinkeln hervorkommen; ein auf Bergen im südlichen Europa, auch in der Schweiz und bei Genf einheimisches, auf zwei Fuß hohes Kraut mit mehrjährig r Wurzel, welches in unsern Gärten im July bis August weiß und blasförmlich blüht.

Das Kraut oder vielmehr die noch nicht blühenden Nebenschößlinge mit ihren herzförmigen, wenig behaarten Blättern (*Ab. Melissae citrinae*, f. *citrateae*, f. *hortensis*, *Citraginis*, *Citronellae*) ha-

ben frisch einen angenehmen, fast zitronschalähnlichen Geruch und einen schwachen, etwas harschen, und aromatischen Geschmack. Frisch getrocknet kommt ihr Geschmack und Geruch hiemit überein; durch nachlässige Aufbewahrung verliert es viel. Im Blühen und Verblühen darf die Pflanze nicht gesammelt werden; dann ist der Geruch widrig. Ob sie gleich zu dieser Zeit mehr wesentliches Del in der wässerigen Destillation giebt, so ist es doch weit unangenehmer, als das von der noch nicht blühenden (frischen) Pflanze, welche eines hellfarbigen ätherischen Oels (*Ol. dest. Melissae citratae*) liefern soll, an dessen Stelle man aber nicht selten das von Moldauerdrachentopf (*w. f.*) und der Scharfstengelmonarde (*w. f.*) destillierte, oder auch das Del von Kameelheumansbart (*w. f.*) erhält.

Die Alten haben viel Abgäbte mit dieser Pflanze gerrieben und den Aufguß davon, so wie das wesentliche Del in einer ungeheuern Menge Krankheiten gerühmt, vorzüglich in sogenannter Nervenschwäche, in Schlagfluß, Fallsucht, Schwindel, Lähmung, Hypochondrie, Herzklopfen, Melancholie und Bleichsucht. Auch heut zu Tage bedient man sich desselben noch empirisch, ohne seine eigenthümliche Wirkungsart ins Licht gesetzt zu haben.

Zitronöl; f. unter Sauerzitronen.

Zitronquendel } f. unter  
Zitronquendelsthyman }  
Quendelsthyman.

Zitron-

Zitronsaft  
 Zitronsaft, koncentrierter } f. un-  
 Zitronschalen }  
 ter Sauerzitrone.

Zitrusfrucht; f. Wassermelonenfrucht.

Zitruskraut; f. Spizampfer.

Zitruswurzel; f. Gichtwurzelwurzel.

Zitruswurzel; f. Spizampfer.

Zitruswurzel } f. Zitruswurzel.  
 Zitruswurzel }

Zitruswurzel, falscher, runder; f. Wildimber.

Zitruswurzel, langer } f. Zitruswurzel.  
 Zitruswurzel, runder } ber.

Zitruswurzel, Amomum

Zedoaria, Berg. [Jahrbuch f.

d. Pharm. 1797. Tab. I.] mit

blättrigem Blumenstiele,

lockerer, zylindrischer, abge-

stutzter Blumenähre, und eis-

förmigen, scharfgespitzten Blät-

tern; ein in den Gebirgen von

Indien, Cochinchina und Chi-

na vorzüglich auf sandigen Boden

wohnendes, zwei Fuß hohes

Kraut mit perennirender Wur-

zel (lange Zitruswurzel, Zedo-

aria longa) welche etwa drei

Zoll lang, uneben, knotig, runz-

licht, kleinen Fingers dick, an bei-

den Enden stumpf zugespitzt, auf-

sen weißgrau, innerlich bräunlich,

wird. Sie kömmt auch in schei-  
 benförmigen Stücken quer durch-  
 schnitten, auch der Länge nach zer-  
 spalten vor. Man muß die wurm-  
 stichigen, innerlich hellfarbigen  
 verwerfen. In der wässerigen  
 Destillation erhält man  $\frac{1}{2}$  bis  
 $\frac{1}{3}$  eines ätherischen Oels, wel-  
 ches zum Theil grünblau und dick-  
 lich zu Boden sinkt, zum Theil  
 oben auf dem Wasser schwimmt,  
 und hellfarbig ist.

Man theilt diesem angenehmen,  
 kräftigen Gewürze, nicht unwahr-  
 scheinlich, Magen stärkende Kräf-  
 te zu, vorzüglich bei Säure der  
 ersten Wege, und bei trägem Blut-  
 laufe. Sie soll zuweilen chroni-  
 sches Erbrechen gestillt haben.

Selten in Apotheken anzutref-  
 fen, unbeträchtlicher und gewöhn-  
 lich unkräftiger ist die sogenannte  
 runde Zitruswurzel (Zedoaria  
 rotunda), welche etwa einen Zoll  
 lang, auf ihrer Oberfläche etwas  
 rauh ist, sich zuweilen in eine Spitze  
 endigt, und von geringerm Geruche  
 und Geschmacke ist. Allen Nach-  
 richten zufolge ist sie der obere dick-  
 ere Theil der langen Zitruswurzel.

Zitruskraut; f. Dragunbeere.

Zitrussaat } f. Wurmfrucht.  
 Zitrussaat }

Zitruswurzel; f. Zitruswurzel.

Zitruswurzel } f. Zitruswurzel.  
 Zitruswurzel }

Zitruswurzel, falscher, runder; f. Wildimber.

Zitruswurzel, langer } f. Zitruswurzel.  
 Zitruswurzel, runder } ber.

Zitruswurzel, Amomum

Zedoaria, Berg. [Jahrbuch f.

d. Pharm. 1797. Tab. I.] mit

blättrigem Blumenstiele,

lockerer, zylindrischer, abge-

stutzter Blumenähre, und eis-

fährte Zucker kömmt von *Saccharum officinarum*, L. [Plienl., *pl. med.* tab. 40] mit rispenförmigen Blumen und ebenen Blättern, einer in Afrika, in Ost- und Westindien auf feuchten, überschwenmtem niedrigen Boden theils einheimischen, theils gebauten, in Europa nur in Spanien und Portugall gedeihenden, rohrartigen Pflanze mit vieljähriger Wurzel, deren Halme über acht Fuß Höhe und eine Dicke von zwei Zoll erreichen. Das weiße, schwammige, süße Mark der hohlen Halme wird zwischen Walzen ausgepreßt, und der Saft vor der schnell erfolgenden Gährung sogleich (unter Zusatz von lebendigem Kalk oder etwas Seifenfederlauge) bis dahin eingesotten, daß der grobe Zucker bei der Erkaltung in sandkorngroßen, braunen Kryställchen klumpenweise zusammen rinnt (Kassonade, Moscovade, Mehlzucker, Thomaszucker, *Saccharum cradum*, s. *Thomaeum*) wovon man den Sirup (Melasse) abtröpfeln läßt.

Aus dem rohen, von selbst in Gährung übergegangenen Zuckerrohrsaft destillirt man den berühmten Brantwein, den Rum, während die mit 8 Theilen Wasser verdünnte und mit Hefen in Gährung gebrachte Melasse die geringere Cassia in der Destillation, dort zur Stelle liefert.

Aus diesem grauen, oder gelben Rohrzucker werden durch Läuterung 2 weißen Zuckers hergestellt, durch Auflösen in dünner Seifenfederlauge, Abschäumen mit Eiweiß, oder Rindsblood, Einsieden bis zur gehörigen Dicke und

Massen in umgekehrte, irdene, inwendig angefeuchtete Hutformen mit einer verstopften Oefnung am spitzigen Boden, die man, wenn der Zucker nach mehreren Tagen sich vereinigt und sich verhärtet hat, eröffnet, wodurch nur der hellere Sirup abtränfelt und den noch etwas grauen, böserichter Lumpenzucker (*Saccharum miscellaneum*) zurück läßt, der mehr in Stücken als in Häuten erscheint.

Durch diese mehrmahls wiederholte Operation wird der Hutzucker immer feiner, nur daß nun bei fortgesetzter Verfeinerung der Zucker in den Formen nach Ablassung des Sirups mit einem dünnen Teige, aus Pleiffenthon mit Wasser angerührt, zwei bis drei Finger hoch bedeckt wird (*succe terre*) dessen allmählich durch den Zucker hindurchsickernde Feuchtigkeit alle im Innern noch übrigen Spuren Sirups oder honigartigen Wesens unvermerkt mit sich nimmt und durch die untere Oefnung in der Spitze auströpfeln läßt; ein Erfolg, der durch die Wärme der Stube begünstigt wird.

So entstehen im Handel die verschiedenen Sorten Zucker.

Vom rohen oder Mehlzucker steigen die Sorten in der Güte folgendermaßen. Brune Martinik. Brune Cadalup. Brune franche Domingo. Antego Moscovade. Barbados Moscovade. Englisch Jamaika Moscovade. Brasilische Moscovade. Weiß brasilischer Puder. Weißer franscher Puder.



Die raffinierten oder Zutzucker steigen in der Güte folgendermaßen. Ordinair Lumpen. Sein Lumpen. Ordinair groß Melis. Sein groß Melis. Ordinair Klein Melis. Sein Klein Melis. Ordinair Refinade. Ordinair fein Puderbrod. Sein fein Puderbrod. Candisbrod.

Durch Auflösen einer dieser Sorten in Wasser, Einkochen bis zur Sirupsdicke, Einfällen in Kräfte, (in welchen querüber Zwirnfäden gezogen sind durch viele Seitendfünungen, die man wieder mit Papier verkleistert hat) und fünfzehn- bis zwanzigtägiges Hinstellen in sehr stark geheizte Stuben, entstehen die verschiedenen Arten Zuckerkand, oder Candiszucker (*Saccharum candum*) an gedachten Fäden krystallisirt, in sechsseitigen liegenden Prismen, wovon nur vier Seiten sichtbar sind (zwei davon dachdrumig in die Höhe gefehrt), an den Enden abgestutzt, dessen Sorten, nachdem Moscovade, Puder, Lumpen oder feiner Zucker dazu genommen worden, im Handel folgendermaßen in der Güte steigen: Ordinair Braun Candis. Sein Braun Candis. Gelber Candis. Weiß Candis.

Der ganz feine Zucker ist ein reines süßes, wesentliches Pflanzensalz (wöhllich dysorygemisirte Pflanzensäure?) welches bei etwa 50 Fahr. in gleichen Theilen Wasser und in etwas mehr als vier Theilen siedenden Weingeistes auflösbar, keine Spur von hervorsteckender Säure zeigt, in ganz reinem Wasser keiner Gährung vor sich fähig ist, in der

Wärme zergeht oder in seinem eignen Krystallisationswasser zerfließt, und in stärkerer Hitze sich zerlegt, das ist, braun und zähflüssig wird (gebrannter Zucker, *saccharum toltum*), einen bräunlich sauren Dampf ausstößt, endlich sich entzündet, aufbläht, und mit heller Flamme zur schwer einzuschmelzenden Kohle verbrennt.

Mit etwas Gewächsgluten und freier Säure versetzt und in einem wenigstens gleichen Gewichte Wasser aufgelöst, giebt der Zucker eine Flüssigkeit, die in einer gemäßigten Wärme alle Bedingungen zur Weingährung vereinigt und die Grundmischung zu allen bekannten weinichten Flüssigkeiten ausmacht.

Da aber keine Gährung möglich ist, wenn eine einzige dieser Bedingungen fehlt, und da am wenigsten, wo das Verhältniß des Wassers (der Feuchtigkeit) allzu gering ist, so wendete die Pharmazie diesen Grundsatz auf die Erhaltung der vor sich so leicht in Gährung und Verderbniß übergehenden, arzneilichen, ausgepreßten Fruchtsäfte, Aufgüsse und Dekokte der Gewächse an, und fand im Zucker ein so unschädliches als wirksames indirektes Verminderungsmittel der Feuchtigkeit dieser flüssigen Arzneien, indem sie ihnen den trocknen Zucker in der Wärme in so starker Proportion zusetzte, daß daraus Zuckersäfte (Sirupe, Sirupi), das ist, wenig flüssige, nun aller Gährung unfähige Arzneimittel entstanden.

Bei den meisten Dekokten und allen bloß fixere Theile der Pflanzen enthaltenden Auszügen hat

diese Bereitung zu Sirupen keine so große Schwierigkeit, da man hier durch Einkochen der durchgeföherten und mit einer beliebigen oder in dem Dispensatorium festgesetzten Menge Zucker versetzten Bröhre, die Flüssigkeit so weit vermindern kann, daß die dickflüssige Arznei, unter dem Nahmen Sirup, nicht weiter in Gährung und Verderbniß übergehen kann; wobei die empirischen Zeichen der gehörigen Konsistenz sich darauf beschränken, daß ein herausgenommener Tropfen, den man auf einen Zeller fallen läßt, rund bleiben und beim Auf- und Niederbiegen des Tellers nicht verlaufen, auch eine runzlichte Haut zeigen muß, wenn man schieß darauf bläst. (Diese Merkmale sind von noch unentbehrlicherer Nothwendigkeit bei Bereitung der Honigsäfte, w. s.).

Da aber eine große, ich möchte sagen, die größte Menge arzneilicher in Sirup zu verwandelnder Flüssigkeiten, z. B. Aufgüsse geruchvoller Pflanzen, ausgepreßte Fruchtsäfte oder Emulsionen, ohne Zersetzung ihrer Bestandtheile oder Entweichung ihrer Arzneikräfte fast nicht das mindeste, geschweige anhaltendes Kochen ertragen, so bleibt bei diesen bloß ein gehöriger Zusatz Zucker als das einzig mögliche (indirekte) Verminderungsmittel der Feuchtigkeit dieser Arzneimittel übrig, wenn sie zur Gährung unfähigen Flüssigkeiten, das ist, zu haltbaren, kräftigen Sirupen werden sollen.

Im Allgemeinen nimmt man zu neun bis zehn Unzen solcher

durchgeföherten Flüssigkeiten sechs- zehn Unzen trocken, fein gepulverten und zwar, um das Candiren und Wiederanschließen des Zuckers aus dem fertigen Sirape zu vermeiden, entweder die weißeste Sorte Mehlsucker oder die geringste Sorte Lumpenbutzucker — obgleich einige ausländische Dispensatorien (zweckwidrig) keinen andern als den raffiniertesten Zucker zugeben wollen — läßt die Mischung ein Paar Augenblicke siedeln, und sie sogleich unter Umrühren wieder erkalten, wenn vorher nicht noch das Durchsiehen nöthig ist.

Bei schleimrigen Infusionen und Dekokten ist das beste Verhältniß zu neun bis zehnteil Unzen Flüssigkeit, sechs- zehn Unzen Zucker, bei säuerlichen ausgepreßten Fruchtsäften aber auf zwölf Unzen achtzehn Unzen Zucker.

Flüssige Arzneien hingegen, welche ohne Zersetzung ihrer Bestandtheile, ohne Gerinnung ihres Eiweißstoffes und ohne Zersetzung ihrer nöthigen Farbe, wie z. B. der Aufguss der Märzweilchen, die ausgepreßten Säfte wohlriechender Pflanzen, die Emulsionen (Samenmilche) und wässerigen Auflösungen einiger Gummiharze, des Gummiammoniaks, u. s. w. keine Siedehitze ertragen können, müssen mit ihrem gehörigen Verhältniß — z. B. zwei Unzen Violenaufguss mit drei Unzen fein gepulverten trocknen Zuckers vermischt, in einer verstopften Flasche, unter Umschütteln, so lange im Wasserbade oder einer noch niedrigeren Wärme (etwa 120° Fahr.) erhalten werden,

werden, bis die Auflösung des Zuckers zu Stande ist.

Der kräftigste Sirup der Gar-  
tennelke und einiger andern Blu-  
men von so süchrigem Geruche  
wird verfertigt, wenn man die  
schon zur Sirupkonsistenz gekoch-  
te Zuckerauflösung mit den frischen  
Blumen vermischt in einer ver-  
stopften Flasche, etwa einen Tag  
über, in gelinder Wärme diger-  
irt, und den geschwängerten  
Zuckerfast dann durchsiebet.

Zur Tafelkonsistenz gesotte-  
nen, das ist, den eines ansehn-  
lichen Theils seines Krystallisa-  
tionswassers beraubten Zucker  
(m. s. Tafelkonsistenz unter Mor-  
sellen) rathe einige zur Vereini-  
gung der Sirupe aus Emulsionen zu  
nehmen, und ihn während dem  
Erkalten allmählich unter stetem  
Umrühren damit zu mischen.

Man bediene sich zum Kochen  
der Sirupe (wenigstens der aus  
säuerlichen Fruchtstäben) steinzeug-  
ner Nöpfe entweder äußerlich mit  
Lehmteig (mit Rindsblut und  
Hammerichlag durchknetet) be-  
schlagen, oder mit einer eisenblech-  
nen Schale umgeben, wie unter  
Abdampfschalen gelehrt worden  
ist.

Die fertigen und durch ein ganz  
reines wollenes, dichtes Tuch ge-  
siebten Zuckerfäste werden, völlig  
erfaltet, in steinzeugnen, fest zu-  
gebundenen Krügen an einem kal-  
ten Orte verwahrt.

Daß eine Menge Sirupe bei  
aller Kunst doch ziemlich unkräf-  
tig ausfallen, ist nicht die Schuld  
des redlichen, geschickten Apo-  
thekers, sondern der Verfertiger  
der Dispensatorien, und der Aerzte,

die dergleichen so haben wollen.  
Es steht deshalb dem Apotheker  
nicht zu, z. B. die destillirten  
Wasser der Pflanzen, deren Si-  
rupe aus den gepreßten Säften,  
auf die hergebrachte Weise berei-  
tet, bei aller Vorsicht dennoch  
geruchlos ausfallen, auf eigne  
Hand darunter zu mischen, und  
Dinge kräftiger zu machen, die  
vielleicht nicht kräftiger seyn sol-  
len.

Eben wegen Verminderung der  
Festigkeit und der daher rüh-  
renden Hinderung aller Gährungs-  
gen und Verderbnisse dient der  
Zucker zur Aufbewahrung frischer  
Vegetabilien, zum sogenannten  
Einmachen der Früchte in kon-  
sistentem, heiß darüber gegos-  
senem Sirup und einiger grünen  
Wurzeln und Stengel (s. Condi-  
ta), eine Einrichtung, die der Apo-  
theker den Zuckerbäckern überläßt,  
so wie das Ueberziehen mit einem  
trocknen, undurchsichtigen Zucker-  
gusse (Confectiones).

Pharmazeutischer ist der Behuf  
des Zuckers, um theils gewisse  
schwer zu pulvernde Substanzen  
(z. B. Kampfer) damit zu verrei-  
ben, theils das Volumen starkwir-  
kender Dinge durch Reiben mit  
Zucker unschädlich zu vergrößern,  
daß man nun mit Sicherheit ein-  
nen zehnten und zwanzigsten Theil  
eines Grans (z. B. Mohnsaft,  
Brechweinstein, u. s. w.) abthei-  
len kann. Eben so zuträglich ist  
die Eigenschaft des Zuckers, durch  
seinen Beitritt wesentliche (und  
fette) Oele mittelst Reibens in  
wässerigen Flüssigkeiten theils  
auflösbar (s. Gelzucker unter  
Oele, wesentliche), theils damit  
mischbar

diese Bereitung zu Sirupen keine so große Schwierigkeit, da man hier durch Einkochen der durchgeföhren und mit einer beliebigen oder in dem Dispensatorium festgesetzten Menge Zucker versetzten Brühre, die Flüssigkeit so weit vermindern kann, daß die dickflüssige Arznei, unter dem Nahmen Sirup, nicht weiter in Gährung und Verderbniß übergehen kann; wobei die empirischen Zeichen der gehörigen Konsistenz sich darauf beschränken, daß ein herausgenommener Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, rund bleiben und beim Auf- und Niederbiegen des Tellers nicht verlaufen, auch eine runzlichte Haut zeigen muß, wenn man schieß darauf bläst. (Diese Merkmale sind von noch unentbehrlicherer Nothwendigkeit bei Bereitung der Honigsäfte, w. s.).

Da aber eine große, ich möchte sagen, die größte Menge arzneilicher in Sirup zu verwandelnder Flüssigkeiten, z. B. Aufgüsse geruchvoller Pflanzen, ausgepreßte Fruchtsäfte oder Emulsionen, ohne Zersetzung ihrer Bestandtheile oder Entweichung ihrer Arzneikräfte fast nicht das mindeste, geschweige anhaltendes Kochen ertragen, so bleibt bei diesen bloß ein gehöriger Zusatz Zucker als das einzig mögliche (indirekte) Verminderungsmittel der Feuchtigkeit dieser Arzneimittel übrig, wenn sie zur Gährung unfähigen Flüssigkeiten, das ist, zu haltbaren, kräftigen Sirupen werden sollen.

Im Allgemeinen nimmt man zu neun bis zehn Unzen solcher

durchgeföhrenen Flüssigkeiten sechs- zehn Unzen trocken, fein aepülverten und zwar, um das Candiren und Wiederanschließen des Zuckers aus dem fertigen Sirupe zu vermeiden, entweder die weisseste Sorte Mehlsucker oder die geringste Sorte Lumpenbutzucker — obgleich einige ausländische Dispensatorien (zweckwidrig) keinen andern als den raffinirtesten Zucker zusetzen wollen — läßt die Mischung ein Paar Augenblicke kochen, und sie sogleich unter Umrühren wieder erkalten, wenn vorher nicht noch das Durchsiehen nöthig ist.

Bei schleimrigen Infusionen und Dekokten ist das beste Verhältniß zu neun bis zehnteil Unzen Flüssigkeit, sechs- zehn Unzen Zucker, bei säuerlichen ausgepreßten Fruchtsäften aber auf zwölf Unzen achtzehn Unzen Zucker.

Flüssige Arzneien hingegen, welche ohne Zersetzung ihrer Bestandtheile, ohne Gerinnung ihres Eiweißstoffes und ohne Verletzung ihrer nöthigen Farbe, wie z. B. der Aufguss der Märzweilchen, die ausgepreßten Säfte wohlriechender Pflanzen, die Emulsionen (Samenmilche) und wässerigen Auflösungen einiger Gummiharze, des Gummi ammoniaks, u. s. w. keine Siedehitze ertragen können, müssen mit ihrem gehörigen Verhältniß — z. B. zwei Unzen Bienenwachs mit drei Unzen fein gepulverten trockenem Zuckers vermischt, in einer verstopften Flasche, unter Umschütteln, so lange im Wasserbade oder einer noch niedrigeren Wärme (etwa 120° Fahr.) erhalten werden,

zige Diät aus, so erfolgt Anschwellen, und schwammige, leicht blutende Pockerheit des Zahnfleisches, nebst Schwäche des ganzen Körpers und fast jedes Symptom des herannahenden Scharbocks. Man sollte hieraus schließen, daß er in dieser Uebermenge ein wirksames Gegenmittel des Scharbocks selbst abgeben müsse, und die Erfahrung hat diese Vermuthung größtentheils bestätigt. Was die Schriftsteller dem Zucker noch für andre wohlthätige Kräfte für die Gesundheit des Menschen freigebig beilegen, beruht noch größtentheils auf leerer Rathmajung. Eher kann man behaupten, daß der Zucker den Leib eröfne, die Magerkeit befördere, den Ueberfluß der Galle vermindere, und wenn man aus den Versuchen an Würmern, Amphibien und an Tauben Schlüsse ziehen darf, die Reizbarkeit der Faser mindere, und erschlafe.

Er ist schwachen rachitischen Kindern, bleichsüchtigen und hysterischen Frauenpersonen gewöhnlich nicht dienlich, bekömmet aber alten Leuten von straffer Faser nicht selten sehr wohl. In Brustkrankheiten wird er oft gemisbraucht und trägt oft viel dazu bei, sie chronisch zu machen.

Zucker, brauner; s. Mehlsucker unter Zucker.

Zucker, raffinirter } s. unter  
Zucker, weißer } Zucker.

Zuckerahorn; s. unter Ahornzucker.

Zuckerbranntwein; s. unter Zucker.

Zuckergallerte; s. Marmelade unter Mus.

Zuckerland } s. unter Zucker.

Zuckerant } s. unter Zucker.

Zuckerbohung zum Sirup; s. bei Zuckersäfte unter Zucker.

Zuckerbohung zur Tafelverbindung; s. unter Morfellen.

Zuckermöhlein; s. Zuckerswurzmert.

Zuckermohr; s. Aethiops saccharatus unter Quecksilber.

Zuckerrohr; s. unter Zucker.

Zuckerrose, gewöhnlich Franzrose, seltner Zentifolienrose.

Zuckerrüblein; s. Zuckerswurzmert.

Zuckersäfte; s. Sirope unter Zucker.

Zuckersäure; s. unter Zucker.

Zuckerswurzel; s. Zuckerswurzmert.

Zuckerswurzel, arabische; s. Erdmandelcyper.

Zuckerswurzel, japanische; s. Nankingmerk.

Zuckerswurzel, Indianische; zu weißen Erdmandelcyper.

Zuckerswurzmert, Sium Silarum, L. [Dodon. Pempt. 681.] mit übrigen gefiederten,

aber um die Blumen zu drei stehenden Blättern; ein ver-

mutlich aus China abstammendes, zwei bis drei Fuß hohes Kraut mit verrennender Wurzel, welches im Juny weißliche blüht.

Die Wurzel (Rad. Silar) ist aus mehreren (4 bis 5) psyllidre-

migen, weißen, etwa spannen-

langen, fingerdicken, an der Spitze mit mehreren wurzelnden,

zwiebelähnlichen kleinen Knollen behangenen Wurzeln zusam-

mengesetzt, deren derbes, zerbrechliches, mürbes, weißes

Merk

Mark von süßem, etwas aromatischem, der Perersilgenwurzel ähnlichem Geschmacke und Geruche ist. Die als Küchengemüß vorzügliche, am besten durch die kleinen Nebentkollen fortzupflanzende Wurzel ist von den alten Aerzten wo nicht als Arznei, doch als arzneiliches Diätmittel den Verwundeten und mit Blutspeien und Lungensucht drohenden Brustkrankheiten Behafteten verordnet worden; auch beim schweren Harnen, zur Beförderung des Geschlechtstriebes, und um den Nachwehen vom Quacksilbergebrauche abzuhelfen. Doch scheinen bei dieser Auspreisung keine deutlichen Erfahrungen zum Grunde zu liegen. Man hat aus dem Pfunde drei Quentchen Zucker gezogen, wie wohl sie mehr zu versprechen scheint. Die angenehmste Nahrung (und Köder) für Ratten und Mäuse.

Zürbelnuß; s. Zembrosichte.

Zuglöcher }  
Zugröhre } s. unter Ofen.

Zumpenkrant; s. Bohnenblattfettbrenne.

Zunderholz; s. Zunderlöcher-

schwamm.  
Zunderlöcher schwamm, *Boletus ignarius*. L. *Flor. dan.* tab. 953] ein stunkloser, Eifenförmiger, glatter, mit den feinsten Löchern besetzter Schwamm, welcher an den vorzüglich faulen Stammstücken der Koberiche, Rothbuchenäste, Sommerlinde, Weißbirke und Königswallnuß sikt, und tief in ihre Substanz eindringt.

Die Zubereitung dieses Schwammes bestehet darin, daß man die

harte obere Rinde und den lichenholzigen untern Theil desselben abschneidet, und den mittlern schwammigen, weichern Theil entweder, um ihn in ökonomischer Absicht zum Feuerfangen mit Stahl und Stein geschickt zu machen, mit Holzaschenlange mehrere Tage mazerirt, ihn dann auswäscht, trocknet und durch Hammerschläge erweicht (Feuerschwamm, Zunderschwamm) oder, zu chirurgischer Absicht, bloß frisch, (seiner obern und untern Haut entblößt) in Stücken geschnitten trocknet, und dann durch Schläge mit dem Hammer möglichst erweicht Blutschwamm, *Agaricus chirurgorum*, und, weil er hiezu besonders von Eichen gewählt wird, *Agaricus*, s. *Fungus quernus praeparatus* genannt). Diesen letztern hat man, in weiche wollige Stücken gerissen, auf Verwundungen gelegt, um das Blut zu stillen; ein Gebrauch, der lange vor dem Wundarzt Brossard (nach welchem er also unrecht Brossardischer Schwamm genannt wird) üblich war. Seine Kraft Blut zu stillen, beruht nicht auf einer styptischen, adstringirenden Eigenschaft, da der Aufguss des frischen Schwammes den Eisenvitriol nicht schwärzt, und das Dekokt bloß etwas schäumig wird, sondern auf der allen weichen, wolligen Substanzen (der Baumwolle, dem Spinnewebe, dem Badeschwamme, den Leinwandfasern) eignen Kraft, haarhartig Feuchtigkeiten einzufangen. Er dient noch zuweilen selbst bei Amputationen, die Desnungen der feinsten

feinsten Schlagadern zu verstopfen, wenn man den wolligten, weichsten Theil davon auflegt und einen gehörigen Druck anbringt; den Blutfluß aus den größern Arterienmündungen aber, vorzüglich wo wegen der unterliegenden weichen Fleischtheile kein fester Druck angebracht werden kann, ist er zu hemmen unfähig.

Die Kappländer zünden kleine Stücken Feuerschwamm an und lassen sie auf Hautstellen verglimmen, wo sie (wie die Ostindianer mit den Morazylindern, s. unter Buktenbeißfuß und unter Sommerbaumwolle) eine Revulsion zu machen gedenken.

Zunderschwamm; s. Zunderschwamm.

Zunge, rothe; s. Särberochsenzunge.

Zungenkraut; s. Säpflinbrusch.

Zurumbeth; s. Wildimber.

Zweifen; s. Hollunderbläthen unter Schwarzholder.

Zwecken; s. Queckweizen.

Zweiblatt; ost Lyblattophrys. Orchis bifolia, L. [Zorn, *pl. med.* tab. 275] mit unzertheilten Wurzelknollen, lanzetförmiger, unzertheilter Lippe des Hontigbehälters, sehr langem Horne und ausgebreiteten Blütenkronblättern; ein etwa fußhohes Kraut mit perennirender Wurzel auf feuchten sonnichten Wiesen.

Der länglichte, mit einem braunen Oberhäutchen umleibete hatte, von den daneben sitzenden weissen abgeforderte kleine Wurzelknollen mit unangenehmem Geruche und schleimigen Geschmacke ist

Apothekerl. II. B. 2. Bild.

von Einigen für die *Rad. Satyrii* der Alten gehalten und für Geschlechtstrieb befördernd (ohne richtige Erfahrungen) geachtet worden, wiewohl Andre die Salapragwurzel und die *Orchis mascula*, L. dafür gehalten und in Apotheken aufgehoben haben. Man bedient sich ihrer in dieser Absicht jetzt nicht mehr.

Zweizahn; theils Wassersternzweizahn, theils Nickzweizahn.

Zweizeilengerste, *Hordeum distichum*, L. [Haller, *Comm. soc. Goett.* 1775. tab. 3. fig. 24.] mit grannenlosen, männlichen Blümchen an der Seite, und kantigen, dachziegelförmig übereinander liegenden Samen; eine in der Tartarei am Flusse Samaram einheimische, bei uns gezeane, jährige Getreideart, die etwa 55 bis 58 Tage Wachstumszeit bis zur Reife braucht.

Vorzüglich aus ihrem Samen wird durch mehrstündiges Erweichen in darauf gegossenem Wasser, Ausschütten in Haufen bis zur Ausschließung der Blattkeime und dünnes Ausbreiten an der Luft bis zum völligen Trocknen das Luftmalz (*Maltum aere siccatum*) bereitet, welches grüßlich gemahlen (geschrotet) und auf Schiffen zum Vorrathe mitgenommen, sich als eins der hülfreichsten Verwahrungsmittel gegen Scharbock auf langen Seereisen erwiesen hat, indem man den mit einer doppelten Menge kochenden Wassers bereiteten Aufguss von acht bis zwölf Unzen dieses geschroteten Luftmalzes täglich zum Getränke reicht, und täglich frisch bereitet.

Zi

Zwerg

Zwergbocksdorn, *Astragalus excipus*. L. [Zorn, *pl. med.* tab. 551] stammlos, mit wolligen Schoten, in zottbaarrigen Blättern; ein vielstenglichter, niederliegender Strauch auf steinigten Hügeln und felsichten Bergen in Thüringen, bei Nordhausen, um Bettin, Frankfurt an der Oder, u. s. w. mit gelber Blüthe.

Die fast von gleicher Dicke mehrere Fuß lang in die Erde steigende, runzlichte, äußerlich braune, inwendig weiße, in Längensfasern theilbare Wurzel (*Rad. Astragali excipii*) ist geruchlos, und von bitterlichem, etwas adstringirendem Geschmacke, der aber im Aufguss dem der Süßholzwurzel nahe kömmt. Von ihr hat man das Dekokt (eine halbe Unze Pulver in 15 Unzen Wasser bis zu 12 Unzen eingekocht) täglich früh und abends getrunken gegen schwere Zufälle mit Glück brauchen lassen, die man für venerisch hielt, welche aber ungeachtet bei vormahls venerischen Personen doch allesamt vom Mißbrauche des Quecksilbers aller Wahrscheinlichkeit nach herührten. In keinem Falle war es zuverlässig, daß kein Quecksilber gebraucht worden war. Dieses Dekokt kann also blos andern Tränken dieser Art an die Seite gesetzt, und ihnen kaum vorgezogen werden, als etwa wegen des weniger unangenehmen Geschmacks.

Zwergbuchsbaum } s. Buchsbaum.  
Zwergarbock }  
Zwerggarbe, *Achillea piana*, L. [*Allioni, flor. pedem.* III. tab. 2, fig. 3.] mit zottbaa-

rigen, gefiederten Blättern, deren Blättchen gleichbreit und ganz glattrandig, an den untern Blättern aber gezahnt sind; ein auf den schweizerischen, wallisischen und piemontesischen Alpen einheimisches, nur fußhohes Kraut mit mehrjähriger Wurzel und weißgillblicher Blume.

Das über und über weißwollige Kraut ist von ähnlichem, obwohl schwächerem Geruche und Geschmacke als die Genipigarbe (w. s.) und macht in der Vermischung mit letzterer den ächten Schweizerthee (*hb. Genipi veri*) aus, dessen empirisch gerühmten Tugenden unter Genipigarbe nachzusehen sind.

Zwergölbaum; s. Dreikornolivelle.

Zweschben }  
Zweschpen } s. unt. Pflaumenzweischen }  
Zweischen } Pirsche.

Zwiebel; s. Zwiebelllauch.

Zwiebelllauch, *Allium Cepa*, L. [*Dodon. Pempt. Ic.* 687] mit unten bauchigtem, lanzenförmigen Blumenschaft und runderlichten Blättern; ein häufig gebauetes Kraut mit zweijähriger Wurzel unbekanntes Vaterlandes.

Der Wurzellollen (Zwiebel, *Rad. Cepae*) ist nach zwei Varietäten entweder runderlich zusammengedrückt, äußerlich roth und kleiner, inwendig aus dicken, fleischichten, hellrothlichen Häuten zusammengesetzt, oder blos runderlich, äußerlich weiß, aus ganz weißen, dicken Häuten zusammengesetzt, auch größer und süßer. Beide, oft ohne Unterschied gebrauchte Zwiebelarten sind mit einer, im August allmählich dickli-



dicke gewordenen Milch angefüllt, von beißend, süßlichem Geschmacke, und starkem, eigenem, etwas knoblauchartigem Geruche und beim Zerschneiden die Thränen hervorlockendem Dunste. Beim Trocknen verliert sie ihres Gewichts und fast alle ihre flüchtigen Theile. Frisch auf die Haut gelegt, besitzt sie rothmachende Eigenschaften. Ihr frischer Saft, den man auch bei einigen Laubhörrigkeiten mit Nutzen in die Ohren getropft hat, bringt den Blutlauf in Bewegung und ist als harntreibendes und antisthorbutisches Mittel mit Nutzen eingenommen worden. Erstere Tugend haben sie auch als Breiumschlag aufgelegt zuweilen geüßert. Ihre erhitzen und zugleich schleimige Eigenschaft ist vermuthlich Ursache, daß sie unter glühender Asche erweicht (gebraten) und so als Brei auf indolente Geschwülste mit zögernder Entzündung gelegt, einen nicht geringen Ruhm als Eiterung beförderndes Mittel erlangt haben, wozu die Wärme des Umschlags das Ihrige beitragen mag. Ob sie auf kahle Hautstellen frisch eingerieben, den Haarwuchs befördere, ist sehr zweifelhaft.

Gekocht wird sie weit milder, und dann süßer; sie erzeugt aber viel Blähungen.

Zwiefelkirsche; s. Vogelkirsche.

Zygophyllum tabago, L. s. Bohnenkapperdoppelblatt.

Zylant; die Gattung *Daphne*.

Zymbelkumferapie, *Scrapias latifolia*, L. [*Flor. dan.* tab. 811] mit eisförmigen, stengelumfassenden Blättern, und hängenden Blumen; ein auf

rauhem Boden in bergichten Hainen wohnendes, zwei Fuß hohes Kraut mit mehrjähriger Wurzel, welches purpurroth blüht.

Man hat das bitter schmeckende Kraut mit seinen der Weißnießwurzel ähnlichen, nur weit kleinern, ribbigen Blättern (*Hb. Helieborines latifoliae*) für dienlich in sogenannten Drüsenverstopfungen, in Leberkrankheiten und Wassersucht gehalten, nach unbestimmten Erfahrungen.

Zymbelkraut; s. Zymbellöwenmaul.

Zymbellöwenmaul, *Antirrhinum cymbalaria*, L. *Curt. flor. lond. tab. 55*] mit gesporneten, geschlossenen Blumenkrönen, wechselweise stehenden herzförmigen, fünfklappigen Blättern und niederliegendem Stengel; ein allmählich aus den südlichen Ländern in die nördlichen gewandertes, nun auch hier und da in Deutschland an Felsen und auf alten Mauern, vorzüglich an feuchten Stellen wohnendes, im April und Mai purpurrothlich blühendes Sommergewächs, dessen Kraut mit seinen grünbraunen, saftigen, den Epheu-Blättern an Gestalt ähnlichen, langstielfigen und grüßlich salzig, hintennach bitterlich schmeckenden Blättern (*Hb. Cymbalariae*) in ältern Zeiten für dienlich in Hautauschlägen ist gehalten worden. Die gerühmte eröfnende Kraft ist vielleicht eben so unwahrscheinlich, als daß dieß Kraut zur Bereitung einer Art von aqua tophana angewendet werde. Der eingedickte Saft ist von nicht unangenehmem Geruche.

Zypernwurzel, lange; s. Galgancyper.

Zyperwurzel, runde; s. Rundcyper.

Zypressenhofz; s. unter Vierkantzypresse.

Zypressentraut; s. Zypressantoline.

Zypressennüsse; s. unter Vierkantzypresse.

Zypressantoline, Santolina Chamaecyparissus, L. [Zorn, pl. med. tab. 245] mit einblütigen Blumenstielen und auf vier Seiten gezahnten Blättern; eine im südlichen Europa wohnende, höchstens zwei Fuß hohe strauchartige Pflanze, welche im July und August, in unsern Gärten gelb blüht.

Das gleichsam weißbestäubte Kraut (Hb. Santolinae, Abrotani foeminae) hat einen duftenden, angenehmen Geruch und einen bitter aromatischen, der Waldengelwurzel nicht unähnlichen Geschmack. Man hat wenig Erfahrungen über diese gewiß kräftige Pflanze; sie soll, wie ihr Samen, im Milchdekocte als Hausmittel mit Glück gegen Spulwürmer, und im Pulver gegen weißen Fluß gebraucht worden seyn. Ihre Kraft in Leberverstopfungen, Gelbsucht, und Krankheiten der Harnwege beruht auf einer noch unbestätigteren Sage.

Zypresswolfsmilch, Euphorbia Cyparissias, L. [Zorn, pl. med. tab. 399] mit vieltheiliger, zwiespaltiger Dolde, ziemlich herzförmigen partiell-

len Hüllen, borstensförmigen Blättern an den unfruchtbaren Aesten, und lanzetförmigen Blättern an den Stengeln; ein auf trocknen Hügeln und an ungebauten Orten in mehreren deutschen und südlichen Ländern wohnendes, etwa sechs Zoll hohes Kraut mit mehrjähriger Wurzel, welches im Mai blüht.

Die Alten gaben die länglichte, äußerlich braune, innerlich gelblich weiße Wurzel (Rad. Esulae minoris), welche frisch mit einem bis in den Magen herab brennenden, äußerst scharfen Milchsaft angefüllt ist, vorzüglich aber die Rinde derselben (auch das Extract der Wurzel) bis zu der unverantwortlichen Gabe von 10, 20 und mehrern Granen als ein heftiges Purgirmittel; welches unter keinem Vorwande Nachahmung verdient. Mit dem frischen Milchsaft der Blätter äßen sich die Bettler die Haut zu Geschwüren, um Mitleiden zu erregen; er reizt die Warzen weg. Küschelchen aus dem Milchsaft und Salmiak gebildet in die hohlen Zähne zu bringen, und sie dadurch, wie der gemeine Mann sich einbildet, ohne Schmerzen ausfallen zu machen, ist gewagt. Die Pflanze scheint ganz andre eigenthümliche Arzneikräfte (in unendlich kleinerer Gabe) zu besitzen, die man jetzt nur noch dunkel ahnen kann, und die das Zeitalter sorgfältigerer Aerzte erwarten.

Einige haben der Eselwolfsmilch (w. s.) und der Euphorbia Helioscopia, L. [Flor. dan. tab. 725] gleiche Kräfte zugetraut.



