

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Brünellen</b> oder <b>Prunellen.</b>	lateinisch <b>Fructus Prunorum</b> aut <b>Pruna da- mascena,</b>	<b>Brünellen,</b> <b>getrocknete</b> <b>Pflaumen</b> oder <b>Zwetschgen.</b>	Sie haben ihren Namen von der Stadt Brignoles im mittägigen Frankreich, woher die besten kommen; die ganz reifen Früchte werden abgeschält, von den Kernen befreit und in der Sonne an Fäden gereiht, getrocknet. Sie werden in Schachteln gepackt und müssen schön gelb, frisch und fast durchsichtig seyn; die erwähnten bezieht man von Marseille, Avignon und aus Ungarn. In Deutschland liefern sie Bamberg sehr schön, aber meistens durch Ofenwärme getrocknet und ungeschält.	Man ist sie wie die Feigen, Rosinen u. s. w., und kocht sie auch zum Genuß, wie andere getrocknete Früchte der Art. — Aus den frischen bereitet man das Pflaumenmus (Pulpa Prunorum.)
<b>Butyr. anti- monii.</b>	<b>Butyrum antimonii.</b>	Siehe unter An- tim. crud.		
<b>Butyr. de Cacao.</b>	<b>Butyrum de Cacao</b> aut <b>Oleum Ca- cao.</b>	<b>Cacaobutter.</b>	Dieses butterartige Del wird durch Auskochen oder Auspressen der entschälten oder auch etwas gerösteten Cacaobohnen bereitet; auf erstem Wege gewonnenes ist weiß, aber nicht ganz rein; das Ausgepresste etwas gefärbt, aber stärker von Geruch. Man bezieht es von chemischen Fabriken.	Es kommt unter die Schminke, und wird zu Salben gebraucht.
<b>Cacao Ma- ragnon.</b>	<b>Cacao Ma- ragnon,</b> <b>Cacao Soco- nusco,</b> <b>Cacao Cara- cas,</b> <b>Cacao Ma- caraibo,</b> <b>Cacao St. Martha,</b> <b>Cacao Tri- nidad,</b> <b>Cacao Qua- yaquil,</b> <b>Cacao Para,</b> <b>„ Ber- bice,</b> <b>Cacao Suri- nam,</b> <b>Cacao Ca- yene,</b>	<b>Cacao.</b>	Das ursprüngliche Vaterland des Cacaobaumes ist das feste Land von Südamerika; der Maragnon und Surinam werden mit für die besten gehalten, weil sie viel Del und süßen Geschmack haben, während nach dem Soconusco als den allervorzüglichsten die andern Sorten mehr bitter sind; der Baum gleicht dem Citronenbaum und die Frucht unserer Gurke, welche oft 40—60 Kerne, die an Größe und Gestalt unserer Eichel ähnlich sind, enthalten; die aus der Frucht genommenen Kerne werden an der Sonne getrocknet und dann durch Sieben von den Bruchtheilen gereinigt; man muß den Cacao auf ganz trockenem Lager aufbewahren, damit er durch Schimmel und Milben nicht zer-	Die Hauptanwendung geschieht zur Chocolate; in Deutschland wird von Berlin, Leipzig, Nürnberg, Augsburg, Bamberg und Würzburg viel Cacaomassa d. h. Cacao, welcher schon geschält und durch Stoßen oder Zerreiben in mit Feuer erwärmten eisernen Mörsern oder Pfannen in einen Teig verwandelt wurde und in Kuchen von circa 12 Pfd. gebracht ist, versendet.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
	Cacao von den westindischen Inseln, Cacao Cuba, „ Jamaica, „ Martinique.		stört werde, über 3 Jahre hält er sich selten ganz gut. Man bezieht ihn von London, Amsterdam, Hamburg, Triest und Marseille; auch die Cacaoschaalen kommen über Triest, Livorno und Genua in den Handel, und werden zu Getränken und unter die ordinäre Schokolade verwendet.	
Cadmium carbonic.	Cadmium carbonicum.	Kohlensaures Cadmium.	Ein weißes geschmackloses, in Säuren mit Brausen lösliches Pulver.	Es ist fast ohne alle Anwendung; wird in dessen von einigen Aerzten zu Augenmitteln gebraucht.
Cadm. metall.	Cadmium metallicum.	Metallisches Cadmium.	Es ist ein Metall, welches sich in den Zinkerzen findet, und besonders in Schlesien auf den Zinkhütten daraus abgeschieden wird. Es kommt im Handel in Form langer, etwa 1 Federhül dicker Stängelchen vor, läßt sich leicht biegen, und gibt dabei einen ähnlichen Laut wie das Zinn, ist weißer und auch schwerer als Zink, und löst sich am leichtesten in der Salpetersäure auf.	Als Metall an und für sich hat es keine, dient aber zur Darstellung des Cadmiumgelbes und mehrerer Salze.
Cadm. sulphurat.	Cadmium sulphuratum.	Geschwefeltes Cadmium.	Durch Auflösen des Cadmiummetalls in Salpetersäure und Niederschlagen mit Hydrothionsäure. Es ist ein schönes gelbes Pulver, welches sich leicht in Salzsäure auflöst.	Man schätzt es als Malerfarbe besonders.
Cadm. sulphuric.	Cadmium sulphuricum.	Schwefelsaures Cadmium.	Ein weißes, in Wasser lösliches Salz.	Man verwendet es ebenfalls zu Augenmitteln.
Caffein.		Kaffein.	Kommt in den Kaffeebohnen vor, und wird aus den rohen oder ungerösteten Bohnen dargestellt. Es krystallisirt in lockern, zarten, langen, biegsamen, seidenglänzenden Nadeln, ist geruchlos, schmeckt rein bitter, luftbeständig, in der Hitze völlig flüchtig, löst sich in 50 Theilen kalten Wassers, leicht in Weingeist.	Bis jetzt hat es bloß chemisches Interesse.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Calcar. acetic.</b>	<b>Calcaria acetica.</b>	Essigsäure Kalkerde.	Kohlensaurer Kalk wird in Essigsäure gelöst und krystallisirt. Wird auch im Großen bei der Holzessigbereitung erhalten, ist dann aber nicht rein. Es bildet weiße, seidenglänzende Krystalle, welche etwas herbe bitter salzig schmecken, an der Luft trocken bleiben, und sich im Wasser und Weingeist auflösen.	Zur Darstellung der reinen Essigsäure u. mehrerer essigsaurer Salze dient es.
<b>Calcar. carbon.</b>	<b>Calcaria carbonica.</b>	Kohlensaurer Kalk.	Er findet sich in der Natur in großer Menge, als Marmor, Kalkspath, Kalkstein, so wie mit andern Körpern verbunden, als Dolomit, Aragonit, Kreide und in noch vielen andern Mineralien. Rein erhält man ihn durch Auflösen des weißen kararischen Marmors in Salzsäure und Fällen mit kohlensaurem Ammoniak. Der natürliche erscheint in wasserhellen oder gefärbten Krystallen, oder als pulverige compacte Masse z. B. die Kreide; der künstliche reine als ein schneeweißes Pulver, welches sich unter Drausen in Säuren leicht auflöst, Wasser dagegen löst ihn nicht. Er ist geschmacklos.	Er findet sie in der Technik mannfach, auch als Arzneimittel; dient ferner zur Darstellung des ägenden Kalks und verschiedener Kalksalze.
<b>Calcar. chinic.</b>	<b>Calcaria chinica.</b>	Chinasaurer Kalk.	Er findet sich in den Chinarinden und setzt sich vorzüglich aus altem Extractum chiniae als eine krystallinische Rinde ab, welche durch nochmaliges Auflösen gereinigt wird, er ist ein farbloses Salz in Blättchen oder kleinen Prismen, luftbeständig, löslich in 6 Theilen Wasser, nicht aber in Weingeist und schmeckt schwach salzig.	Als Chinasaurer Kalk allein wird er nicht angewendet.
<b>Calcar. mur. fus.</b>	<b>Calcaria muriatica fusa.</b>	Geschmolze- ner salzsaure Kalk.	Er wird meistens als Nebenprodukt gewonnen, z. B. bei der Bereitung des Salmiakgeistes, wo er im Rückstand bleibt. Man löst diesen Rückstand in Wasser, dampft ihn zur Trockne ab, und schmilzt das trockene Salz in der Stühfige. Rein erhält man ihn durch Sättigen des kohlensauen	Der reine wird innerlich als Arzneimittel gebraucht, der unreine aber zur Entwässerung des Weingeistes u. s. w., auch in der Chemie findet er Anwendung. Man hat die Calcaria mu-

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Calcar. pur.</b>	<b>Calcaria pura.</b>	<b>Reiner Kalk. Aetzender Kalk. Ungelöschter Kalk.</b>	Kalkes mit Salzfäure, Verdampfen zur Trockne und Glähen. Der gewöhnliche (unreine) ist eine graue Masse, der reine aber ist ganz weiß, schmeckt stechend salzig, löst sich leicht in Wasser und Weingeist, wird leicht feucht an der Luft, und muß daher in gut verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden.  Kohlensaurer Kalk (Kalkstein) wird geglüht, dieß geschieht meist im Großen in den sogen. Kalköfen. Will man den reinen Kalk aufbewahren, so muß dieß in gut verschlossenen Gefäßen geschehen, weil er in der Luft von selbst zerfällt, auch Kohlensäure wieder anzieht. Er besteht in weißen oder grauweißen Stücken, welche mit Wasser übergossen, dieses heftig einfangen, sich stark erhitzen, und in ein lockeres, weißes Pulver zerfallen, welches gelöschter Kalk heißt.	riat. fusa, auch eingetrocknet und krySTALLISIRT. Die fusa oder geschmolzene ist die gewöhnlich im Handel vorkommende; in diesen drei Zuständen, besonders in letztern (geschmolzen) hat man ihn gewöhnlich vorrätzig.  Zum Mörtel in der Technik.
<b>Calcar. sulphurat.</b> vel <b>Hep. sulph. calc.</b>	<b>Calcaria sulphurata</b> vel <b>Hepar sulphuris calcareum.</b>	<b>Schwefelkalk. Kalkschwefelleber.</b>	Gyps (schwefelsaurer Kalk) wird mit Kohle geglüht, oder kohlenaurer Kalk wird mit Schwefel geglüht. Er ist ein bräunliches, oder grauweißes Pulver, welches schwach nach faulen Eiern riecht, sich etwas in Wasser löst, und schrumpfend hepatisch schmeckt. An der Luft verdirbt es, ist daher vor selbstiger gut zu verwahren. Mit Salzfäure übergossen muß sich Hydrothionsäure entbinden.	Innerlich als Pulver, oder in Wasser gelöst, äußerlich zu Bädern.
<b>Calcar. sulphurat. stib.</b>	<b>Calcaria sulphurata stibiata</b> vel <b>Calx antimonii cum sulphure</b> (Hoffmanni).	<b>Spießglanzschwefelkalk.</b>	Schwefelspießglanz (antimonium crudum) wird mit Schwefel und Kalk geglüht. Es ist ein blaßgelbes, mitunter auch bräunliches Pulver, welches schwach nach faulen Eiern riecht, scharf und schweflig schmeckt, und sich schwer in Wasser auflöst. Man muß es vor dem Zugang der	Es wird innerlich in wässriger Abkochung verordnet.

Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Camphora raff. brutto, Camphora raff. netto.</b>	<b>Camphora raffinata brutto et netto.</b>	<b>Raffinirter Kampher mit Papier und ohne Papier.</b>	<p>Luft schützen. Mit Salzsäure über- gossen muß sich Hydrothionsäure entwickeln, und ein rother Nieder- schlag entstehen.</p> <p>In China, Japan und Cochinchina wird er durch Destillation, indem man die Wurzeln des Kampherlobeerbaums in kleine Stücke zerschneidet und mit Wasser übergießt, gewonnen. Beim Uebergehen in die Vorlage setzt sich der Kampher am Rohr und in das in selbige gesteckte Stroh ab; der rohe ins gräuliche fallende Kampher wird in Venedig, Holland, England zum zweitemal durch Sublimation gereinigt. Geläutert kommt er in runden ausgeholten Scheiben von circa 2 Pfd Gewicht und in dunkelblaues dickes Papier eingeschlagen in den Handel; das Papier soll nur 8—9 Loth wiegen; bei dem Ausbieten brutto à 180% circa versteht man das Gewicht des Kamphers mit dem Papier; unter netto à fl. 200% aber den Preis des Centners (also offen). Wegen seiner Flüchtigkeit muß man den Kampher an kühlen Orten in gut verschlossenen Gefäßen aufbewahren.</p>	<p>Er hat Schweiß- und Gifftreibende, der Fäulniß auch widerstehende Eigenschaften; mit etwas Weingeist angefeuchtet kann man ihn leicht zu Pulver zerreiben. Der Kampher-Spiritus dient zum Einreiben bei Gliederverrenkungen (man bereitet ihn durch Auflösen des Kamphers in Weingeist), er hält in wollenen Tüchern und bei allen Kerbthieren das Zerstücktwerden durch Milben ab; legt man ihn zu Silbergespinnsten od. Geräthen, so erhält er ziemlich deren Glanz. In kleinen Entzündungen zertheilt er und zerstreut den allzuheftigen Zufluß.</p> <p>Der Kampher muß schön weiß, klar glänzend und ohne gelbe Flecken sein. Die Gefäße, in welchen man in den Detailgeschäften den Kampher verwahrt, (die Gläser) sollen mit schwarzem Papier überklebt seyn, und die angebrochenen Stückchen in Pfefferkörner oder Leinsamen liegen, wodurch das allzu starke Ver-</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Candel. fumal.</b>	<b>Candelae fumales.</b>	<b>Räucherz- chen.</b>	Man bereitet sie in Nürnberg und Augsburg so im Großen, daß damit jährlich außerordentliche Versendungen gemacht werden. Sie bestehen aus allen wohlriechenden gepulverten Gummaten, welche mit Tragant schleim angefloßen, dann mit Kohlenpulver vermengt und in die gewöhnliche Form aus freier Hand gebracht werden.	<p>süchtigen verhindert wird. —</p> <p>Das dunkelblau dicke Papier, in welches der Kampher eingewickelt ist, wiegt circa 18 Pf. bei 100 Pf. Waare.</p> <p>Sie dienen blos, wenn sie angebrannt werden, zum Räucherwerk, und riechen, wenn sie aus feinen Bestandtheilen zusammengesetzt sind, angenehm.</p>
<b>Canell. alba.</b>	<b>Canella alba.</b>	<b>Weißer Zimmet, falsche Winterische Rinde.</b>	Er ist die innere Rinde des auf Domingo und Quadeloupe besonders häufig wachsenden weißen Zimmtbaums, ist in- und auswendig weiß oder gelbweiß, von scharfem Geruch und Geschmack, sie darf nicht wurmförmig oder verlegen sein; man zieht sie aus Holland und England; sie wird öfters fälschlich an Stelle der ächten Winterischen Rinde ( <i>Cortex Winteranus seu Magellanicus</i> ) verkauft.	Sie wird in der Medicin als ein stärkendes und Scorbut widriges Mittel, zum Würzen der Speisen und zum Abziehen des Branntweins gebraucht.
<b>Cantharides (<i>Meloe vesicatorius</i>.)</b>		<b>Spanische Fliegen.</b>	Man findet sie in allen warmen Ländern, in Spanien, Portugal, Frankreich, Italien, Ungarn und häufig auch in heißen Sommern in Deutschland, besonders auf dem Ligußer (Raimweide oder Hartriegel); man tödtet sie durch Essig oder Schwefeldämpfe, am zweckmäßigsten aber durch Versprengen mit Terpentinöl; man muß sie in gut geschlossenen Gefäßen aufbewahren; nach einigen Jahren werden sie aber gewöhnlich von den Milben zerstört, sie müssen frisch, unangefressen und grün golden aussehen; man bezieht sie von Triest, Wien, Marseille und Livorno; 50 getrocknete Stücke wiegen ein Quint.	Man benutzt sie in der Wasserfucht, Wasserscheu, bei Lähmungen und weißen Gelenk-Geschwulsten. — Es werden auch daraus fast alle Blasenziehende Pflaster gemacht; sie wirken heftig auf die Harnwerkzeuge; in Holland und England sollen sie auch zum Färben gewisser Lächer gebraucht werden.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Capita pa- paveris cum Semin. sine Semin.</b>	<b>Capita pa- paveris cum Semi- nibus, sine Seminibus.</b>	<b>Mohnsaa- menköpfe</b> oder <b>Mohnköpfe</b> mit und ohne <b>Saamen.</b>	Der Feldmohn enthält den schwarzen (blauschwärzlichen), der Gartenmohn aber den weißen Saamen; die Köpfe des Feldmohns bleiben bei der Reife geschlossen, die des Gartenmohns aber haben, wenn sie reif sind, rund herum oben Oeffnungen. Bamberg, überhaupt Franken, die Rheingegenden, Mannheim, Erfurt, Würtemberg, Elßaß und Flan- dern liefern viel Mohnsaamen.	Aus dem weißen Saamen besonders wird das feine Mohnöl auch hie und da Sa-latöl genannt, ge- preßt; die Dellsuchen dienen zum Viehfüt- ter. Die Mohnköpfe mit und ohne Saa- men wurden früher mehr als jetzt mit andern erweichenden Mitteln bei bösen Halsen innerlich und durch Umschläge auf- ferlich gebraucht. Das kaltgeschlagene Mohnöl ist feiner, als das aus dem er- wärmten Saamen, welch letzterer aber mehr Del gibt.
<b>Capsulae gelatinosae cum balsa- mo Copaive.</b>			Sie werden aus einer warmen wäs- serigen Auflösung von thierischem Leim (Hautenblase) bereitet, mit welcher man Formen von Wachs überzieht, und dann dieses in der Wärme ausfließen läßt. Uebrigens gibt es auch noch andere Verfah- rungsarten, doch scheint jene die beste zu seyn. Die fertigen Kap- seln werden dann mit dem Balsam gefüllt, und die Oeffnung gleichfalls mit derselben Auflösung von Haut- senblase verschlossen, die Kapseln sind kugelförmig, oder länglich, gelb- lich, etwa 1/2 Zoll dick und durch- scheinend.	Der Kopaivbalsam wird innerlich angewen- det, und um des- sen übeln Geschmack zu verbergen, in Kap- seln eingeschlossen, ge- nommen.
<b>Caput mor- tuum.</b>		<b>Todtenkopf.</b>	Wird jeder bei den Destillationen mi- neralischer Körper übrig bleiben- der Rückstand, besonders das, was bei der Salpeter- und Schwefelsäure-Bereitung auf dem Grunde der Destillirblase zurückbleibt, und rothtes, schwefelsäurehaltiges Eisen- oxyd ist, genannt.	Man benutzt es gerade so wie das Englisch- roth, Engelroth, Braunroth und diese Artikel zu Anstreich- farben; zum Färben mehrerer Schnupfs- tabak-Sorten (Ton- ca) anstatt der spani- schen Erde; zum Po- liren der Metalle ic.

Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Carbo tiliae.</b>		Lindenkohle, oder zu Kohle ge- branntes Lindenholz.		Es dient zu Zahnpul- ver, zum Zeichnen, zum Entfäulen der Branntweine u. Spi- ritus 2c.
<b>Cardamom. Ceyl. in cor- tic. ex cor- tic.</b>	<b>Cardamo- mum Ceylo- nense in corticis, ex corticis.</b>	Cardamo- men von Cey- lon in Schä- len und außer Schalen.	Eine ausdauernde Pflanze in Ostin- dien liefert diese Saamenkörner; sie werden in Schalen deswegen verschickt, weil man befürchtet, daß auf den langen Reisen sich sonst der Geruch verlieren würde; es gibt vier Sorten, die kleine aus Ceylon und Malabar, die lange aus Persien, Syrien, Egypten und Java, die große aus Egypten und Syrien, die runde oder mittlere Cardamom aus Java und Malacca; die erstere Gat- tung als die beliebteste, nämlich die malabarische und ceyloner lie- fern die Engländer und Hol- länder, die drei andern Sorten scheinen von anderen Arten dieser Pflanze herzurühren. Diese Kap- seln haben fast keinen Geruch. Der Preis = Unterschied zwischen Cardamomen in und außer Schä- len ist bei letzteren circa 80%. Man bezieht sie vorzüglich von Am- sterdam, Hamburg und Lon- don.	Man gebraucht die Car- damomen unter die Speisen als Gewürz- ze; in den Apotheken zur Erwärmung und Stärkung des Magens, zu Brannt- wein, Liqueuren, Ko- ffols und zu Condi- torensachen.
<b>Caricae dalmat., Ca- ricae le- vant. in Krän- zen.</b>	<b>Caricae dalmaticae, Caricae levanticae in Kränzen.</b>	Feigen, Dal- matiner und levantische.	Portugal, Spanien, Frank- reich, Italien, Griechenland, Kleinasien und Dalmatien lie- fern diese Frucht in Menge; die bessern sind die Smyrner, groß, plattgedrückt, fleischigt und in Ki- sien gepackt; die Dalmatiner sind in Fätschen und in Lorbeerblät- ter verpackt, damit sie sich besser halten, sie haben fast die Form, wie sie von den Bäumen gepflückt werden. Die kalabrischen kom- men in Körben, die von Dalma- tien an Bast oder Fäden gereiht, und heißen daher Bast- oder Kranz- feigen; besonders feine und delikate Feigen liefern Marseille, Neap- el, Genua, Antibes, Mala-	Sie werden in den Pro- duktionsländern frisch geessen. Die meisten aber kommen getrock- net in den Handel; die aus der Le- vante, Dalma- tien, Griechen- land und Italien bezieht man ebenfalls über Triest; in den Apotheken benutzt man sie unter die Brust = Specien, in Triest und Noves- redo macht man aus ihnen ein Kaffee- Surrogat.

Carminiac.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Carmin.</b>		<b>Carmin.</b>	<p>ga und Faro in Portugal; die Feigen müssen an kühlen trocknen Orten aufbewahrt werden; sie werden leicht milbig; man muß daher nur immer frische Waare und nie zu große Vorräthe kaufen. Man bezieht diesen Artikel meistens von Triest.</p> <p>Cadix, Wien, London, Paris, in München Wigl et Kiemer- schmid, in Haidhausen bei München Michael Huber und Schweinfurt liefern ihn ausgezeichnet schön; der Wiener wird noch immer unter die Bevorzugten gezählt, ist aber auch theurer, als der von den andern genannten Städten; er wird aus Cochenille, etwas Alaun, feiner Thonerde unter Zusatz von Essigsäure und Weinsäure, wodurch der Niederschlag des feinsten rothen Farbstoffes befördert wird, bereitet. Die geringen Sorten werden auch durch sehr viel Zusatz von Fernambuc gefertigt.</p>	<p>Diese Farbe gehört zu den schönsten rothen Malerfarben; bei der Miniaturmalerei zu Umrissen, da er nicht wie Mennig, Lak oder Zinnober so sehr deckt; zum Malen künstlicher Blumen verwendet man ihn vorzüglich. — Unter blauem Karmin versteht man den gefällten Indigo; unter braunem das gereinigte Umbrabraun.</p>
<b>Carminlac.</b>		<p><b>Carminlak,</b> auch <b>Wiener-</b> und <b>Pariserlak</b> genannt.</p>	<p>Er ist eine Verbindung der Cochenille-Farbe, wenn selbige abgefotten ist, mit Thonerde, welche mit Alaun verfezt wird; er kommt gewöhnlich in der Form spiziger Zeltchen oder in Kugeln in den Handel. Ehe man die Cochenille kamte, mag wohl dieser Lak unter dem Namen Florentiner-Lak zu Florenz aus Kermes verfertigt worden sein. Jetzt liefern alle Farbenfabriken in Venedig, Wien, Breslau, Berlin, Amsterdam, Schweinfurt und München u. s. w. diesen Artikel; je feiner, leichter, hochrother der Carminlac ist, je lieber haben ihn die Maler. Der in Paris und Wien verfertigt werdende, der sich nicht viel vom Florentiner unterscheidet, heißt auch Wiener- oder Pariser-Lak.</p>	<p>Man gebraucht ihn zu Wasser- und Oelfarben; die geringeren Sorten verwendet man auch unter die rothen Zahnpulver.</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Caryophylli arom.</b>	<b>Caryophylli aromatici.</b>	<b>Gewürznelken</b> von <b>Amboina, Bourbon, Cayenne</b> und <b>Isle de France.</b>	Es sind die noch nicht aufgeblühten trocknen Blumen vom Gewürznä- gelsinbaum, welcher auf den mo- lukkischen Inseln wächst; der Kelch der Blume ist gewürz- hafter als die Krone, d. h. das oben sitzende Kügelchen, welches leicht abfällt; die Nelfen werden grün abgenommen und dann erst durch Rauch und dann durch die Sonne getrocknet. Die hollän- disch-ostindische Compagnie hat den Haupthandel damit; sie müssen frisch, trocken, nicht ange- feuchtet oder gebrochen seyn; in Deutschland kam schon oft der Fall vor, daß im Groß- und Kleinhan- del Nelfenformen aus schwarzem Mehlteig gemacht und unter die Ächten, oder von Spiritus ausge- zogene und solche, welche schon die Laboratorien passirten, gemischt wur- den; letztere zwei abgenutzte Sor- ten erkennt man an ihrer hellen Farbe, Leichtigkeit, mangelnden Köpfen, an den vielen Runzeln und daß sie sich leicht pulverisiren lassen. Die künst- lich gemachten verräth ihr Aussehen. Sie werden von Amsterdam, London und Hamburg bezogen.	Man verwendet sie in den Haushaltungen, dann unter Liqueure, Lebkuchen, Räucher- pulver etc. — In der Arznei dienen sie als Haupt-, Herz- und Magenstärkend. Die Conditoren überzie- hen sie mit Zucker.
<b>Cassia ca- ryophyllat.</b>	<b>Cassia ca- ryophyl- lata.</b>	<b>Nelfenzimmt.</b>	Ist die Rinde der in Ostindien, auf Jamaica, Cuba, Quadeloupe und andern westindischen Inseln, so wie in Brasilien wachsenden Nelfenmyrte; sie ist dicker als Zimmt, vom Zimmt und Nelfen ähnlichen Geschmack, wovon letz- ter sich am längsten erhält, ersterer aber sich bald verliert. Man be- zieht ihn von Amsterdam, Lon- don und Hamburg.	Er soll meistens zum Verfälschen der gesto- fenen Gewürznelken gemißbraucht werden.
<b>Cassia fistula.</b>		<b>Röhren- kassie; Purgier- kassie.</b>	Wächst häufig in Ost- und West- indien, sowie in Egypten, und ist die Hülse des Cassienbaums, welche in länglich runden Schoten oder Röhren von verschiedener Länge, oft von 2 Schuh lang, wächst; in den innern Zwischenräumen der	Sonst mehr als jetzt wurde die Röhren- kassie als abführendes Mittel gebraucht; sie wird aber in neuerer Zeit durch das Cas- marindenmark-

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cassia lignea.</b>		<b>Mutter- zimmt, franz. Zimmt oder Zimmt- Sorte.</b>	<p>Schoten ist ein süßes, schwarzes Mark, zuweilen auch von einem unangenehmen bitterm Geschmack, welches stark purgirt; die Röhren müssen schwer von Gewicht seyn, und ein Mark wie verdickter Syrup enthalten, süßiges Mark zeigt Unreife an, und taugt nichts; man bezieht sie von London, Marseille, Liverpool, Amsterdam und Triest.</p> <p>Kommt vom Mutterzimmt-Lorbeerbaum, der in Ostindien vorzüglich auf Malabar wächst, her, und in circa 1 Pfd. schweren, oben, unten und in der Mitte mit Rohr gebundenen Bündeln in den Handel; er riecht nicht so stark, als der ächte Ceyloner, schmeckt aber schärfer, und ist öreicher, als jener; läßt sich auch nicht so fein stoßen, und hat dickere Röhren, als wie der Ceyloner Zimmt. Man bezieht die Zimnte aus London, Amsterdam und Hamburg. Gute Waare muß auf der Zunge scharf und brennend, jedoch mit einem anhaltend süßen Geschmack verbunden seyn.</p>	<p>setzt; in den Tabak-Manufacturen wird die Cassia fistula auch verwendet.</p> <p>Man gebraucht ihn zur Würze der Speisen und Getränke, unter die Chocolade, zum Destilliren der Liqueure, und in Apotheken als stärkendes u. Magenerwärmendes Mittel.</p>
<b>Castoreum Canadens. sive anglic. et moscovit. sive bavar.</b>	<b>Castoreum Canadense sive anglicum et moscoviti- cum sive bavaricum.</b>	<b>Vibergeiß, ka- nadisches oder englisches und moskowitzi- sches oder bayerisches.</b>	<p>Es sind gewisse, mit einer Haut überzogene Blasen, welche die Viber in dem dem After nahe liegenden Theile des Leibes tragen, und die eine gelbe oder braune, weiche, salbenartige Materie enthalten; die Blasen werden ausgeschnitten, sauber gewaschen und getrocknet zum Verkauf gebracht. Die Beutel, von denen sich stets zwei in jedem Viber finden, sind <math>\frac{1}{2}</math> bis 8 Loth schwer, und enthalten einen sehr stark riechenden, bitter, scharf und widerlich schmeckenden Körper mit eingewachsenen Fasern und zarten Häutchen. Im Handel kommen zwei Sorten vor; russisches, moskowitzisches oder polnisches genannt, mit welchem das bayerische in der Qualität übereinstimmt, und canadisches oder</p>	<p>Zur Arznei wird das Vibergeiß als Nerven-erregendes Mittel genommen; es wird auch zu Parfümerien verwendet.</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Cera alba. „ citri- na.		<b>Weißes Wachs. Gelbes Wachs.</b>	<p>englisches, welches nie über 4 Loth schwer ist; es riecht weniger, ist häutiger und harziger, als das russische, und wird daher diesem nachgesetzt. Es kommt auch eine Sorte in runden Beuteln vor, welche eine trockene, brüchige, mitunter auch weiche Masse, die halb durchsichtig und nicht mit Häuten vermischt ist, enthält; sie riecht schwach, und scheint durch Kunst gemacht zu seyn. Das Vibergeil ist den Verfälschungen sehr ausgesetzt, indem man die Beutel öffnet, Harze und Bleistückchen hineinschiebt, oder das herausgenommene Sibirische mit Canadischem vermischt; künstlich wird es nachgemacht, indem man Hodensäcke von jungen Ziegen mit einem Gemengsel von ächtem Castoreum, Galbanum und Ammoniacgummi füllt. Man bezieht das Vibergeil aus Moskau, Petersburg, Archangel, London, Amsterdam und Hamburg. Bei dem ächten Vibergeil darf sich keine Spur einer Rath zeigen.</p> <p>Rußland, die Türkei, Polen, Litthauen und Ungarn liefern besonders viel Wachs; das gelbe wird in den Sommermonaten gebleicht und in Scheiben geformt. Große Wachsbleichen bestehen zu Wien, Rorschach, Regensburg, Nürnberg, Offenbach, Heidelberg, Ulm, Berlin, München, wo sich die des Herrn Hofwachsziehers Ignaz Wittenberger besonders auszeichnet, Kempten, Hamburg und Bremen.</p> <p>Das Wachs wird häufig verfälscht durch Zusatz von Schöpsentalg und Harz; ersteren erkennt man an dem talgartigen Geruch und Geschmack, und letzteres, daß es im Bruch nicht körnig ist; Erden und Bleiweiß werden auch darunter gemengt. Beim Schmelzen setzen sich die Erden und</p>	<p>Der Hauptverbrauch des Wachses ist zu Kerzen und Fackeln; erstere besonders zu Gottesdienste in katholischen Ländern, zu Wachseisen, Wachsefiguren, Wacheperlen, Glühwachs, zu Pflastern, Salben u. s. w.</p>

Abbröviaturén.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cera japonica.</b>		<b>Japanisches Wachs.</b>	das schwerere Bleiweiß noch schneller zu Boden. Wird erhalten durch Auskochen der Früchte von Rhus succedanea, einem in Japan wachsenden Baume, und über England in den Handel gebracht. Es ist unserm gelben Wachs ähnlich, aber blässer von Farbe und mehr brüchig.	Man kann es in den meisten Fällen statt des gelben Wachsés gebrauchen.
<b>Cerin.</b>			Cerin nennt man denjenigen Bestandtheil des Bienenwachsés, welcher die größte Menge, $\frac{9}{10}$ , desselben ausmacht, während der andere Bestandtheil, das Myricin, nur $\frac{1}{10}$ beträgt. Das Cerin löst sich in 16 Theilen heißen absoluten Alkohols, scheidet sich aber in der Kälte größtentheils wieder aus. Im Aether löst es sich leichter.	
<b>Cerium.</b>		<b>Cerium.</b>	Ein eigenthümliches, seit etwa 40 Jahren erst bekanntes, aber seltenes Metall, welches sich in einigen wenigen, in Schweden vorkommenden Mineralien findet. Man erhält es als graubraunes Metallpulver, oder in zusammen geschmolzenen Stücken von weißer Metallfarbe. Sein Dryd ist ziegelroth.	Es hat bloß chemisches Interesse.
<b>Cerussa alba opt.</b>	<b>Cerussa alba optima.</b>	<b>Weißes bestes Bleiweiß.</b>	Es ist eine erdige Metallfarbe; früher wurden Bleiplatten in eigens dazu eingerichteten stets erwärmten Zimmern durch Essigdämpfe zerfressen; dieses Pulver wurde dann sehr fein gemahlen, und ganz rein, oder mit Alabaster, Schwefelspath, Gyps oder Kreide vermengt, entweder aus Gewinn sucht, oder der Verwohlfeilerung wegen, in den Handel gebracht. Jetzt aber wird das Bleiweiß vornehmlich dadurch bereitet, daß man Bleioryd in Essig auflöst und Kohlen säure in die Auflösung gehen läßt, welche es als Bleiweiß fällt; ächtes Bleiweiß muß schön weiß, fein, schwer und trocken seyn. Die Zusätze kann man am besten durch che-	Das Bleiweiß dient vorzüglich als weiße Delfarbe zum Anstriche auf Holz und Stein, und wird, wenn es wenig Zusatz hat, mit der Zeit gelb. In den Apotheken wird es in ganz reinem Zustand zu mehreren Pflastern und Salben gebraucht.
<b>Cerussa alba med.</b>	<b>Cerussa alba media.</b>	<b>Weißes mittleres Bleiweiß.</b>		
<b>Cerussa alba Cremnitz.</b>	<b>Cerussa alba Cremnitzer.</b>	<b>Kremserweiß.</b>		
<b>Cerussa alba veneta.</b>	<b>Cerussa alba veneta.</b>	<b>Venetianisches Bleiweiß.</b>		
<b>Cerussa alba veneta chem. pur.</b>	<b>Cerussa alba veneta chemica pura.</b>	<b>Weißes chemisch reines Bleiweiß.</b>		
<b>Plumbum carbonicum.</b>		<b>Kohlen saures Blei oxyd.</b>		

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendun- g.
			<p>mische Mittel entdecken. Kreide und andere Erden erkennt man, wenn man das Bleiweiß mit etwas Del und Colophonium stark glüht, das Blei schmilzt, die Erden bleiben zurück, ebenso gemahlener Kiesel, Schwerspath und Gyps; gießt man über das Bleiweiß Salpetersäure, so löst sich das Blei auf und die Zusätze bleiben liegen. Schieferweiß ist das ganz reine, noch nicht gemahlene Bleiweiß. Kremserweiß wurde zuerst in der Unterösterreichischen Stadt Krems gemacht; es ist in viereckigen Täfeln und in Papier gewickelt, auf welches der Name und Wohnort des Fabrikanten gedruckt ist. Venetianisches ist auch eine sehr gute, weiße und reine Sorte in kleinen Hütchen mit bläulichem Papier umwickelt und mit Fäden überbunden. Das Holländische sieht dem Kremser und Venetianischen nach. In Bayern liefert Schweinfurt, namentlich die Fabriken der Herren Gademann et Comp. und Sattler et Comp., alle Sorten Bleiweiß in ausgezeichneten Qualitäten; von Heilbrunn a. d. Neckar in Württemberg, Amsterdam, Rotterdam und Dordrecht, Venedig und Mailand wird auch viel von diesem Artikel ausgeführt.</p>	
<p><b>Charta aurea.</b></p>		<p><b>Glattes Gold-gedrucktes Kattun- und türkisches Papier.</b></p>	<p>Mit dem Gold-gedruckten Kattun- und türkischen Papier werden von Nürnberg, Schwabach, Fürth und München aus, wo die Fabrik des Herrn Erich und v. Maffei sehr zu empfehlen ist, außerordentliche Geschäfte gemacht; weiße Schreibpapiere liefern Basel, Grönigen in Holland; endloses und anderes vortreffliches Papier lassen auch die H. H. König und Bauer in Zell bei Würzburg und andere Fabrikanten verfertigen.</p>	<p>Die genannten 4 Sorten werden zu Texturen und Kapseln etc. in den Officinen, dann zu Papparbeiten in der Buchbinderkunst besonders verwendet.</p>

Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, <i>Vereitun-</i> <i>g.</i> <i>Eigenschaften.</i>	<i>Anwendun-</i> <i>g.</i>
<b>Charta ex- ploratoria, coerulea, flava et rubra.</b>		<b>Blau- es, gel- bes und ro- thes Nea- genpapier.</b>	Das Blaue erhält man, wenn Kaf- mus mit Wasser ausgekocht wird, und mit der filtrirten Abkochung Streifen von weißem Druckpapier getränkt werden. Das Rothe erhält man, wenn das gebläute Papier durch Wasser, wel- ches mit einigen Tropfen Säure (am besten Phosphorsäure) versetzt ist, gezogen wird; es zeigt freies Alkali an, wodurch es sich blau färbt. Das Gelbe erhält man, wenn Cur- cuma-Wurzel mit Weingeist ausge- zogen wird, und mit diesem Aus- zuge gelbe Druckpapierstreifen ge- tränkt werden. Es zeigt ebenfalls freies Alkali an, wodurch es sich braun färbt.	Man bedient sich des blauen, um in einer Flüssigkeit freie Säure zu entdecken, welche letztere das Pa- pier roth färbt.
<b>Chinesische Schminke.</b>			Die weiße Schminke wird gewöhnlich aus Kalk, die rothe aus Saflor oder Cochenille gemacht; die aus Saflor wird auch vegetabilisches oder por- tugiesisches Roth genannt; sie kommt auf Porzellanschalen zum Verkauf; die Cacaobutter, das Wismuthweiß, Reismehl und mehrere andere, mit- unter auch schädlich auf die Haut wirkende Körper werden zur Schminke verwendet.	Sie wird zum Färben und Verschönern der Haut, besonders der Gesichts-Haut ge- braucht.
<b>Chinin. acetic.</b>	<b>Chininum aceticum.</b>	<b>Essigsaures Chinin.</b>	Reines Chinin wird in Essigsäure ge- löst und zur Krystallisation ver- dampft; es bildet weiße, seidenglän- zende Nadeln, schmeckt rein bitter, und löst sich etwas schwer in kal- tem Wasser.	Man gebraucht es eben- so wie Cinchoninum sulphuricum, als Fiebermittel.
<b>Chinin. hydrocyan.</b>	<b>Chininum hydrocy- anicum.</b>	<b>Blausaures Chinin. Eisenblau- saures Chi- nin.</b>	Durch Zerlegen des schwefelsauren Chi- nins mit eisenblausaurem Kali; es krystallisirt in grünlich gelben Na- deln, und ist von sehr bitterem, zu- gleich der Blausäure ähnlichem Ge- schmack, unlöslich in Wasser, leicht löslich in Weingeist.	Es ist als Fiebermittel vorgeschlagen.
<b>Chinin. hydrojod.</b>	<b>Chininum hydrojodi- cum.</b>	<b>Hydrojod- saures Chinin.</b>	Durch Zerlegen des schwefelsauren Chi- nins mit hydrojodsaurem Kali; es ist ein blasgelbes, in Wasser un-	Es ist ebenfalls als Fie- bermittel vorgeschla- gen.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Chinin. muriatic.</b>	<b>Chininum muriaticum.</b>	<b>Salzsaures Chinin.</b>	Es wird aus der Chinarinde in chemischen Fabriken bereitet. Schmeckt bitter.	Die Anwendung ist gegen Wechselstieber.
<b>Chinin. phosphoric.</b>	<b>Chininum phosphoricum.</b>	<b>Phosphorsaures Chinin.</b>	Man bereitet es aus Chinarinde in chemischen Fabriken. Schmeckt bitter.	Die Anwendung ist gegen Wechselstieber.
<b>Chinin. sulphuric.</b>	<b>Chininum sulphuricum.</b>	<b>Schwefelsaures Chinin.</b>	Es wird in den großen chemischen Laboratorien, z. B. bei Hrn. Friedr. Jobst in Stuttgart, aus Chinarinde bereitet, und kommt in zarten, seidenartig glänzenden, etwas biegsamen Krystallen sowohl, als in länglichen Blättchen vor; in Wasser löst es sich nicht leicht; sein Geschmact ist sehr bitter.	Gegen Wechselstieber leistet es vorzüglich gute Dienste.
<b>Chinoidinum.</b>		<b>Chinoidin.</b>	Es ist eine braune, harzige, in der Kälte spröde, in der Wärme erweichende Masse, welche als Nebenprodukt bei der Darstellung des Chinins gewonnen wird, besteht einen stark bitteren Geschmact, und löst sich wenig im Wasser, sehr leicht aber im Weingeist auf.	Als Fiebermittel.
<b>Chlorkalk.</b>		<b>Chlorkalk.</b>	Wird durch Einleiten von Chlorgas in gelöschten Kalk bereitet. Es gibt in Nürnberg und andern großen Städten chemische Fabriken, in welchen der Chlorkalk bereitet wird, und man hat davon zwei Sorten: 1) Tennants auch Knox Bleichpulver, welches weiß ist, Pflanzenfarben zerstört, und sich im Wasser größtentheils auflöst. Der Luft ausgesetzt, verliert es nach und nach seine Kraft, und wird feucht. 2) Einfacher Chlorkalk, der durch Auflösen des Bochergehenden in Wasser oder durch Durchleiten von Chlorgas durch Kalkmilch erhalten wird; er ist unter dem Namen Bleichflüssigkeit bekannt. In	In den Papierfabriken zum Bleichen der farbigen Lumpen, in den Leinentuch-Bleichen wegen der Schnellbleiche; zur Zerstörung der faulig riechenden Ausdünstungen und zum Entfäulen der Brauntweine wird er gebraucht; wenn man Schränke mit dem Chlorkalk, sey er mit Wasser oder mit Vitriolöl angefeuchtet, vom dumpfen Geruche reinigen will, so dürfen keine Gold-

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			in verklopfen Flaschen aufzubewahren.	noch Silberstoffe, noch Münzen in selbigen liegen bleiben, weil die genannten Stoffe und das Eisen davon stark anlaufen, und blau oder rostig werden.
<b>Chloroform.</b>		<b>Chloroform.</b>	Wird durch Destillation von Chloralkal mit Wasser und Weingeist dargestellt. Eine farblose, angenehm ätherisch riechende, süß-ätherisch schmeckende, in Wasser unlösliche, in Weingeist und Aether sehr leicht lösliche Flüssigkeit.	Dient in der Medicin; besonders wird sein Dunst eingeathmet, um die Schmerzen bei chirurgischen Operationen unschmerzbar zu machen.
<b>Chocolade mit Gewürze. Chocolade ohne Gewürze.</b>			Wird aus der gerösteten und dann entschälten Cacaobohne bereitet, indem man zu den, mittelst glühenden Kohlen unter einem eisernen Mörser oder einer runden eisernen Pfanne, in einen braunen Teig verwandelten Bohnen Zucker zusetzt, und dann zuletzt den Teig in blecherne Formen von verschiedener Größe drückt, nach dem Erkalten und Festwerden in Papier wickelt und zum Verkaufe bringt. Diese Sorte Chocolade hat den Namen Gesundheits-Chocolade; diejenige, welcher Zimmt, Nelken, feine Oele oder Vanille zugesetzt sind, heißt Chocolade mit Gewürz; man versetzt sie auch mit isländisch Moos, Chinapulver oder andern Arzneimitteln, und heißt sie dann Medicinal-Chocolade. Dieser Artikel wird durch Zuthaten von Mandellleie, Stärk und Reis, Mehl, Cacao-Schalen, Saleppulver, Weizenmehl, gerösteten Haselnüssen zc. sehr wohlfeilert; er muß an ganz trocknen Orten, damit er seinen Glanz nicht verliert und weich wird, aufbewahrt werden; er wird in Mailand und Wien besonders gut, jetzt aber auch in allen großen und kleinen	Sie wird als nährendes Mittel und des Wohlgeschmacks wegen häufig wie Caffee getrunken.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Chromsaures Kali.</b>		Siehe Kali chromicum.	Städten Deutschlands, wo in Berlin, Leipzig und Nürnberg (in dieser Stadt die Virknerische Dampschocoladefabrik) selbst große Fabriken deshalb angelegt sind, bereitet.	
<b>Chromoxydat.</b>	<b>Chromium oxydatum.</b>	<b>Chromoghd.</b>	Aus dem chromsauren Kali durch Glühen mit Schwefel, oder auch auf andere Weise; es ist ein grünes geruchs- und geschmackloses, in Säuren schwer lösliches Pulver, und färbt Glasflüsse ausgezeichnet schön smaragdgrün.	In der Technik zum Grünfärben der Gläser.
<b>Chromium oxydulatum.</b>			Ist dasselbe.	
<b>Cinchonmuriat.</b>	<b>Cinchonium muriaticum.</b>	<b>Salzsaures Cinchonin.</b>	Cinchonin wird in Salzsäure gelöst und krystallisirt; es bildet seidenglänzende Krystalle, leicht löslich in Wasser und Weingeist, und schmeckt bitter.	Selten als Fiebermittel.
<b>Cinchonpur.</b>	<b>Cinchonium purum.</b>	<b>Reines Cinchonin.</b>	Aus der China fusca; es krystallisirt in ansehnlichen wasserhellen Prismen, oder feinen weißen Nadeln, ist geruchlos, fast geschmacklos, erst später entwickelt sich ein schwacher bitterer China-Geschmack (Unterschied vom Chinin), löst sich fast gar nicht im Wasser, aber leicht in Weingeist.	Selten in der Medicin, weil sich die Cinchoninsalze weniger wirksam gegen die Fieber, als die Chininsalze gezeigt haben.
<b>Cinchon sulph.</b>	<b>Cinchonium sulphuricum.</b>	<b>Schwefelsaures Cinchonin.</b>	Reines Cinchonin wird in verdünnter Schwefelsäure aufgelöst, und die Auflösung krystallisirt; es bildet weiße, perlmutterglänzende Krystalle, schmeckt bitter, löst sich schwer in Wasser, leicht aber in Weingeist.	Es ist ein Fiebermittel, wird aber selten angewendet.
<b>Cineres clavell. calcin. seu Kali carbon. crud.</b>	<b>Cineres clavellati calcinati seu Kali carbonicum crudum.</b>	<b>Calcinirte Potasche.</b>	Sie wird in Deutschlands Holzreichen Gebirgsgegenden z. B. auf dem Harz, sowie an einzelnen andern Orten aus der Heerdeasche, besonders gut, wenn selbige aus Buchen, Weiden, Erlen, Fichten, Tannen, Birken und Hollun-	Die Potasche wird in den Färbereien, in den chemischen Fabriken, zur Bereitung des Glases, zum Bleichen, in den Seifensiedereien und in

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>derholz ist, bereitet; die meiste Potasche liefern Ungarn, Polen, Nordamerika, Rußland, Mähren und Böhmen, welche dann nach Sachsen, Schlesien, Holland, England, Italien und Frankreich besonders versendet wird. Bayern gewinnt in Bamberg, Rothenburg a. d. T., Weissenburg, Eichstädt und Rheinbayern viel Potasche. Württemberg viel auf dem Schwarzwald zu Freudenstadt, in der Gegend von Schwäbischhall und Gaildorf; Hessen hat auch viele Siedereien, und Fulda macht bedeutende Versendungen. Ganz gute Potasche muß sehr weiß oder bläulich weiß seyn und laugenartig ägend schmecken. Die Verfertigung der Potasche ist einfach. Die Heerdeasche wird in große Kufen (aufrechtstehende Fässer) geschüttet, dann zuerst mit kaltem, hernach mit heißem Wasser ausgelaugt; die dadurch erhaltene Flüssigkeit wird in großen eisernen Kesseln abgeraucht, und das daraus enthaltene mit verschiedenen rohen Theilen, Holz, Kohlen u. s. w. vermischte Salz, kommt dann in den Calcinitrofen, und wird ausgeglüht, wodurch es vollends von allen fremdartigen Theilen befreit und weiß oder bläulich weiß wird; in den Officinen verwendet man auch ganz gereinigte Potasche (die feinste wird nämlich wieder in Wasser aufgelöst, filtrirt und abgeraucht), welches dann Sal tartari depuratum, welches an der Luft gleich Wasser einzieht, genannt wird; sollte aber richtiger Sal alcali depuratum heißen; es gibt mehrere Sorten Potasche, als Strosch-, Maid-, Weinhefen- und Torfasche. Die Probe ihrer Reinheit ist, wenn man davon in die hohle Hand legt, sie mit Wasser befeuchtet und dann die Hand schließt; eine erfolgende</p>	<p>den Blausarbenverfen in großen Quantitäten verbraucht.</p>

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>Wärme auf der Haut beweiset ihr Feuer. Versetzt wird sie schon vor dem Calciniren mit Kochsalz, Sand, Gyps und Kalk; die letzten drei Beimischungen lösen sich im Wasser nicht auf; das Salz erkennt man am Geschmack und an der Gestalt der Krystalle, wenn man die Potasche auflöst und krystallisiren läßt. Die Potasche und ebenso das Sal alcali depuratum muß man an trockenen Orten in ganz gut geschlossenen Gefäßen aufbewahren, damit sie nicht feucht und stiefend werde; gute Potasche muß fest und feinkörnig, trocken, an der Luft zerfließend und ohne erdige, sandige oder kohlige Theile seyn.</p>	
<b>Cinis jovis.</b>	vide Stannum oxydatum.	<b>Zinnasche</b> oder <b>Zinnkalk.</b>	Er ist das zu einem grauen Pulver calcinirte Zinn.	Die Metallarbeiter ge- brauchen dieses Pul- ver zum Poliren; auch findet es in den Glasschleifereien An- wendung.
<b>Cinnubar. factit. tot.</b> <b>Cinnubar. pulv. pro usu intern.</b>	<b>Cinnubaris factitia tota.</b> <b>Cinnubaris pulvis pro usu interno.</b>	<b>Künstlicher Zinnober.</b> <b>Gestößener Zinnober zum innerlichen Gebrauch.</b>	<p>Es gibt natürlichen und künstlichen Zinnober; ersterer wird gewöhnlich auf Quecksilber benützt, weil seine Farbe dem künstlichen selten gleich kommt; dieser wird aus 1 Theil Schwefel und 6 Theil Quecksilber durch Zusammenschmelzen und Sublimiren gemacht; die feinste Sorte davon heißt Vermillon; den gemahlten hat man 1, 2, 3, 4, 5 mal und öfter gemahlen. Der ganze natürliche kommt in Körnern, der künstliche in Broden in den Handel; der chinesische wird für den besten gehalten, aber auch in Idria in Krain und anderwärts nachgemacht. Der holländische war in Hinsicht auf die Farbe noch immer der bevorzugte. Der gestößene Zinnober wird oft mit Mennig, ordinärem Drachenblut, Ziegelmehl und rottem Eisenoxyd verfälscht. Mennig erkennt man an der entstehenden braunen Farbe, wenn man</p>	Der Zinnober wird in der Del- und Was- sermalerei unter Sie- gellack, Firnisse, und von den Buchbindern, außer den gemachten Anmerkungen aber wenig in der Arznei gebraucht; zu Sie- gellack ist der hollän- dische, weil er eine schönere Farbe als der chinesische gibt, zu empfehlen. Will man den Zinnober orange roth haben, so setzt man etwas Mennig zu.
<b>Cinnubar. german. pulv. pur.</b> <b>Cinnubar. in granis.</b>	<b>Cinnubaris germanica pulvis pura.</b> <b>Cinnubaris in granis.</b>	<b>Reines deut- sches Zin- noberpulver.</b> <b>Natürlicher Zinnober in Körnern.</b>		
<b>Cinnubar. antim.</b> <b>Cinnubar. chinens.</b>	<b>Cinnubaris antimonii.</b> <b>Cinnubaris chinensis.</b>	<b>Spießglanz- Zinnober.</b> <b>Chinesischer Vermillon- Zinnober.</b>		
<b>Cinnubar. nativ.</b>	<b>Cinnubaris nativa.</b>	<b>Gediegener oder Bergzinno- ber.</b>		

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cinnab. virid.</b>	<b>Cinnabaris viridis.</b>	<b>Grüner Zinnober.</b>	<p>Essig zugießt, oder wenn man ihn mit Potasche und Kohlen glüht, bis kein Dampf mehr entsteht, wo dann das Blei im Tiegel zurückbleibt. —</p> <p>Man bezieht den Zinnober aus Idria in Krain, aus Annaberg in Unterösterreich, Amsterdam, Hamburg, Triest und Schweinfurt a. M., Wien und Innsbruck.</p> <p>So heißen verschiedene grüne Malerfarben, als: das Chromgrün, der grüne Ultramarin ic.</p>	
<b>Cinnamom. Ceylon.</b>	<b>Cinnamomum Ceylonense.</b>	<b>Ceyloner Zimmt.</b>	<p>Wächst auf Ceylon, Sumatra, Java, Borneo, Malabar und Cayenne, und ist die Rinde des ächten Zimmt-Lorbeerbaums; die dritte Rinde oder der Bast des Baumes hat allein den feinen Geruch und Geschmack, hängt aber mit der zweiten so fest zusammen, daß sie ohne selbige gar nicht abgenommen werden kann; auf Ceylon sängt man das Entschälen des Baums erst im 5ten oder 8ten Jahre an und setzt das Schälen bis zum 30sten Jahre fort, welches nur immer an den feinen Ästen und Sproßlingen geschieht. Die kleinern werden immer in die größern Röhre gelegt; er ist etwas dunkler als der Mutterzimmt, sehr fein von Rohr und angenehm süßlichem und erwärmenden Geschmack. Man bezieht ihn von Hamburg, London und Amsterdam.</p>	<p>Daraus bereitet man das ächte Zimmtöl, verwendet ihn zu Arzneien, zu feinen Li- queuren, in den Conditoreien, und in der Küche zu Speisen, Bäckereien und zur Schokolade.</p>
<b>Citronat ächt Genuesser.</b>			<p>Ist die mit Zucker eingesottene Schale einer Spielart der gemeinen Citrone, welche Citronat genannt wird; sie muß recht fleischig und fast durchsichtig seyn; man bezieht sie von Genua; die von Triest ist bei weitem nicht so schön candirt und von magern Früchten. Succade heißt man die feuchte in Syrup einge-</p>	<p>Die Citronat wird wie andere Confituren gespei- et; dann aber besonders zu süßen Bäckereien, bei den Lebkuchen u. s. w. verwendet.</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cobalt. cry- stallis. com- mune.</b>	<b>Cobaltum crystallisa- tum com- mune.</b>	<b>Grauer Ar- senik, Flie- genstein. Scherben- stein. Scher- bentkobalt.</b>	<p>machte Citronat; sie geht vorzüg- lich von Malaga nach den deut- schen Seestädten.</p> <p>Er ist metallischer Arsenik, mit etwas Sauerstoff verbunden, auch häufig mit Erden verunreinigt; kommt in metallisch glänzenden, schwärzlichen, bleifarbenen Broden vor, und ist oft theurer als der weiße Arsenik, je nachdem er eben rein ist. Man bezieht ihn aus Schneeberg in Sachsen, aus Schlesien und Böhmen.</p>	Er dient vorzüglich zum Töden der Mücken, indem das rohe Me- tall entweder mit lauem Wasser oder lauer Milch über- gossen wird.
<b>Cobalt. nitr.</b>	<b>Cobaltum nitricum.</b>	<b>Salpetersau- res Kobalt- oxyd.</b>	<p>Meines Kobaltoryd wird in Salpeter- säure gelöst und krystallisirt; es bildet röthlich braune Krystalle, welche an der Luft zerfließen, sich mit violetter Farbe leicht in Wasser lösen, adstringirend und etwas metallisch schmecken.</p>	In der Chemie zur Entdeckung mehrerer Dryde vor dem Löth- rohre.
<b>Cobalt. oxyd. pur.</b>	<b>Cobaltum oxydatum purum.</b>	<b>Meines Kobaltoryd.</b>	<p>Es ist meistens nur ein Gegenstand hüttenmännischer Arbeit aus den Kobalterzen, besonders im sächsischen Erzgebirge; und ist ein rosenrothes oder schwarzes Pulver, unlöslich in Wasser, leicht löslich in Säuren; diese Lösungen sehen rosenroth oder violetter aus. Es hat die auszeichnende Eigenschaft, Glasflüsse schön blau zu färben, ist auch ein Hauptbestandtheil der Smalte.</p>	Nur in der Technik, um Glas blau zu fär- ben, so wie zu an- dern blauen Maler- färben.
<b>Coccionella gris. Coccionella nigr.</b>	<b>Coccionella grisea. Coccionella nigra.</b>	<b>Silbergraue und schwarze Cochenille.</b>	<p>Das Vaterland der Cochenille-Schild- laus ist Mexiko (wird aber jetzt auch mit viel Glück auf Teneri- fa gezogen). Sie hat die Größe eines siebenpunktigen Sonnen- oder Marienkäfers.</p> <p>70,000 Schildläuse geben 1 Pfund; sie leben auf der Cactus Opuntia. Es gibt 2 Arten, die zahme und die wilde Cochenille, die erste wird wahrscheinlich von der letztern ab- stammen, und besteht aus zwei Sor- ten, der silbergrauen und der schwar- zen: die silbergraue war immer die bevorzugte, da aber die wilde</p>	Die Cochenille wird zum Scharlachcarmin- roth, violett und pur- pur färben auf Seide und Wolle, auch un- ter feine Zahnpulver gebraucht.

Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Cocculi in- dici seu Cocculi di Levante.		Kockelskör- ner oder Kockelsbee- ren, auch Fischkörner.	<p>mit unter diese Farbe auch, aber nur halb so viel färbende Eigen- schaft hat, und unter die silbergraue häufig schon gemischt wurde, so gibt man beinahe überall der schwarzen gegen sonst wieder den Vorzug. Eine gute schwärzliche Sorte heißt Zacatule, weil sie von Tascalala am Zacatule in Mexico kommt. Gute Co- chenille muß staubfrei, gestiebt, glän- zend, geruchlos, trocken und mit Querrunzeln versehen seyn; verfälscht wird sie mit Cochenillestaub, Metall- staub und Silvester- Cochenille, die besonders in England aus einer Mischung von Thon, Fernambucab- sud und Tragant schleim, woraus man Cochenille ähnliche Körner formt, gemacht wird, doch sind bei einer Auflösung der Cochenille im Wasser diese Verfälschungen leicht zu erkennen. Dieser feine Farbat- tikel erfordert stets ein sehr trocknes Lager. Man bezieht ihn aus Lon- don, Hamburg, Amsterdam, Cadix und Triest.</p> <p>Sind dunkelbraune rundliche Klümp- chen von der Größe großer Erbsen, und enthalten unter der zähen Schale einen nierenförmigen Kern, der äußerst bitter und heftig brennend vom Geschmack ist; sie wachsen auf Ceylon, Java und der mala- barischen Küste. Man bezieht sie von Benedig, Livorno und Triest.</p>	<p>In den Ländern, wo keine Fischereipolizei ist, wie in Polen und Rußland, ge- braucht man sie als Köder, zerstoßen mengt man sie un- ter frischgebackenes Brod, formt kleine Kugeln daraus und wirft sie in die Tetsche oder Seen; die Fische, welche sie ver- schlucken, schwimmen bald betäubt auf der Oberfläche des Was- sers, wo man sie dann mit Händen greifen kann. In England siedet man sie unter Bier; als Pulver auf den Kopf gestreut, ver-</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.	
<b>Cocus-Nuss-öl-Soda-Seife.</b>			Man bereitet sie in chemischen Fabri- ken aus Kofus-Nußöl und Soda.	Sie wird vorzüglich als Einreibmittel ge- gen Gicht, Rheuma- tismus u. s. w. ge- braucht.	
<b>Codein.</b>			Eine organische Salzbase, welche sich in geringer Menge im Opium fin- det und bei der Bearbeitung des Opiums auf Morphin erhalten wird; Es bildet farblose Nadeln, welche sich etwas in Wasser, sehr leicht aber in Weingeist auflösen.	In der Medicin, jedoch bis jetzt noch sehr selten, weil es auf- serordentlich theuer ist.	
<b>Codein muriat.</b>	<b>Codein muriaticum.</b>	<b>Salzsaures Codein.</b>	Es ist ein farbloses Salz, welches sich in Wasser und Weingeist auf- löst.	Man fängt erst an, selbiges in der Me- dicin zu gebrauchen; es ist giftig.	
<b>Collapiscium in foliis.</b>		<b>Hausenblase</b>	Sie wird aus der Luft- od. Schwimm- blase des Hausens und mehrerer Störarten zubereitet; die Sorte vom Stör und Sterlet ist die beste und theuerste, dann folgt die von der Sevrugge; die vom eigentlichen Hausen ist die dritte, die vom Wel- sen die letzte Sorte; die russische in kleinen Käfelchen oder Blättern oder in Ringeln wird für die beste gehalten, sie ist schön weiß und klar; die ungarische ist in größern Blättern, dick, gelblich oder gar bräunlich von Farbe und nicht klar. Diese bezieht man von Preßburg; sie kommt auch in großen Partien zur Messezeit von polnischen Israe- liten nach Leipzig, Frankfurt a. d. O. und Breslau. Die russische kommt über Peters- burg in den Handel. Die Wol- ga und die Donau liefern die	Der Gebrauch davon ist vielseitig; in Apo- theken zu feinen Pfla- stern, Ceraten und Mundleim, zum Klä- ren der Weine, des Kaffees und Biers, zum Leimen feiner Gegenstände, zu Sul- zen als leicht zu ver- dauende Nahrungs- mittel bei kranken Per- sonen, zum Planiren feiner Papiere, zum Steifen und Glanz- machen feiner Seide- arbeiten, Bändern	
<b>Collapiscium in liris.</b>		<b>oder Fischlein in Blättern, in Ringeln.</b>			2c. 2c.
<b>Collapiscium Beysorte (Ichthyocolla).</b>		<b>künstlich ge- machte.</b>			Die ächte Hausenblase löst sich in kochen- dem Wasser ganz, die geringere u. nach-

treiben sie die Läuse. Wenn davon betäubte Fische nicht schnell geöffnet und ausge- nommen werden, wird ihr Genuß sehr schäd- lich.

Sie wird vorzüglich als Einreibmittel ge- gen Gicht, Rheuma- tismus u. s. w. ge- braucht.

In der Medicin, jedoch bis jetzt noch sehr selten, weil es auf- serordentlich theuer ist.

Man fängt erst an, selbiges in der Me- dicin zu gebrauchen; es ist giftig.

Der Gebrauch davon ist vielseitig; in Apo- theken zu feinen Pfla- stern, Ceraten und Mundleim, zum Klä- ren der Weine, des Kaffees und Biers, zum Leimen feiner Gegenstände, zu Sul- zen als leicht zu ver- dauende Nahrungs- mittel bei kranken Per- sonen, zum Planiren feiner Papiere, zum Steifen und Glanz- machen feiner Seide- arbeiten, Bändern

2c. 2c.  
Die ächte Hausenblase löst sich in kochen- dem Wasser ganz, die geringere u. nach-

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>Störe und Hausen. Untadelhafte Hausenblase muß schön weiß, ohne Geruch, und wenn man die Ringeln auseinander macht, ganz egal seyn; gegen das Tageslicht gehalten, muß sie opalisiren, wie die Perlmuttereschale. Jetzt macht man zu Mainz eine Beisorte, die recht hübsch ist, aus Flossfebern und Gedärmen einiger Fische und Gedärmen von Schaafen und anderer vierfüßigen Thiere; dieser Artikel muß auf trockenem Lager verwahrt werden.</p>	<p>gemachte aber nicht ganz auf. Haupt- sächlich wird sie aber von Apothekern zur Bereitung des belieb- ten englischen Pfla- sters gebraucht; man bedient sich einer Auf- lösung derselben auch zu Einspritzungen bei Blutflüssen aus der Nase und dem Ute- rus.</p>
<b>Colloidium.</b>		<b>Colloidion.</b>	<p>Eine Auflösung der Schießbaumwolle in Aether; ist eine farblose, dickliche Flüssigkeit, welche beim Verdunsten auf einer Fläche eine zarte Haut hinterläßt.</p>	<p>Dient als Deckmittel auf Wunden, um letztere vor Feuchtig- keit und andern schäd- lichen Einflüssen zu schützen.</p>
<b>Colocynthi- des.</b>		<b>Koloquinten</b> oder <b>Purgier- paradies- äpfel.</b>	<p>Sind die von der äußern Schale be- freiten Früchte der Koloquinten- gurke, welche in Syrien, Ara- bien und am Cay wachsen; sie sehen geschält beinahe wie eine faust- große Pomeranze aus, und haben in sechs Fächern im Innern eine Menge Saamenkörner; der Ge- schmack der Koloquinte ist scharf bitter und ekelhaft; der Geruch ist ebenfalls schwach, ekelhaft süßlich. Ganz gute Waare muß in unzer- stückten großen weißen, leichten, markigen Aepfeln und ohne viel beigemischte Körner seyn; sie erfor- dern sehr trocknes Lager. Man er- hält sie über London, Sam- burg, Livorno und Triest.</p>	<p>Wenn durch Weingeist, Wasser oder Wein die bittern Bestand- theile ausgezogen sind, dient das Ex- tract als Abführungs- mittel; das Mark zu bittern Aufsägen; bei feinen Gegenständen zum Schwarzfärben; unter Buchbinders- kleister als Abhal- tungsmittel der Pa- pierwürmer. Die Koloquinten lassen sich für sich allein nicht zu Pulver stoßen; es geht aber an, wenn man sie vorher mit Tragant schleim ver- mengt und getrock- net hat.</p>
<b>Colophon. lucid.</b>	<b>Colopho- nium lucidum.</b>	<b>Colphonium</b> oder <b>Geigenharz, Siegelharz, durchsichti- ges,</b>	<p>Es ist diese harzige Materie der Rück- stand bei der Terpenthindestillation; das beste Colophonium muß durch- sichtig, gelb und in großen Stücken seyn. Das gelbe Pech erhält man durch Auspressen und Erhitzen des</p>	<p>Man gebraucht ihn zum Bestreichen der Gei- genbögen, beim Lö- then des weißen oder Messingblechs, beim Verzinnen des Ku-</p>

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Colophon. citrin.</b>	<b>Colophoni- um citri- num.</b>	gelbes,	Fichtenholzes mit Wasser und Durch- seihen. (Sehr oft nennt man aber das von den Fichten gesammelte gelbliche Harz selbst gelbes Pech.) Es kommt meistens aus den ver- einigten Staaten Amerikas, und wird seiner Reinheit wegen sehr geschätzt; nach ihm kommt das französische, dann das deutsche. Das Bernstein = Col- phonium ist der Rückstand von der Destillation des Bernstein, in che- mischen Fabriken. Man bezieht das Colphonium von Regens- burg und Ilmenau in Thürin- gen, aus dem Bayreuthischen, aus Böhmen u. dem Schwarz- walde, Auerbach im Voigt- ländischen und aus Würtem- berg; überhaupt gewinnen es alle jene Länder, welche reich an Ter- pentinifazien, Lerchen- und Tan- nenstäben sind.	pferslechs, zur Verei- tung eines Firnisses, mit welchem die Ar- beiter die auf Leder aufgetragenen Sil- berblätter vergolden; in den Apotheken un- ter Pflaster; wenn pulverisiertes Geigen- harz längere Zeit in Brantwein / einge- weicht war, so kann man es gut getrock- net dann unter Schieß- pulver mischen, wo- rauf selbiges noch einmal so weit als sonst trägt. Das Bernsteincolphonium wird zu Firnissen verwendet.
<b>Colophon. gallic. alb.</b>	<b>Colophoni- um gallicum album.</b>	weißes fran- zösisches,		
<b>Colophon. Succini.</b>	<b>Colophoni- um Succini.</b>	Bernstein- colphonium.		
<b>Pix flava.</b>		Gelbes Pech.		
<b>Conchae ostr. crud. et ppt. alb.</b>	<b>Conchae ostreae cru- dae et praepara- tae albae.</b>	rohe und ge- pulverte weiße Muschel- schalen.	Man bereitet sie aus der rothen Mus- chelschale, indem man sie pulveris- irt und zu Teig angemacht hat dann in Plätzchen formt, oder auch als Pulver verkauft. Man bezieht sie von Nürnberg und Augs- burg, kann sie sonst überall haben.	Sie enthalten kohlen- sauren Kalk und thie- rische Materie, und dienen eingenommen als säuretilgendes Mittel; gut ge- schlemmte Kreide lei- stet aber die nämli- chen Dienste.
<b>Conditum aurantior.</b>	<b>Conditum aurantio- rum.</b>	Candirte Pomeranzen- schalen.	Sind die in Zucker eingefottenen Schalen der Pomeranzen. Die gereinigte Calmuswurzel wird eben- falls candirt, oder wie der Wurms- saame mit Zucker überzogen. Der in Honig oder Zuckersyrop einge- machte frische Ingber kommt aus Ostindien, besonders durch die holländ. ostind. Compagnie in Amsterdam; die gemahlene Ingberwurzel wird auch von unsern Conditoren unter Farin gemengt, und als Gebäckner Ingber in den Handel gebracht. Die candirte Pomeranzenschale bezieht man am schönsten und besten von Genua,	Die candirte Pome- ranzenschale wird gleich andern Consi- turen gespeist und wie Calmus und Ingber für ein ma- generwärmendes Mit- tel gehalten. Den überzuckerten Wurms- saamen gibt man klei- nen Kindern gegen die Würmer ein.
<b>Conditum calami.</b>	<b>Conditum calami.</b>	Candirte Calmus- Wurzel.		
<b>Conditum sem. cynae.</b>	<b>Conditum seminis cy- nae.</b>	Candirter Wurmsaame.		
<b>Conditum rad. Zingi- ber.</b>	<b>Conditum radicis Zin- giberis.</b>	Candirter Ingber.		

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Coniin.</b>		<b>Coniin.</b>	Malaga, Livorno und Messina; die von Triest ist weit magerer von Fleisch und nicht so schön candirt. Es findet sich im gefleckten Schierling ( <i>Conium maculatum</i> ) und wird aus dem frischen Kraute oder aus dem Saamen bereitet, und ist eine organische Pflanzenbasis (Alkaloid). Es ist eine farblose, beim Zutritt der Luft sich gelblich färbende öl-ähnliche Flüssigkeit, von höchst durchdringendem widerlichen Geruch des Schierlings, löst sich schwer in Wasser, leicht in Weingeist und Aether, und ist höchst giftig.	Offizinell als Bestandtheile des Schierlings, wird aber auch schon als solches angewendet.
<b>Conyza squarrosa.</b>		<b>Dürrwurzel.</b>	Das Kraut der in Deutschland auf trockenen bergigen Stellen wachsenden gemeinen Dürrwurz.	Wird meistens zum Räuchern, da ihr Rauch Kerbthiere vertreibt, gebraucht.
<b>Corallia alba.</b>		<b>Weisse Korallen.</b>	Die Korallen bilden die Wohnungen kleiner polyperartigen Thierchen und leben im Meere, wo sie an Felsen, Steinen und Pflanzen feststehen.	Man gebraucht sie zu Schmuckstücken, und schätzt sie besonders hoch in Ost-Indien; früher wendete man selbige gleich Muschelschalen ihrer kalkigen Eigenschaften wegen als säuretilgendes Mittel an, jetzt auch noch unter Zahnpulver, wo sie dann aber auf das allerfeinste gemahlen seyn müssen. Zu diesem Zwecke sind sie indessen nicht besonders zu empfehlen, weil sie die Emaille der Zähne rizen können.
<b>Corallia rubra.</b>		<b>Rothe Korallen.</b>		
<b>Corallia in fragmentis.</b>		<b>Korallen in kleinen Stücken.</b>		
<b>Corn. cerv. raspat. alb.</b>	<b>Cornu cervi raspatum album.</b>	<b>Weißes geraspeltes Hirschhorn.</b>	Es sind die beim Dreheln oder Raseln der Hirschgeweihe abfallenden Späne. Grau sind die Späne nur dann, wenn die Geweihe nicht von den äußern braunen Thei-	Geraspelt und gedreht braucht man es zur Bereitung nährender Gallerten, als herzstärkendes Mittel,

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Vereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
Corn. cerv. tornat. alb.	Cornu cervi tornatum album.	weißes gedrehtes Hirschhorn, graues gedrehtes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn in Zeltchen.	len gereinigt wurden; die Geweihe bezieht man vorzüglich aus Tyrol, Ungarn, Dänemark u. Ruß- land. Geraspelt, gedreht, ge- brannt und präparirt bezieht man diesen Artikel wohlfeil aus den Manufaktur- und Fabriksstäd- ten als Nürnberg u. a.; das ächte, weißgebrannte gewöhnliche Wein immer circa fl. 12 p. % theurer.	zum Klären des Caffees und Biers; schwarzgebrannt wen- den es die Silberar- beiter zum Putzen und Glätten des Sil- bers an; es kommt auch zur Stiefelwich- se, doch dazu dient gewöhnliches Wein- oder Knochen schwarz. Das weißgebrannte verwendet man auch zum Poliren und Putzen der Metalle, und bringt es gemah- len als Pulver oder meistens in Zeltchen- form in den Handel, und gebraucht es auch als säuretilgendes Mittel.
Corn. cerv. tornat. grys.	Cornu cervi tornatum gryseum.	weißes gedrehtes Hirschhorn, graues gedrehtes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn in Zeltchen.	len gereinigt wurden; die Geweihe bezieht man vorzüglich aus Tyrol, Ungarn, Dänemark u. Ruß- land. Geraspelt, gedreht, ge- brannt und präparirt bezieht man diesen Artikel wohlfeil aus den Manufaktur- und Fabriksstäd- ten als Nürnberg u. a.; das ächte, weißgebrannte gewöhnliche Wein immer circa fl. 12 p. % theurer.	zum Klären des Caffees und Biers; schwarzgebrannt wen- den es die Silberar- beiter zum Putzen und Glätten des Sil- bers an; es kommt auch zur Stiefelwich- se, doch dazu dient gewöhnliches Wein- oder Knochen schwarz. Das weißgebrannte verwendet man auch zum Poliren und Putzen der Metalle, und bringt es gemah- len als Pulver oder meistens in Zeltchen- form in den Handel, und gebraucht es auch als säuretilgendes Mittel.
Corn. cerv. ust. alb.	Cornu cervi ustum al- bum.	weißes gedrehtes Hirschhorn, graues gedrehtes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn in Zeltchen.	len gereinigt wurden; die Geweihe bezieht man vorzüglich aus Tyrol, Ungarn, Dänemark u. Ruß- land. Geraspelt, gedreht, ge- brannt und präparirt bezieht man diesen Artikel wohlfeil aus den Manufaktur- und Fabriksstäd- ten als Nürnberg u. a.; das ächte, weißgebrannte gewöhnliche Wein immer circa fl. 12 p. % theurer.	zum Klären des Caffees und Biers; schwarzgebrannt wen- den es die Silberar- beiter zum Putzen und Glätten des Sil- bers an; es kommt auch zur Stiefelwich- se, doch dazu dient gewöhnliches Wein- oder Knochen schwarz. Das weißgebrannte verwendet man auch zum Poliren und Putzen der Metalle, und bringt es gemah- len als Pulver oder meistens in Zeltchen- form in den Handel, und gebraucht es auch als säuretilgendes Mittel.
Corn. cerv. ust. alb. ppt.	Cornu cervi ustum al- bum prae- paratum.	weißes gedrehtes Hirschhorn, graues gedrehtes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn, weißes gebranntes Hirschhorn in Zeltchen.	len gereinigt wurden; die Geweihe bezieht man vorzüglich aus Tyrol, Ungarn, Dänemark u. Ruß- land. Geraspelt, gedreht, ge- brannt und präparirt bezieht man diesen Artikel wohlfeil aus den Manufaktur- und Fabriksstäd- ten als Nürnberg u. a.; das ächte, weißgebrannte gewöhnliche Wein immer circa fl. 12 p. % theurer.	zum Klären des Caffees und Biers; schwarzgebrannt wen- den es die Silberar- beiter zum Putzen und Glätten des Sil- bers an; es kommt auch zur Stiefelwich- se, doch dazu dient gewöhnliches Wein- oder Knochen schwarz. Das weißgebrannte verwendet man auch zum Poliren und Putzen der Metalle, und bringt es gemah- len als Pulver oder meistens in Zeltchen- form in den Handel, und gebraucht es auch als säuretilgendes Mittel.
Cort. ad- stringens brasil.	Cortex ad- stringens brasiliens- is.	Brasiliani- sche zusam- menziehende Rinde.	Man bezieht sie aus Pissabon, London, Triest und Hamburg. Sie ist rothbraun, faserig und schmeckt sehr zusammenziehend.	Sie wird als Pulver und in der Abkochung als stärkendes Mit- tel gegeben.
Cort. alcor- noque.	Cortex al- cornoque.	Allorno- rinde.	Eine moosartig riechende bitterlich und zusammenziehend schmeckende, in flachen Stücken, $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{2}$ Ellen lange, rothbraune, glanzlose, faserige Rinde; sie kommt vom span. Amerika. Man bezieht sie von Cadix, Amsterdam, Ham- burg und Triest. Trockenes La- ger erfordern alle Vegetabilien, was hier Orts ein- für allemal gesagt seyn soll.	Die Rinde, zum Theil auch die Wurzel wird gegen die Lungen- schwindsucht ge- braucht; ist aber in neuerer Zeit fast ganz außer Gebrauch.
Cort. an- gustur. ver.	Cortex an- gusturae verae.	Aechte Angustura- rinde.	Sie kommt aus Angustura in Süd- amerika und von der Insel St. Trinidad über Cadix, Vene- dig, Triest, Livorno und Am- sterdam; sie hat eine weißliche ungleiche Oberhaut, eine gelbbraune Farbe und eine feste Substanz, die sich nicht nach den Faden theilen läßt; sieht gestossen wie Mahabar- berpulver aus, und hat auf der	Ihre Kräfte sind gegen Fieber, Durchfälle und Ruhr angewen- det worden; doch hat der desfallsige Ge- brauch in neuester Zeit abgenommen. Am meisten wird sie noch als Pulver und in der Abkochung als

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<p><b>Cort. aurantior. amar.</b> <b>Cort. aurantior. dulc.</b> <b>Cort. aurantior. Curaçao.</b></p>	<p><b>Cortex aurantiorum amarorum.</b> <b>Cortex aurantiorum dulcium.</b> <b>Cortex aurantiorum Curaçao.</b></p>	<p><b>Bittere Pomeranzenschaalen</b> in <math>\frac{1}{4}</math> und <math>\frac{1}{2}</math>; <b>süße Pomeranzenschaalen und Pomeranzenschalen von Curaçao.</b></p>	<p>Junge einen bitteren gewürzhaften Geschmack; es gibt eine unächte ostind. Rinde, welche wie narkotisches Gift wirkt; sie ist in gröbern unregelmäßigen dickern mehr gerollten Stücken, welche außen einen Ueberzug von gräulich weißen gelben oder rothfarbigen Flechten haben, und auf der innern Fläche etwas schwärzlich sind; ihr Geschmack ist unerträglich bitter und eckelhaft.</p> <p>Sind die getrockneten Schalen der reifen, süßen und bitteren Pomeranzen; man hat selbige in <math>\frac{1}{4}</math> und <math>\frac{1}{2}</math> Schnitten, d. h. die ganze Schale wird theils in Hälften, theils in <math>\frac{1}{4}</math> geschnitten. Die italienische Schale muß bei der süßen schön rothgelb, bei der bitteren bläßgelb sein. Die, welche aus der niederländ. westind. Insel Curaçao kommt, ist grünlich und hat wenig Mark; sie braucht daher nicht ausgeschnitten zu werden, was bei den italienischen geschehen muß. Man bezieht selbige aus Triest, Livorno, Tyrol und dem Gardasee; die kurafaw. von Amsterdam, Bremen und Hamburg; diese Artikel müssen auf trockenem, luftigen Lager gehalten werden.</p>	<p>stärkendes Mittel geben.</p> <p>Man gebraucht die Schalen wegen ihrer bittern Theile zum Abziehen der Branntweine, Liqueure, zur Bischofessenz und zu Pulvern, sowie Absud davon als magenstärkendes Mittel. Die frischen Pomeranzen = Schalen werden auch auf Art des Citronats mit Zucker eingekocht.</p>
<p><b>Cort. Antour.</b></p>	<p><b>Cortex Antour.</b></p>	<p><b>Antourrinde.</b></p>	<p>Sine Rinde, welche an Gestalt und Farbe dem Zimmt sehr nahe kommt, jedoch ist sie ein wenig dicker und etwas bleicher, und sieht inwendig wie zerbrochene Nusssalen mit vielen glänzenden Flitterlein aus. Sie ist beinahe gänzlich ohne Geschmack und hat gar keinen Geruch; sie wird uns aus der Levante über Marseille überbracht.</p>	<p>Obdem wurde sie bei der Bereitung des Carmins angewendet.</p>
<p><b>Cort. cappar.</b></p>	<p><b>Cortex capparidum.</b></p>	<p><b>Die Rinde vom Kapperstrauch.</b></p>	<p>Sie besteht aus dicken, aschgrauen, runzligen und löchrigen Schalen, die von der Wurzel des Baumes abgelöst werden, und sich hernach wie der Zimmt zusammenrollen; sie</p>	<p>Früher gebrauchte man sie innerlich bei Schwäche und Verstopfungen der Eingeweide; gegen Krö-</p>

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			schmeckt gewürzhast, auch bitterlich und scharf; der Kapperstrauch ist im südlichen Europa und im nördlichen Afrika auf Felsen und Mauern einheimisch.	pfe, zum Reinigen der Geschwüre u. s. w.; jetzt wird sie nicht mehr gebraucht.
<b>Cort. cascarill.</b>	<b>Cortex cascarillae.</b>	<b>Cascarille- Rinde.</b>	Sie kommt von einem Strauch, der in Südamerika und auf Jamaika wächst und in mehr oder weniger zusammengerollten Röhren in den Handel. Die Rinde ist außen runzlich, weißgrau, hin und wieder mit Flechten besetzt, innen grau oder schwarzbraun. Die beste hat am Bruche glänzende Harztheile; der Geschmack ist bitter gewürzhast; wenn sie angezündet wird, riecht sie bisamartig; man bezieht sie von London, Cadix, Triest, Amsterdam und Hamburg.	In der Medicin wird sie gegen das Gallfieber, Bauchflüsse und als Magenmittel gebraucht; am häufigsten wendet man sie unter Räucherpulver und zu Tabakbeifen an.
<b>Cort. Chinae lox. gris.</b>	<b>Cortex Chinae loxae griseus.</b>	<b>Chinarinde, Fieberrinde oder peruvianische Rinde, graue von Loja, natürliche</b>	Die beste wächst in der Nähe von Loja in Peru. Es gibt viele Sorten Chinarinden, von denen nur die auf den Preiscouranten vorzüglich ausgebotenen hier aufgeführt sind; man kennt bereits über 20 Arten. Die von Loja, Lima und Huanoeco gehören zu den grauen Rinden, die naturalis und Huamalis zu den braunen. Die Königschina und Rinde von Calisaja zu den gelben; unter die rothen die von Sancta Fe; zu den unächsten Sorten gehören die China nova (neue China), die karaimische und die Bergchina. In den Dffnen fortirt man die Chinarinde häufig nur nach ihrer Dicke in drei Sorten; in Cortex Chinae optimus, beste, dünnhäutige, höchstens einen Federkiel dick, in aufgerollten Röhren; in Cortex Chinae medius, in mittlere oder stärker in mitunter flach gebogenen Stücken; in Cortex Chinae ordinarius (ordinäre) noch dickere, oft daumenstarke meist flach gebogene Stücke. — Gute Chinarinde muß in dünnen Röhren, außen braun oder grau, rauh,	Man gebraucht sie hauptsächlich wider Wechselfieber u. wider die Pocken innerlich und äußerlich.
<b>Cort. Chinae natural.</b>	<b>Cortex Chinae naturalis.</b>	<b>Chinarinde,</b>		
<b>Cort. Chinae Yvanocco elect.</b>	<b>Cortex Chinae Yvanocco electa.</b>	<b>ausgesuchte Chinarinde von Yvanocco,</b>		
<b>Cort. Chinae Huamalis.</b>	<b>Cortex Chinae Huamalis.</b>	<b>Chinarinde von Huamalis,</b>		
<b>Cort. Chinae Regius.</b>	<b>Cortex Chinae Regius.</b>	<b>Königs- Chinarinde,</b>		
<b>Cort. Chinae Calisaja.</b>	<b>Cortex Chinae Calisaja.</b>	<b>Chinarinde von Calisaja,</b>		
<b>Cort. Chinae flavus.</b>	<b>Cortex Chinae flavus.</b>	<b>gelbe Chinarinde,</b>		
<b>Cort. Chinae rubr.</b>	<b>Cortex Chinae ruber.</b>	<b>rothe Chinarinde.</b>		

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>und runzlig, inwendig zimmtfarbig oder gelbroth aussehen, und am Bruche harzig glänzende Punkte haben. Der Geschmack soll bitter, etwas zusammenziehend, auch balsamisch, der Geruch etwas dumpfig und fein gewürzhast seyn; leicht, wurmfischig, holzig oder faserig darf sie nicht seyn. Die drei Arten unächter Chinarinde sind gerollt, dick, widerlich riechend, widerlich bitter schmeckend, sehr faserig, sad zusammenziehend, und enthalten viel Gerbestoff, erregen leicht Brechen und Purgiren, und werden jetzt wenig mehr in den Apotheken gebraucht. Man bezieht die Chinarinde von Cadix, London, Amsterdam, Hamburg u. Triest. Die China bicolor, welche in neuerer Zeit erst entdeckt worden ist, soll in kleiner Dosis die bisher bekannten besten übertreffen.</p>	
<b>Cort. Citri siccat.</b>	<b>Cortex Citri siccat.</b>	<b>Dürrer Citronenschaalen.</b>	<p>Man hat sie in <math>\frac{1}{4}</math> Schnitten und auch bandartig geschalt, die erstere zieht man vor; sie müssen schön gelb aussehen. Man bezieht sie aus Tyrol, vom Garbafsee, Messina, Malaga u. Triest.</p>	<p>Ihr meiste Verbrauch ist unter die Speisen als Gewürz und zu Liqueuren.</p>
<b>Cort. Costi dulcis et amar.</b>	<b>Cortex Costi dulcis et amarus.</b>	<b>Süße und bittere Kostwurzel.</b>	<p>Der Kofus wächst in feuchten Wäldern Ostindiens und kommt zu uns in überwerchgeschnittenen einige Zoll dicken Stücken, sie gleicht etwas der französischen Zimtrinde, ist aber viel dicker. Der Geschmack ist scharf und bitter, man nennt auch noch eine bittere Kostwurzel (Cortex Costi amarus) welche aber blos von der ältern Wurzel herühren soll. Man bezieht sie von London, Triest, Livorno, Amsterdam und Hamburg.</p>	<p>Sie wird in der Medicin zur Stärkung des Magens, wider Nervenzufälle, auch unter Theriak verwendet.</p>
<b>Cortex Cutilabani.</b>		<b>Cutilaban-Rinde.</b>	<p>Ist die Rinde des Cutilaban-Lorbeers, eines auf den Molukken u. in Cochinchina wachsenden Baumes, sie kommt in den Handel meistens in ganz flachen, oder nur wenig gebogenen</p>	<p>Sie wird in Pulverform und im Aufguss verordnet, jedoch nur noch selten.</p>

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cortex Cu- raçao.</b>			1 à 1½ Zoll breiten, mehrere Zollen langen und 1—2 Linien di- cken, zuweilen auch in dünnen, mehr gerollten, der Zimmtsorte ähnlichen Stücken vor. Die Oberhaut ist größtentheils abgeschält. Sie ist dunkel zimmtfarben, matt, riecht angenehm, nelttenartig, und hat ähnl- ichen Geschmack.	
<b>Cort. Geoff- royae suri- namens.</b>	<b>Cortex Geoffroyae surinamen- sis.</b>	<b>Geoffroya- rinde, surina- mische.</b>	Siehe Cort. aurant.	Die Surinamische gebraucht man als Wurmmittel; die von Jamaica zwar zu dem nämlichen Zwe- cke und als Abfüh- rungsmittel, sie wirkt aber weit unsicherer als die erstere.
<b>Cort. Gra- natorum sive Malicorii.</b>	<b>Cortex Gra- natorum sive Malicorii.</b>	<b>Granatapfel- schaalen.</b>	Der Baum wächst in Syrol, Ita- lien, Frankreich, Spanien und Portugal, überhaupt in den warmen mittägigen Ländern Euro- pas, wo auch die süße Abart der Frucht gegessen wird, welche noch einmal so groß, als eine süße Orange ist. Man bezieht sie von Trief, Marseille u. Amster- dam.	Die Rinde der Frucht dient zum Schwarz- färben, unter die Dinte und in den Apotheken ihres bit- tern zusammenzieh- enden Geschmacks we- gen als Surrogat der China.
<b>Cort. Hip- pocastani.</b>	<b>Cortex Hip- pocastani.</b>	<b>Wilbe oder Nöß = Kasta- nienbaum- rinde.</b>	Der wilbe Kastanienbaum kommt überall in Deutschland vor.	Man benutzt dessen Rinde mit der von der Eiche u. Weide vermischt zu hautrei- nigenden - stärkenden Bädern.
<b>Cort. ligni quajaci.</b>	<b>Cortex ligni quajaci.</b>	<b>Quajacholz,</b>	Die Rinde des Quajacholzes ist dünn, 1 bis 2 Linien dick, fast glatt, hart, schwer, außen rauh und rissig, schwärzlich grau, selten braungelb,	Die Anwendung ist die- selbe wie beim Qua- jacharz, in Bezug auf den medizinischen
<b>Cort. ligni sancti.</b>	<b>Cortex ligni sancti.</b>	<b>Franzosen- holz,</b>		

Abbraviatur- ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cort. ligni indici.</b> <b>Cort. ligni benedicti.</b>	<b>Cortex ligni indici.</b> <b>Cortex ligni benedicti.</b>	<b>Voekenholtz,</b> <b>heiligen Holtz</b> oder <b>indischen Holzes-Minde.</b>	innen etwas glatter gelblich grau, von schärferm Geschmack als das Holz, und daher auch etwas wirk- samer. Bezogen wird sie ebenfalls über London und Hamburg.	Gebrauch. Sie kommt auch unter die Spe- cies lignorum oder Holztränke.
<b>Cort. ligni quassiae.</b>	<b>Cortex ligni quassiae.</b>	<b>Die Rinde des Quassia-</b> oder <b>Bitterholz- Baumes.</b>	Der Quassiabaum wächst auf Surinam und der antillischen Insel St. Croix wils; man gebraucht von ihm Holz, Wurzel und Rinde. Das Holz ist fest, zähe, bläsigelb, zumeilen weißgrau, von weniger bitterm Geschmack als die Rinde, man bezieht diesen Artikel von Am- sterdam, London, Copenha- gen und Triest.	Der Absud des Holzes oder der Rinde be- kommt öfters eine Lil- la-Farbe; man trinkt ihn kalt ohne Zusatz von Zucker, der hier nicht angenehm zu süßen im Stande ist; das Bittere dieser Theile ist magenstär- kend, und löset Ver- schleimungen in den Gedärmen auf. Die Quassia kommt öfters auch an Stelle des Hopfens unter das Bier und zu bitteren Liqueuren. Mit dem in Milch ge- machtem Absud kann man auch Fliegen töbten.
<b>Cort. ligni sassafras.</b>	<b>Cortex ligni sassafras.</b>	<b>Rinde des Sassafras- Lorbeer- Baumes.</b>	Das Sassafrasholz ist unter Lignum sassafras beschrieben. Die Rinde hat mehr Geruch und Geschmack als das Holz, und wird daher vor- nehmlich in den Apotheken gebraucht; sie ist dicklich, leicht, schwammig, runzlig, außen graulich, braunroth, innen rothfarbig. Man bezieht sie von London, Amsterdam, Ham- burg und Triest.	Sie wird als Geblüt reinigendes Mittel unter die Holztränke gebraucht.
<b>Cort. Meze- rei larg. et ten.</b> sive <b>Daphne Me- zereum.</b>	<b>Cortex Mez- zerei largus et tenuis.</b>	<b>Breite und schmale Sei- delbastrinde Kellerhals.</b>	Der Seidelbast wächst in schattigen Wäldern des nördlichen Europas; die davon in den Handel kommende Rinde ist dünn, zähe, bastartig, außen bräunlich roth, innen weiß und faserig, ohne Geruch, aber von scharfem brennenden Geschmack. Man bezieht sie von jedem Droguisen,	Man gebraucht von die- ser giftigen Pflanze vorzüglich die Rinde oder den Bast, um ihn äußerlich aufzu- legen und die Haut dadurch zu reizen; auch wendete man

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			da die Pflanze überall in Deutsch- land wächst.	sie innerlich gegen Schmerzen, welche nach dem Mißbrauche des Quecksilbers ent- standen waren, an. Die Beeren gab man vor alten Zeiten als heftiges Purgirmit- tel, sie wirken sehr zerflörend; die ganze Pflanze wurde auch schon zum Leberger- ben angewendet, und wird sträflicher Weise häufig in Essig ge- legt, wodurch er aber nicht angenehm sauer, sondern brennend scharf wird u. Ent- zündungen in dem Magen und den Ein- geweiden herbeiführt.
<b>Cort. Nucis jugland.</b>	<b>Cortex Nu- cis juglan- dis.</b>	<b>Wallnuß- schale.</b>	Dieser Baum gedeiht ebenfalls über- all in Deutschland.	Die grünen Schalen der Wallnüsse gehö- ren zu den wirksa- men Arzneien. Der Geschmack ist herb u. zusammenziehend, der Geruch ange- nehm. In allgemei- ner Schwäche, bei Hautschärfen, veneri- schen Geschwüren, be- sonders in der Mund- höhle, hat man dies es Mittel sehr wirk- sam gefunden. Eine Katwerge daraus be- reitet, leistet gute Dienste gegen Wür- mer. Die Rinde des Baums wird zum Beizen und Färben auf schwarz, grün und braun gebraucht.
<b>Cort. Querc.</b>	<b>Cortex Quercus.</b>	<b>Eichenrinde.</b>	Außen bräunlich grau, innen bräun- lich, bitter zusammenziehend, wird	Wegen ihres Gehalts von Gerbestoff ist sie

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			im Frühjahr von den jungen Aesten gesammelt.	das Hauptmaterial zum Gerben d. Thierhäute. Wird auch arzneilich angewendet.
<b>Cort. Rad. granati.</b>	<b>Cortex Radicis granati.</b>	Rinde von der Wurzel des Granatäpfelbaums.	Der Baum wächst im südlichen Europa, die Rinde ist graugelb und schmeckt süßlich zusammenziehend.	Innerlich wird sie als Pulver und in der Abkochung gegen den Bandwurm gegeben.
<b>Cort. Rad. Simarub.</b>	<b>Cortex Radicis Simarubae.</b>	Die Rinde der Wurzel des Simarubabaaums oder Nuherrinde.	Sie wächst in Guiana und auf St. Domingo. Die Rinde, welche die Wurzel umgibt, ist besonders in medizinischer Hinsicht berühmt; sie ist leicht, locker, faserig, biegsam, sehr zähe und der Länge nach zusammengelegt; außen ist sie gelbbraun, innen weißgelb, ohne Geruch und von sehr bitterem Geschmack; doch nicht zusammenziehend; sie wird von keinem Insekt angegriffen. Man bezieht sie von Bordeaux, Marseille, Amsterdam, London, Hamburg und Triest.	Die Rinde ist als vorzügliches Mittel gegen die Ruhr und den Durchlauf bekannt.
<b>Cort. Rhamni Frangul.</b>	<b>Cortex Rhamni Frangulae.</b>	Die Rinde des Faulbaums.	Dieser Baum oder vielmehr Strauch findet sich in ganz Deutschland in Wäldern. Die Rinde ist dunkelgrau, mit weißen Punkten besetzt, getrocknet inwendig gelblich braun, schmeckt bitterlich schleimig, hat aber keinen Geruch.	Wird in neuerer Zeit als Heilmittel angerühmt und wirkt purgirend.
<b>Cort. Salicis fragil.</b>	<b>Cortex Salicis fragilis.</b>	Rinde der Bruchweide.	Die sämtlichen Weidenarten wachsen an feuchten Stellen. Die Rinde der Bruchweide ist dünne, biegsam, von angenehmem Geruch und bitterlich zusammenziehendem Geschmack.	Diese Rinde ist ein vorzügliches säulnißwidriges Mittel, besonders wenn sie von jungen nicht über 1 Jahr alten Aesten genommen worden ist. Das Extrakt aus den Weidenrinden hat einen bitteren balsamischen, gelinde zusammenziehenden Geschmack und angenehmen Geruch; es vertritt die Stelle

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennungen.	Deutsche Benennungen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cort. Tamarisci.</b>	<b>Cortex Tamarisci.</b>	<b>Tamariskenrinde.</b>	Der Tamariskenstrauch wächst im südlichen Frankreich; man bezieht die Rinde davon über Marseille; der Strauch wächst auch in Sibirien und wird bei uns in Gärten gezogen. Die Blätter sind dachziegelförmig, sehr klein und hellgraugrün, die Rinde ist dünn, gerollt, außen braun, innen weiß; beide schmecken bitter und etwas zusammenziehend.	des theuern Chinaextracts. Außerlich empfiehlt man sie als Umschlag im Brand, brandigen Geschwüren, zu adstringirendem Surgelwasser und Einspritzungen.
<b>Cort. Thymiamat.</b>	<b>Cortex Thymiamatis.</b>	Die Rinde, welche nach dem Auslöchen der Storaxbaumrinde übrig bleibt.	In Aethiopien, Syrien und Arabien wächst der ächte Storaxbaum; sein Harz läuft von selbst nach gemachten Einschnitten aus; die Rinde des Baums wird aber auch ausgekocht und kommt in größeren mit einem flüssigen Harz überzogenen Stückchen in den Handel; man bezieht sie von Triest, Marseille und Amsterdam.	Diese Rinde wird blos unter die Räucherpulver verwendet.
<b>Cort. Ulmi.</b>	<b>Cortex Ulmi</b>	<b>Ulmenrinde, Müsterrinde.</b>	Sie wächst gewöhnlich an den Rändern der Wälder in Deutschland. Getrocknet ist sie rothbraun und geruchlos, von bitterlich zusammenziehendem, scharfem, beim Kauen Schleim gebendem Geschmack.	Man empfiehlt sie in der Wassersucht und Gicht, in neueren Zeiten als ein vorzügliches Mittel bei flechtenartigen Hautaus schlägen, in der Krätze und bei böartigen Geschwären.
<b>Cort. Winteranus.</b>	<b>Cortex Winteranus.</b>	<b>Wintersrinde, Magellanische Rinde.</b>	Der Baum wächst in der Gegend der Magellanischen Meerenge; die Rinde wird oft mit dem weißen Kaneel (Canella alba) verwechselt und von einigen werden Beide für einerlei gehalten. Die wahre Wintersche Rinde ist dicker,	Sie wird gegen Gallfieber, Bauchflüsse als Magenmittel u. wider scorbutische Krankheiten gebraucht.

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Cortex Pruni Padi.</b>		<b>Traubenkir- schenrinde, Ahlkirschen- Rinde.</b>	als der weiße Kameel, auswendig glatt und aschgrau, inwendig faser- ig und braun; ihr Geschmack ist sehr scharf und brennt mehr und länger auf der Zunge und im Schlunde, als der weiße Kameel, ist aber nicht so bitter und aroma- tisch als dieser. Ihr Geruch ähneln dem der Cascarillenrinde.  Die Rinde der Trauben- oder Ahl- kirche, Prunus padus, eines in feuchten Waldungen, Gebüsch zwischen Weiden und Erlen durch ganz Deutschland und das übrige Europa wachsenden Baumes. Die Rinde wird von den jüngern Zwei- gen gesammelt, sie ist außen dun- kelbraun, ins Graue zum Theil Nöthliche fallend, ziemlich glatt, hie und da mit hellen Wäzchen besetzt, innen hellgrün mit weißem Splint, der an der Luft schnell braun wird.	In der Medicin, in Pulverform, als Ab- sub, jedoch nicht häu- fig.
<b>Cort. rad. Ratanh.</b>	<b>Cortex Ra- dicis Ratan- hiae.</b>	<b>Rinde der Ratanhia- Wurzel.</b>	Sie ist die rothbraune Rinde der be- schriebenen Radix ratanhia; da nur diese Rinde der wirksame Theil der Wurzel ist, während der innere oder der holzige Theil nicht ab- stringirend schmeckt, so bringt man in neuerer Zeit bloß die Rinde in den Handel.	
<b>Cremor tar- tari.</b>		<b>Weinstein- Nahm.</b>	Der gereinigte Weinstein, welcher von den größern heftigen Theilen geschie- den und in weißen Krystallen an- geschossen ist, kommt vorzüglich von Cette, Montpellier, Livor- no, Venedig, Wien, Braun- schweig und Triest, und wenn dieses Salz zu seinem Pulver ge- stoßen ist, so hat es den Namen Weinsteinrahm.	Der Weinsteinrahm mit Citronensaft befeuch- tet, wird vorzüglich als kühlendes, pur als abführendes Mit- tel genommen. Beim Schmelzen u. Weiß- steden einiger Metalle wird er ebenso wie zur Bereitung einiger Farben in chemischen Fabriken gebraucht.

Abbr̄viatur̄en.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<p><b>Cremor tartari solubilis</b> sive <b>Tartarus boraxatus</b> aut <b>Kali tartaricum boraxatum.</b></p>		<p><b>Auflöslicher Weinstein- rahn</b> oder <b>Boraxwein- stein,</b> oder <b>boraxhalti- ges weinstein- saures Kali.</b></p>	<p>Borax und gereinigter Weinstein wer- den zusammen in Wasser gelöst, die Auflösung filtrirt und zur Trockne abgeraucht. Es ist ein weißes Pul- ver von saurem und salzigem Ge- schmack, leicht löslich in Wasser, zerfließt leicht an der Luft, und muß daher in gut verschlossenen Gläsern aufbewahrt werden.</p>	<p>In der Medicin inner- lich.</p>
<p><b>Creta alba Champagnensis incisa levis.</b> <b>Creta Champagnensis ponderosa.</b> <b>Creta bolognensis.</b> <b>Creta hispanica.</b> <b>Creta nigra.</b>  <b>Creta rubra.</b></p>		<p><b>Weißer, leichte geschnittene Champagner Kreide.</b>  <b>Bologneser Kreide,</b> <b>Spanische Kreide,</b> <b>schwarze Kreide,</b> <b>rothe Kreide.</b></p>	<p>Die natürlichen weißen Kreiden sind gelblich weiß, selten milch- oder schneeweiß, derb, von mattem Bruch, mager, weich, stark abfärbend. Die Champagne in Frankreich lie- fern davon sehr viel; sie kommt gewöhnlich in großen viereckigen oder auch in unregelmäßigen Stü- cken in den Handel; die Bolog- neser Kreide ist sehr leicht und fein; die spanische ist eine Art Topf- oder Speckstein, ein weiß- grauer Stein oder eine verhärtete Erde, die sich fettig anfühlen, aber nicht mit den Fingern zerreiben läßt; den schwarzen Reichenschiefer nennt man auch schwarze, den wei- ßen Rothstein rothe Kreide. Eng- land und Dänemark liefern als Ballast jährlich viele 100 Schiffs- ladungen nach den Seestädten; die beste in Deutschland ist die so- genannte <b>k ö l n i s c h e</b>, welche eigent- lich bei <b>K a c h e n</b> gebrochen wird</p>	<p>Die eigentliche Kreide dient den Malern u. Anstreichern; man gebraucht sie zum Schreiben; die bo- logneser zum Putzen der Silbergeschirre und unter Farben als Grundlage bei Schüttgelb, Braun- schweigergrün u. s. w. Die spanische ist gut zum Auswa- schen der Flecken in Kleidern. Die feine Kreide wird auch ge- gen das Sodbrennen eingenommen.</p>
<p><b>Crocus.</b></p>		<p><b>Safran.</b></p>	<p>Er ist die getrocknete Narbe der im südlichen Europa vorzüglich angebaut werdenenden ächten Safran- pflanze. Sie besteht aus drei dün- nen oben etwas breiter werdenden Fäden von einer rothen Farbe, be- täubendem angenehmen Geruch und bitterlichem Geschmack. 203,920 Blumen geben fünf Pfund frischen und diese nur ein Pfund trockenen Safran. Er kommt getrocknet, wie er aus der Pflanze gepupft ist, als</p>	<p>Er wird in der Küche zur Würzung der Speisen, zum Fär- ben einiger Liqueure und Conditoreiwa- ren gebraucht. Der spanische Safran geht meistens nach Holland u. wird dort auch zum Kä- sefärben verwendet. Unter Firnisse und</p>

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			<p>naturel Safran oder von gelblichen Blüthen befreit als ausgesuchter (elegirter) Safran in den Handel. Krems in Unterösterreich liefert bessern Safran, als der französische von Avignon, Gatinois, Orleans und Comtat ist. Der von Gatinois als der beste französische wird am Feuer getrocknet und hat dadurch ein sehr lebhaftes Ansehen; der an der Sonne getrocknete bleibt feuchter und ist daher auch wohlfeiler. Der italienische ist breit und lang und geringer als der französische, der macedonische ist feucht, fett, breiter und dicker als der französische und von nicht so angenehmem Geruch; der levantische ist gewöhnlich unrein, er kommt in lederen Säcken von circa 30 Pfd.; der spanische ist schmaler als der französische, gewöhnlich eingedöht. Um Esser in England wird ganz vorzüglicher Safran gebaut. Maglian = Safran in Säcken von 100 Pfd. kommt von Venedig. Für den größern Theil Deutschlands wird französischer Safran bezogen; Oesterreich und Ungarn baut nicht genug für das eigne Land. Guter Safran muß dunkelbraun, unten weißlich und glänzend, dünn, biegsam, lang, etwas fett, aber nicht schmierig seyn, das Wasser stark goldgelb und den Speichel beim Kauen stark gelb färben. Er wird häufig mit Safflor Foeminell, Ringelblumen (Calendulae), gefärbten Granatblüthen, mit ausgezogenem Safran und gekochten Rindfleischfasern verfälscht. Den größten Verfälschungen ist der gemahlene durch Reismehl, Mandelfleie u. s. w. ausgefegt; dies beweisen die unverhältnismäßigen niedrigen Preise mehrerer Sorten gemahlener Safrans zu achten ganzen; ist dieser letztere verfälscht, so zeigt nach einem Auf-</p>	<p>Safffarben kommt er nur, wenn selbige besonders gut bezahlt oder daraus bereitet verlangt werden. In der Medicin findet er seiner auflösenden u. balsamischen Kräfte wegen mancherlei Anwendung; in größern Dosen betäubt er; äußerlich gebraucht man den Safran als ein sogenanntes erweichendes Mittel, besonders bei drüsigten Augentzündungen und bei Geschwüren, die man zur Zeitigung bringen will.</p>

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
<b>Croc. mart. aperitiv.</b> seu <b>Ferr. oxydat. fusc.</b>	<b>Crocus martis aperiturus</b> sive <b>Ferrum oxydatum fuscum.</b>	<b>Eröffnender Eisensafran</b> oder <b>braunes Eisenoghd.</b>	guf von Wasser diesen Betrug die minder gelbe Farbe.  Eisenvitriol wird in Wasser gelöst, mit kohlensaurem Alkali niederschlagen und der Niederschlag nach dem Auswaschen in der Wärme getrocknet; es ist ein gelbbraunes, in Wasser unlösliches, in Säuren leicht lösliches Pulver.	Es wird theils innerlich verwendet, theils zur Darstellung anderer Eisenoxydsalze gebraucht.
<b>Crocus metallorum.</b>	Siehe <b>Crocus antimonii</b> beschrieben unter der Rubrik <b>Antimon. crud.</b>			
<b>Crocus venenis.</b>			Darunter versteht man ein Kupferpräparat, was früher auf verschiedene Weise aus Kupfererzen erzeugt wurde, und im Wesentlichen mit den sogenannten Kupferblumen oder dem Kupferoxyd übereinstimmt; sie sind ganz obsolet geworden.	
<b>Crystalli tartari venef. alb.</b>	<b>Crystalli tartari venetae albae.</b>	<b>Weißer gereinigter Weinstein.</b>	Man bereitet ihn aus den in den Weinfässern sich mit der Zeit ansetzenden Krusten, indem selbige aufgelöst, die färbenden Theile durch Eiweiß, Blut, Thonerde oder Kohle entfernt werden, und dieses Verfahren öfters wiederholt wird.  Der rothe weisse Weinstein soll schönere weisse Crystallen als der weisse geben. <b>Vido Cremor tartari.</b>	<b>Vide cremor tartari.</b> Bei technischer Verwendung wird der rothe dem gereinigten Weinstein vorgezogen.
<b>Cubebae</b> aut <b>Piper caudatum.</b>		<b>Cubeben, Schwindelkörner, Stiel- oder Schwanzpfeffer.</b>	Der Cubebenspfefferstrauch wächst auf Java, Bourbon, Malabar, Guiana und in Ostindien; er hat grauschwarze, kleine, kurzgestielte Beeren, welche einen einzigen Kern enthalten; der Geruch ist angenehm gewürzhalt, der Geschmack der Schale ist brennend gewürzhalt, der des Kerns campherartig und brennend; zusammengeschrumpft oder ganz vertrocknet haben die Beeren wenig Werth mehr; zuweilen werden sie mit den	In den Apotheken wurde dieser Artikel sonst mehr als jetzt als erwärmendes, nerven- und magenstärkendes, den Schwindel vertreibendes Mittel gebraucht. Die Conditoren überziehen ihn auch mit Zucker. — Beim Tripper, weissen Fluß werden selbige

Abbraviatur. ren.	Ganze Benennun- gen.	Deutsche Benennun- gen.	Vorkommen, Bereitung, Eigenschaften.	Anwendung.
			Kreuzbeeren vermischt, welche aber grünlich, vierfarnig und länger gestielt sind. Man bezieht die Cubeben von London, Hamburg und Amsterdam.	mit Zucker vermengt häufig seit neuerer Zeit angewendet.
<b>Cupr. amm. mur. liq.</b>	<b>Cuprum ammoniati- muriati- cum liqui- dum.</b>	<b>Flüssiges salzsaures Kupferoxyd- Ammoniak.</b>	Kupferoxyd wird in Salzsäure aufgelöst, und zu dieser Flüssigkeit noch Salmial gesetzt. Es ist eine grüne Flüssigkeit von höchst widrigem und salzigem Metallgeschmack.	Innerlich bei Syphilis u. s. w.
<b>Cuprum carbonicum</b>		<b>Kohlensau- res Kupferoxyd.</b>	Es wird durch Niederschlagen eines in Wasser gelösten Kupfersalzes (z. B. des Kupfervitriols) mit kohlensaurem Kali, Auswaschen und Trocknen des Niederschlages erhalten. Eine ähnliche Verbindung findet sich auch als Mineral und heißt Malachit. Es ist ein schönes hellgrünes Pulver und giftig.	Man gebraucht es zur Hervorbringung eines blauen Feuers in der Feuerwerkerei. Das natürlich vorkommende dient auch als Malerfarbe.
<b>Cupr. muriat.</b>	<b>Cuprum muriaticum.</b>	<b>Salzsaures Kupferoxyd.</b>	Kupfer wird in Königswasser aufgelöst, und zur Krystallisation gebracht. Es besteht in hellgrünen nadelförmigen Krystallen, die sich leicht in Wasser und Weingeist auflösen, höchst widerlich metallisch schmecken und an der Luft zerfließen, daher sie in gut verschlossenen Gefäßen zu verwahren sind.	Als salzsaures Kupferoxyd wird es an u. für sich nicht viel angewendet, zuweilen aber in der Feuerwerkerei zur Erzeugung von blauem Feuer.
<b>Cupr. nitr.</b>	<b>Cuprum nitricum.</b>	<b>Salpetersau- res Kupfer.</b>	Es wird in chemischen Fabriken aus Kupfer- und Scheidewasser bereitet, und ist ein blaues Salz von höchst eckelhaftem Geschmack, zerfließt an der Luft.	Man gebraucht es zur Darstellung von reinem Kupferoxyd, zu Feuerwerken u. s. w.
<b>Cupr. oxyd. nigr.</b>	<b>Cuprum oxydatum nigrum.</b>	<b>Schwarzes Kupferoxyd.</b>	Salpetersaures Kupferoxyd wird in einem Schmelzriegel so lange gegläht, als noch braune Dämpfe entweichen; es ist ein schwarzes, nur in Säuren auflösliches Pulver.	Es dient zur Darstellung von Kupfersalzen, so wie in der analytischen Chemie.
<b>Cupr. oxydul.</b>	<b>Cuprum oxydulatum</b>	<b>Kupferoxyd- dul.</b>	Durch Glühen des Kupferoxyds mit metallischem Kupfer in einem verschlossenen Tiegel, andre Methoden sind kostspieliger. Es ist ein kupferrothes, oft ins Violette fallendes	Es dient besonders zur Darstellung des rothen Glases, und ist gerade dasjenige, was den Glasflüssen die