

Einleitung in die Arzneimittellkunde / von J. Arneman.

Contributors

Arnemann, J. 1763-1806.

Publication/Creation

Göttingen : Im Vandenhoeck und Ruprechtschen Verlage, 1797.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/vybny3pu>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



EPB Supp B
60516/B

Jakob Friedrich Gurett

Mundarzneidner

Oberschaffhausen

1872

Einleitung
in die
Arzneimittelkunde

von

J. Arneman

der Arzneiwissenschaft Professor ord. zu Göttingen, verschiedener
gelehrter Gesellschaften Mitglied.



Göttingen,

im Vandenhoeck und Ruprecht'schen Verlage

1797.

John F. Givens

6



Handwritten text at the bottom of the page, appearing to be a signature or a date, though it is heavily obscured by dark ink smudges and stains.

Vorerinnerung.

Die Einleitung in die Arzneimittellkunde, war ursprünglich als ein Verzeichniß entworfen, nach welchem ich meine Sammlung der Materia medica geordnet hatte. Das System welches ich befolge, schien mir am zweckmäßigsten, weil es hier mit Beseitigung aller Nebeneigenschaften und Wirkungen der Arzneimittel, nur allein auf die medicinische Waarenkunde ankam. Meine Sammlung der Materia medica sollte alles enthalten was in neuern Zeiten in den Apotheken verordnet, und was hin und wieder als Hausmittel gebraucht wird; und nicht bloß das Ausgesuchte und Vorzügliche, sondern auch das Mittelmäßige, das Schlechte, das Nachgemachte, die Verwechslungen und Verfälschungen. Es war dabei vorzüglich mein Zweck, alle Arzneimittel welche in Ansehung ihrer äußern Kennzeichen und allgemeinen

Eigenschaften, oder in Rücksicht ihrer Bereitungsart, und der Aufbewahrung mit einander übereinkommen, unter einen Blick zu bringen.

Um diese Sammlung mehr gemeinnützig zu machen, gebrauche ich sie als die Grundlage zu Vorlesungen über die Arzneimittellkunde, und dies hat mich veranlaßt die Schrift selbst als Handbuch herauszugeben. Die gewöhnliche Klage, daß die *Materia medica* eine so schwere, und so viel umfassende Wissenschaft ist, schien mir auch darin ihren Grund zu haben (ich rede nur von dem Vortrag dieser Wissenschaft), daß man sie nicht genug vereinfacht. Freilich ist eine Wissenschaft welche so viele Vorkenntnisse voraussetzt, und die aus so vielen Hülfquellen schöpft, immer sehr schwer. Die meisten angehenden Aerzte welche *Materia medica* studiren, fangen zu früh damit an, ehe sie hinreichende Kenntnisse der Botanik, der Chemie, Physiologie und Pathologie gesammelt haben, welche doch in dem feinen praktischen Theil der *Materia medica*, wo es auf die Auswahl, und die Erklärung der Wirkungsart der Medicamente, ihrer Eigenthümlichkeiten und Eigenheiten, aus einer Summe von Erfahrungen abstrahirt, ankommt; zusammenfließen. Zu geschweigen die Kenntnisse welche das Verordnen und Zusammensetzen der Arzneimittel, nach den geläuterten Regeln der Chemie und Pharmacie nöthig macht.

Es schien mir daher von Nutzen zu seyn die *Materia medica* zu trennen, so daß zuerst die Arzneimittellkunde (gewissermaßen die *materia medica pura*) die

die Ueberſicht und Kenntniß wie die medicinifchen Waaren beſchaffen ſeyn müſſen, voraus geht, und als eine eigne Wiſſenſchaft abgehandelt wird. Das hier gegebene Verzeichniß der Pflanzenmittel kann als eine Anleitung dienen, um das Studium der Botanik zum medicinifchen Zweck zu reguliren, und eine völlſtändige Sammlung der ſogenannten officinellen Gewächſe darnach anzulegen. Ich habe dabei überall die Verwechslungen und Irrungen welche vorkommen angegeben. Zwar iſt manche Pflanze angeführt, welche völlig entbehrlich und überflüſſig iſt. Aber wenn werden ſich die Stimmen der Aerzte darüber vereinigen! Manche Pflanze muß noch vorrätbig gehalten werden, weil ſie zu Zeiten gefordert wird, oder weil ſie in den Diſpenſatorien figurirt. Es iſt aber immer ganz etwas anders, dieſe Gewächſe zu kennen, und etwas anders ſie in Krankheiten zu verordnen. Ich habe auch überall die entbehrlichen Mittel kenntlich gemacht, zum Beſten derer welche nur das Selecte lieben.

Bei den chemiſchen und zubereiteten Mitteln habe ich mit Sorgfalt die Kennzeichen der Güte und der Aechtheit, und die vorzüglichſten Proben, welche jedem Arzte von der größten Wichtigkeit ſeyn müſſen, angegeben. Auch dieſe laſſen ſich in der Arzneimittellehre nicht mit der nöthigen Ausführlichkeit auseinander ſetzen, ohne dem praktiſchen Theil Abbruch zu thun, und gewiſſermaßen das Intereſſe zu theilen. Ich habe mich dabei hauptſächlich auf ſolche eingeſchränkt, welche allemal am leichtesten in kleinen Quantitäten, und ohne einen weitläufigen

Apparat nöthig zu haben, angestellt werden können, und ich folge dabei dankbar unsern besten Chemisten und Pharmaceutikern.

Die zusammengesetzten officinellen Arzneimittel, sind der Vollständigkeit wegen angehängt, weil ein jeder Arzt zum wenigsten eine historische Kenntniß von den vorzüglichsten Zubereitungen, welche in neuern Zeiten officinell sind, haben muß. Ich habe aber nur die allgemeinen Ingredienzen angeben können, weil das Verhältniß derselben gegen einander beinahe in einem jedem Apothekerbuche verschieden ist, und ich setze voraus, daß bei der Beurtheilung dieser Mittel allemal das Landes Dispensatorium zum Grunde gelegt wird.

Auf diese Grundlage folgt nun die praktische Arzneimittellehre, (*Materia medica applicata*) denn auf praktische Anwendung reducirt sich doch alles in dieser Wissenschaft.

Von dieser Seite wünsche ich die gegenwärtige Schrift beurtheilt zu sehen, und ich glaube wenigstens dadurch um einen Schritt näher getreten zu seyn, die *Materia medica* in möglichster Vollkommenheit abzuhandeln.

Göttingen im April 1797.

Allgemeine Uebersicht

Erste Abtheilung

Rohe und zubereitete Arzneimittel.

A. Aus dem Pflanzenreich.

1. Wurzeln	-	-	-	Seite I
2. Kräuter	-	-	-	77
3. Blätter	-	-	-	133
4. Knospen, Schößlinge	-	-	-	142
5. Blumen, Blüthen	-	-	-	143
6. Blüthentheile	-	-	-	154
7. Früchte	-	-	-	156
8. Beeren	-	-	-	162
9. Musse, pulpa	-	-	-	165
10. Fruchtschaalen	-	-	-	168
11. Schooten	-	-	-	169
12. Saamenkapseln.	-	-	-	171
13. Saamen	-	-	-	172
14. Stengel, Stipites	-	-	-	200
15. Rinden	-	-	-	202
16. Hölzer	-	-	-	218
17. Auswüchse	-	-	-	226
	* 4			18.

18. Schwämme	-	-	-	228
19. Moose	-	-	-	232
20. Balsame	-	-	-	235
21. Harze, Schleimharze	-	-	-	243
22. Gummi	-	-	-	264
23. Eingedickte Pflanzensäfte	-	-	-	266
24. Extracte	-	-	-	276
25. Kampher	-	-	-	287
26. Oele	-	-	-	288
27. Wesentliche Pflanzensalze	-	-	-	306
28. Destillirte Wasser	-	-	-	311
29. Abgezogene Spiritus	-	-	-	317
30. Weine	-	-	-	321
31. Essige	-	-	-	322
32. Conserven	-	-	-	325
33. Robarten	-	-	-	328
34. Syrupe	-	-	-	331
35. Kleye, Fecula	-	-	-	342
36. Kohlen und Rufs	-	-	-	343

B. Aus dem Thierreich.

1. Insecten und Würmer	-	-	344
2. Zoophyten	-	-	349
3. Theile von Thieren	-	-	349
4. Fette	-	-	353
5. Oelichte Mittel	-	-	356
6. Empyreumatische Oele	-	-	359
7. Thierische alcalische Salze	-	-	360
8. Phosphor	-	-	361
9. Producte der Thiere	-	-	362

C. Aus

C. Aus dem Mineralreich.

1. Erden	-	-	-	364
2. Laugensalze	-	-	-	368
3. Mittelsalze, Neutralsalze	-	-	-	375
4. Mineralsäuren	-	-	-	391
5. Versäufte Säuren, Naphthen	-	-	-	398
6. Seifen	-	-	-	402
7. Erdharze	-	-	-	404
8. Min. empyreumatische Oele	-	-	-	405
9. Schwefel	-	-	-	407
10. Metalle:				
a. Gold	-	-	-	411
b. Silber	-	-	-	411
c. Quecksilber	-	-	-	413
d. Eisen	-	-	-	425
e. Kupfer	-	-	-	431
f. Blei	-	-	-	434
g. Spiesglanz	-	-	-	439
h. Zink	-	-	-	448
i. Wismuth	-	-	-	452
k. Arsenik	-	-	-	453
l. Zinn	-	-	-	454

D. Luftarten.

456

Zweite Abtheilung

Zusammengesetzte officinelle Arzneimittel.

1. Species	-	-	Seite 457
2. Pulver	-	-	459
3. Pillen	-	-	462
4. Bolus	-	-	464
5. Rotulae	-	-	465
6. Trochisci und Bacilli	-	-	466
7. Pasten	-	-	467
8. Morfellen	-	-	468
9. Oelzucker	-	-	469
10. Tincturen und Essenzen	-	-	469
11. Elixire	-	-	478
12. Electuaria	-	-	480
13. Confectionen	-	-	481
14. Balsame	-	-	482
15. Emulsionen	-	-	483
16. Infusionen	-	-	484
17. Iulepe	-	-	485
18. Linctus, Eclegma, Looch	-	-	486
19. Mixturen	-	-	486
20. Honig und Sauerhonig	-	-	487
21. Salben	-	-	488
22. Liquamen	-	-	491
23. Linimente	-	-	492
24. Cerate	-	-	492
25. Pflaster	-	-	493
26. Epitheme	-	-	498

Erste Abtheilung.

Rohe und zubereitete Arzneimittel.

A. Aus dem Pflanzenreich.

1. Wurzeln, *Radices*.

I. Schleimige Wurzeln.

a. Rein schleimige.

RADIX ALTHEAE.

Rad. Bismalvae. (*Althaea officinalis L.*). Eibisch-
wurzel, große wilde Pappel, Althewurzel, Heil-
kraut. Im südlichen Europa, auch in verschie-
denen Gegenden von Deutschland auf einem tho-
nigten Boden. Wird in Garten cultivirt. Perennirt.

Die Wurzel besteht aus einem knopfförmigen
Hauptstamm, mit vielen Nebenästen wie ein Fe-
derkiel oder Finger dik. Frisch hat sie äußerlich

A

eine

eine graue oder gelbliche Epidermis, welche gewöhnlich vor dem Troknen abgeschält wird, daher ist sie auch troken äusserlich weis, mit vielen kleinen Löchern auf der Oberfläche. Inwendig ist sie weis, schwammicht, zaferig. Ohne Geruch. Der Geschmak ist süslicht schleimig. Man muss die weissesten Stüke ausfuchen.

RADIX SALEP.

Rad. Salap. (Orchis Morio, *O. pyramidalis*, *O. latifolia*, *O. mascula*, *O. militaris* L.). Salapwurzel. Eine perennirende Pflanze, auf feuchten Wiesen.

Die Wurzel ist knollicht (Bubus), von verschiedener Grösse und Gestalt, oval, platt, herzförmig. Frisch ist sie milchweis, getroknet aber gelblicht durchscheinend, die Consistenz hornartig, hart und zähe. Ohne Geruch. Sie muss sich ganz in Schleim auflösen.

Die welken, braunen, wurmstichigen Wurzeln sind unbrauchbar.

Entbehrliche.

RADIX ORCHIDIS.

R. Satyrii. *R. Satyrionis* (*Orchis bifolia* L.). Kna-
benwurzel, Stendelwurzel, Kukuksblumenwurzel,
Ragwurzel. Ist perennirend.

Die Wurzel ist wie eine Muscatnus groß, läng-
licht, unten etwas zugespitzt, hart und zähe. Der Ge-
schmak schleimig. Die zusammengeschrumpften,
lockern, saftlosen Wurzeln sind unkräftig.

RADIX CONSOLIDAE MAIORIS.

R. Symphyti. (*Symphytum officinale* L.). Schwarz-
wurzel, Wallwurzel, Beinwell. Auf sumpfigen
Wiesen, an Gräben und Teichen, perennirend.

Sie ist auswendig schwarz und inwendig weiß,
lang, wie ein Finger oder Zoll dick, mit vielen
Zweigen. Frisch ist sie saftig, schleimicht. Ge-
troknet und lange aufbewahrt mehr mehlicht und
schwammig schleimig.

b. Schleimig bittre Wurzeln.

RADIX SAPONARIAE.

R. Saponariae rubrae. (*Saponaria officinalis L.*). Seifenwurzel, rothe Seifenwurzel. Wild zwischen Ruinen, auf Dämmen, gewöhnlich mit weisser Blüte. Wird in Garten cultivirt, dann ist die Blüte rosenroth, auch gefüllt. Perennirt.

Die Wurzel ist ohngefähr wie ein kleiner Finger dik, gegliedert, mit vielen Zweigen, fafericht, feste. Frisch hat sie eine röthlich gelbe Epidermis, getroknet ist sie braunroth oder hellbraun, inwendig weislicht gelb. Der Geschmack ist anfangs süß und schleimig, hernach bitterlich herbe. Mit Wasser gekocht oder gerieben schäumt sie.

Sie wird zuweilen verwechselt.

a) mit *Lychnis dioica L.* (*Saponaria alba*).

Die Wurzel ist äußerlich nicht so roth.

b) mit *Cucubalus Behen L.*

RADIX SARSAPARILLAE.

Rad. Sarsaparillae. R. Sarsae (*Smilax Sarsaparilla L.*) Sarsaparillwurzel; aus Peru, Brasilien, Mexico, Virginien.

Man unterscheidet im Handel

a) *Die runde Sarsaparille*, die beste Sorte. Diese wird in runden oder länglichten Körben

ben verschikt. Auswendig ist sie grau braun, am Rande röthlich strahlicht, etwas runzlicht, lang, geschlängelt und in einander gewunden, wie eine Federspule dik, mit kleinen Fibrillen besetzt, von welchen sie gemeiniglich gereinigt ist, und der Länge nach gefurcht. Inwendig weis, zähe und biegsam. Der Geschmak schleimig und etwas bitter.

b) *Die lange Sarsaparille.* Diese ist der Länge nach zusammengebunden.

c) *Die Sarsaparille von Honduras.* Die Wurzeln sind mit dem Stamm oder Knollen verbunden, und kommen in Bündeln, ohne alle Ordnung oder lose in den Handel. Sie ist die schlechteste.

Die holzichten, harten, schwarzen, sehr zerbrechlichen, mehlichten Stüke taugen nicht.

Die Rad. *Sarsaparillae germanicae* kommt von *Carex arenaria* L.

Entbehrliche

RADIX FARFARAE.

Rad. Tussilaginis. (*Tussilago farfara* L.). Huflattig, Ackerrattig, Eselshuf, Eselsfuß, wächst auf thonigten Boden an Gräben und auf Aeckern wild, Perrenirend.

Sie ist dünne, fasericht, weis von Farbe, ohne Geruch und hat einen schleimichten, faden, bitterlichen Geschmack.

In verschiedenen Gegenden sammet man auch:

Die *Rad. Petasitidis*. (*Tussilago Petasites* L.) Petasitenkraut, grosser Hufatug. Diese ist knollig, mit vielen Fasern, geringelt, äusserlich braungelb und inwendig weislich. Frisch schmeckt sie bitter, scharf. Oft wird

Tussilago Hybrida L. damit verwechselt. Der Unterschied liegt bloss in den Blüthen. Sie sind meistens weiblich, hingegen *Tussilago petasites* hat lauter Zwitterblüthen.

RADIX SCORZONERAE.

Scorzonera humilis L. Wilde Haferwurzel, Natterwurzel, wilde Scorzonere, in waldichten Gegenden und auf Wiesen wild. Perennirt.

Die Wurzel ist gross, wie ein Finger dik, holzigt, geringelt, auswendig braungelb, innerlich weis. Frisch enthält sie einen Milchsaft, getrocknet schmeckt sie bitterlich.

Man verwechselt damit

a) *Rad. Scorzonerae hispanicae* L. Diese ist lang, einen Zoll dik, hat eine schwarze Haut, ist

von Geschmack süßlich, getrocknet aber wird sie röthlich und verliert den Geschmack.

b) *Scorzonera angustifolia* L.

c) *Scorzonera lanata* L.

RADIX CHINAE.

Smilax China L. Chinawurzel, Pockenwurzel. Ein Strauch welcher in China, Japan, Persien, America, Peru, Brasilien, und auf den Westindischen Inseln wächst.

Man unterscheidet im Handel

a) die orientalische, die alte Chinawurzel (Rad. Chinae orientalis, oder ponderosa.

Sie ist etwas gebogen, schwer, holzigt, knotig, an den Seiten beschnitten, äußerlich hat sie eine braunröthliche Haut, inwendig ein weißes röthliches Mark. Der Geschmack ist schleimig, bitter, zusammenziehend.

b) die Amerikanische, oder occidentalische Chinawurzel (Rad. Chinae occidentalis). Ist viel leichter und mehr schwammicht, auch die Farbe der Haut ist dunkler.

Diese schlechte Sorte, auch die wurmförmigen, verlegenen Wurzeln werden von Materialisten zuweilen mit Bleiglätte gefüllt, und mit rothen Bolarden gefärbt.

RADIX ASPARAGI.

Asparagus officinalis L. Spargel. Wächst auf trocknen Wiesen wild, und wird in Küchengarten gezogen. Perennirt.

Sie hat einen starken Kopf aus welchem viele lange Aeste entspringen, äusserlich ist sie gelblich grau, inwendig weis. Geruch hat sie gar nicht, und überhaupt keine Kraft.

RADIX SIGILLI SALOMONIS.

Rad. Polygonati. (*Convallaria Polygonatum* L.) Schminkwurzel, Weiswurzel. Wächst auf Anhöhen und steinigten Bergen. Perennirt.

Sie ist etwa Fingers dik, äusserlich gelb und inwendig weis, unten fafericht, knotig, mit ringelförmigen Abläzen oder Gliedern. Einige Stüke haben kleine, runde, getüpfelte, gleichsam mit einem Siegel aufgedruckte Stellen.

Wird verwechselt

- a) mit *Convallaria multiflora* L. Wächst mehr unter Sträuchern und an schattigen Orten.

c. Schleimig, süßlicht bitter.

RADIX BARDANAE.

Rad. Lappae majoris. (*Arctium Lappa L.*) Klettenwurzel, Großdeckenkraut. An Wegen und ungebauten Stellen. Perennirt.

Sie ist sehr stark einfach, äußerlich mit einer schwarzen Haut bedekt, inwendig weiß, schwammicht. Der Geschmack ist bitterlich süß schleimig.

Die holzichten, alten Stücke sind unbrauchbar.

II. Süße, zuckerartige Wurzeln.

RADIX GRAMINIS.

Rad. Graminis Canini. (*Triticum repens L.*) Graswurzel, Quekenwurzel, Hundswurzel. Eine perennirende Grassart auf Feldern und Wiesen.

Sie hat sehr lange und glatte Schößlinge, mit vielen Gelenken, frisch sieht sie weiß aus, glänzend, und enthält einen milchigten Saft. Getrocknet ist sie gelblicht wie Strohhalme, ohne Geruch. Der Geschmack ist süßlicht.

Kann verwechselt werden

a) mit *Elymus caninus L.* Quekenartiges Haargras.

Diese Grassart ist doch überall nur selten.

- b) *Lotium perenne*. Lolch, Raygrafs. Die Wurzel ist viel kürzer und fasericht, auch nicht so weifs.

RADIX LIQVIRITIAE.

Rad. Glycyrrhizae. (*Glycyrrhiza glabra*, *G. echinata* L.) Süssholzwurzel. Eine Staude welche in Spanien und England wild wächst, wird in Rusland, Deutschland, Italien u. a. cultivirt. Perennirt.

Die Wurzel ist Fingers bis Daumen dik, lang, kriechend, äusserlich rothbraun oder grau und runzlicht, wenn man sie durchschneidet inwendig gelblicht, mit vielen Saströhren. Der Geruch ist schwach, der Geschmack müss süß und angenehm seyn, bey längeren Käuen bitterlich. Die Spanische ist vorzüglich wegen ihrer Süffigkeit.

Die dünnen, wurmfichigen, dumpficht riechenden Stüke müssen verworfen werden.

RADIX POLYPODII.

Rad. Filiculae dulcis. (*Polypodium vulgare* L.). Engel. süß, Kropfwurzel, Corallenwurzel. Wächst an den Wurzeln von Eichen, Buchen, Haselsträuchern, in alten Gemauern, in einem bemooßten Boden.

Sie ist sehr ästig, fasericht, lang, wie eine Federspule dik, knotig und gegliedert, zähe, wenn
sie

ſie friſch iſt mit Schuppen beſetzt, welche beym Trocknen abgemacht werden. Aeufferlich von rothbrauner Farbe, inwendig weis und hat ein gelblicht grünes Mark. Der Geſchmak iſt anfangs füß, nachher etwas herbe, widerlich.

Die harten, holzichten, geſchmakloſen Wurzeln ſind unkräftig.

RADIX DAVCI SATIVI.

Daucus Carota L. Die Carotte, Möhre. Eine zweijährige Pflanze, wächst auf Anhöhen und Bergen wild.

Die Wurzel iſt ſpindelförmig, ſaftreich und füß. Es giebt davon zwei Hauptarten:

- a) die orange gelbe,
- b) die hellgelbe Carotte.

III. Bittere Wurzeln.

a. *Bittere.*

RADIX GENTIANAE.

Rad. Gentianae rubrae, luteae. (Gentiana lutea L.)

Gemeiner Enzian, rother, gelber Enzian, Bitterwurzel. Wächst auf den Gebirgen in der Schweiz, Oesterreich, Tyrol, den Apenninen, Pirenaeen u. a. Perennirt.

Sie ist lang, einige Finger dik, cylindrisch, geringelt, äußerlich etwas runzlicht, dunkelbraun, inwendig gelb oder röthlich, von Textur schwammicht und zähe. Ohne Geruch, und sehr bitter, doch nicht unangenehm.

Die schwarzen, allzu runzlichten, wurmförmigen Stücke sind unbrauchbar.

Wird zuweilen verwechselt

a) mit *Aconitum lycoctonum* L. Wolfswurzel.

Diese Wurzel ist äußerlich grünlich braun, oder weislicht, grünlich schwarz, mit feineren und dichteren Runzeln, der Geruch ist widerlich, der Geschmack scharf und stechend.

b) mit *Ranunculus Thora* L.

RADIX POLYGALAE AMARAE.

Polygala amara L. Bittere Kreuzblume.

Wild a) an bergichten, waldichten Orten in Deutschland, trägt eine blaue Blüthe,

b) auf feuchten Wiesen im südlichen Deutschland, mit weißer Blüthe, perennirt. Diese ist nicht so kräftig.

Die Wurzel hat einen knotigen Kopf mit vielen dünnen Fasern. Sie ist hart, holzicht, äußerlich gelbgrau, inwendig sehr weiß. Der Geschmack ist stark, bitterlich süß.

Wird verwechselt, mit

a) *Polygala vulgaris* L. Wächst auf Wiesen und schattigten Anhöhen überall. Die Wurzel ist fast ganz geschmaklos.

RADIX TARAXACI.

Rad. Dentis Leonis. (Leontodon Taraxacum L.)

Löwenzahnwurzel, Butterblume, Pfaffenröhrchen, Kuhblume, Ochsenblume, auf Weiden und an Wegen. Perennirt.

Die Wurzel ist spindelförmig, lang, Fingers dik, mit einem holzichten Streif durchzogen, fasericht, äußerlich braun, inwendig weiß. Frisch enthält sie einen bitteren milchigten Saft, getrocknet verliert sie die Bitterkeit.

Entbehrliche.

RADIX CICHOREI.

Rad. Cichorei sylvestris (Cichorium intybus L.) Zichorie, wilde Hindlaucht, Wegwartwurzel. Ein bienenes Gewächs, an Wegen und Dämmen. Wird in Garten gezogen.

Sie ist lang, einen Finger dik, fafericht, äußerlich mit einer braunen Haut bekleidet, inwendig weis. Frisch enthält sie einen sehr bittern Milchsaft, und ein bittres Mark. Getroknet ist sie bloß holzicht.

RADIX MUNGOS.

Rad. Serpentina. (Ophiorrhiza Mungos L.) Aus Java, Zeilon, Amboina, Summatra u. andern Ostindischen Inseln. Perennirt.

Kommt in kleinen Stücken vor, sechs Zoll bis höchstens eine Spanne lang, und Fingers dik. Sie ist holzicht, stark gewunden, (ausgenommen die jungen Wurzeln), mit einer braunen, runzlichten und schwammichten Rinde bedekt, inwendig hat sie einen weislichten, harten, holzichten Kern. Ohne Geruch. Der Geschmak ist etwas salzicht und sehr bitter.

RADIX CYNOGLOSSI.

Rad. Cynoglossae. (*Cynoglossum officinale L.*). Hundszunge. An Wegen, Zäunen und ungebauten Orten.

Sie ist lang, stark, ästig, äußerlich braun oder schwarz röthlich, inwendig weis. Frisch hat sie einen unangenehmen Geruch welcher durch das Trocknen sich verliert. Der Geschmack ist süßlich bitter.

Wird verwechselt

a) mit *Anchusa officinalis L.* Ochsenzunge.

b) mit *Echium vulgare L.* Natterkopf.

b. *Bittre, scharfe Wurzeln.*

RADIX GALANGAE.

Rad. Galangae minoris. (*Maranta Galanga L.*) Galgant. In China, Ostindien.

Man unterscheidet im Handel

a) *Rad. Galangae minor*, kleiner Galgant. Ist etwa einen Zoll lang, durch und durch röthlich braun, wie ein kleiner Finger dik, knottig, geringelt, feste. Der Geruch gewürzhaft. Der Geschmack pikant, scharf bitter.

b) *Rad.*

- b) *Rad. Galangae major*, grosser Galgant. Diese Wurzel ist der vorigen ähnlich, wie ein Daumen dick und noch stärker, äusserlich braun, inwendig blässer von Farbe. Von Geruch und Geschmack bitter, scharf, widerlich.

Wird verwechselt

- a) mit *Rad. Cyperi longi* L. Wilder Galgant, lange Zyperwurzel. Wächst im südlichen Europa in sumpfigen Gegenden.

Diese Wurzel ist lang, knotig, gegliedert und gekrümmt, wie ein kleiner Finger dick, äusserlich dunkelbraun, inwendig weiss. Der Geschmack ist mehr bitter gewürzhaft.

Entbehrliche.

RADIX GENTIANAE ALBAE.

LasERPitium latifolium L. Auf Bergen, in waldichten Gegenden. Weisses Enzian, weisse Hirschwurzel.

Sie ist spindelförmig, stark, äusserlich weiss mit zirkelförmigen Runzeln, inwendig gelblich weiss, scharf und bitterlich von Geschmack.

RADIX CARLINAE.

Rad. Chamaeleontis albi, Rad. Cardopathii, Cardopatiæ. (*Carlina acaulis L.*). Eberwurzel. Auf Hügeln und Bergen im südlichen Deutschland, der Schweiz, Italien.

Sie ist etwa fünf Zoll lang, Fingers dik, ästig, fafericht, auswendig braun, und corrodirt, inwendig hellgelb mit gelben Streifen. Der Geruch ist unangenehm und durchdringend. Der Geschmack sehr bitter und scharf.

RADIX ARISTOLOCHIAE VULGARIS.

Rad. Aristolochiae tenuis. Rad. Aristolochiae creticae. (*Aristolochia clematitis L.*). Gemeine, dünne Osterluzei. An Zäunen und ungebauten Stellen im südlichen Deutschland, Frankreich, Spanien. Perennirt.

Sie ist lang, kriechend, wie ein Federkiel dik, fafericht, gekrümmt, äußerlich braun, oder graubraun, inwendig gelblicht. Der Geschmack bitterlich scharf.

RADIX ARISTOLOCHIAE LONGAE.

Aristolochia longa L. Lange Osterluzei, im südlichen Europa.

Sie ist lang, rundlich, wie ein Zoll dik, und darüber, bis zur Armsdike, fleischigt. Aeusserlich runzlicht, knotig, hellbraun, innerlich hellgelb, bitter widerlich von Geschmack.

RADIX ARISTOLOCHIAE ROTVNDAE.

Aristolochia rotunda L. Runde Osterluzei, runde Hohlwurzel, im südlichen Europa.

Die Wurzel ist groß, etwa drei Zoll dick, knolligt fast wie Kartoffeln, etwas runzlicht, fleischig, ausserhalb mit einer braunen Rinde, innerhalb hellgelb, solide. Der Geruch ist schwach, der Geschmack scharf und bitter.

Die sehr runzlichten, leichten, mehlichten Wurzeln sind ganz zu verwerfen.

RADIX ARISTOLOCHIAE FABACEAE.

Fumaria bulbosa L. Runde Hohlwurzel, grosser Erddrauch, Baumchenhohlwurzel. An schattigen Orten in Wäldern, in Garten unter Hecken, zu Anfang des Frühlings.

Die Wurzel ist verschieden

a) ganz solide und fest

b) etwas ausgehöhlt.

Beide Varietäten sind rund, mit einem gelben Häutchen bedekt, inwendig weiss und von Geschmack bitter.

RADIX CALCITRAPAE.

Rad. Cardui Stellati. (*Centaurea Calcitrapa L.*) Ritterspornwurzel. Eine annuelle Pflanze, auf Wiesen, an Wegen und Dörfern.

Sie ist Fingers dik, cylindrisch und enthält ein weisses Mark. Der Geruch ist fade, und der Geschmack schwach bitter.

RADIX ANTICHLERICA.

Sophora heptaphylla L. Ein Strauch in Ostindien.
Die Wurzel ist sehr bitter.

RADIX THYSSELINI.

Rad. Olsnitii. (*Selinum palustre L.*) Elfenich. In feuchten Wäldern und buschigten Sümpfen.

Sie ist spindelförmig, ästlig, wie ein kleiner Finger stark, von aussen gelblich und inwendig weis; Frisch enthält sie einen Milchsaft. Der Geruch ist gewürzhaft, der Geschmack bitter, scharf, hüzig.

RADIX CHYNLEN.

Chinlenwurzel, von einer unbekannten Pflanze aus China.

Sie kommt in cylindrischen Stücken vor von rothgelber Farbe, welche ein bis zwei Zoll lang, und wie ein Strohalm oder Federspule dik sind, von aussen runzlicht, knotig, etwas schuppicht, mit vielen spitzen Borsten besetzt und leicht zerbrechlich. Der Geschmack ist höchst bitter, und sie färbt den Speichel rothgelb. Ohne Geruch.

c. *Bittre scharfe gewürzhafte.*

RADIX ARNICAE.

Rad. Arnicae. (*Arnica montana L.*). Wohlverlei, Fallkraut, Bergwolverlei, Lucianskraut, Mutterwurz, Johannisblumenwurz. Auf sonnichten Gebirgen, den Harzgebirgen, im thüringischen u. a. Gegenden Deutschlands, auf moorichten, torfichten Wiesen, Perennirt.

Die Wurzel ist wie ein Federkiel dik, hohl, zieht, nach der einen Seite zu mit vielen langen und starken Fasern besetzt. Von aussen bräunlich, Inwendig weis. Der Geschmack ist scharf, gewürzhafte bitter.

Man verwechselt damit

- a) *Inula Dysenterica L.* Berufkraut, Ruhrkraut.
- b) *Hypochaeris maculata L.* Geflecktes Ferkelkraut.

RADIX SERPENTARIAE.

Aristolochia Serpentaria L. Virginische Schlangewurzel, Virginische Osterluzel. Aus Nordamerika, Virginien, Carolina. Perennirt.

Sie besteht aus vielen in einander gewundenen Fasern, welche aus einem kleinen knotigen Knopf entspringen und einige Zoll lang sind. Auswendig
sind

sind sie braungrünlicht, inwendig bleicher oder gelblicht. Der Geruch ist gewürzhaft, Valeriana kampherartig, der Geschmack scharf bitter.

RADIX CONTRAJERVAE.

Dorstenia Contrajerva L. Giftwurzel, Widergift, Bezoarwurzel. Im südlichen America, Peru, Mexico, Campeche. Perennirend.

Es gibt davon zwei Sorten

- a) Die *peruvianische Contrajerva* (Rad. *Contrajervae officinalis*).

Diese ist runzlicht, knotig, feste, schuppicht, bis zwei Zoll lang, an den Seiten und unten mit vielen dünnen zähen Fasern bewachsen, woran gemeinlich viele kleine runde Knoten sitzen. Die Farbe ist äußerlich braunroth oder braungelb, inwendig weisgelblicht. Der Geruch ist annehmlich gewürzhaft, der Geschmack bitter, scharf, gewürzhaft.

Die Wurzeln müssen recht frisch, schwer, und von den Fasern so viel als möglich gereinigt seyn:

- b) Die *Mexicanische Contrajerva* (von *Psoralea pentaphylla* L.) aus dem südlichen America, Guyana.

Die Wurzel ist ohngefähr zwei Zoll dick, äußerlich runzlicht, knotig, von brauner Farbe, inwendig weis, mit einem holzichten Kern. Der Geschmack ist süßlicht gewürzhaft.

RADIX COLUMBO.

Rad. Colombae, Rad. Columbae. Columbowurzel, von einem unbekannten Gewächs aus Columbo, Zeilon, und den heißen Gegenden von Asien.

Die Wurzel kommt gewöhnlich in ungleichen runden Scheiben, oder in verschiedenen Richtungen durchgeschnitten in den Handel. Die Scheiben sind einen halben bis drei Zoll breit, und einen viertel bis drei Zoll dick, zuweilen auch durchgebohrt. Die äußere Fläche ist ungleich. Sie bestehen aus dreien Theilen, welche durch schwärzliche concentrische Linien von einander abgefondert sind. Dabei ist sie mit Strahlen durchzogen, welche vom Mittelpunct nach dem Umkreis laufen. Der äußerste Theil ist die Rinde. Sie hat eine dunkelbraune Farbe und ist runzlicht, inwendig hellgelb, und ein bis zwei Linien stark. Darauf folgt der holzichte Theil, und in der Mitte das Mark. Dieses ist mehr schleimicht und mehlicht, nicht so hart, von Farbe etwas mehr grau oder gelblichtgrün, und auch nicht so bitter als die Rinde.

Der Geruch ist gewürzhaft und der Geschmack bitter und etwas scharf, unangenehm, fast wie Kümmelsamen.

Sie wird leicht von Würmern zerfressen, und verliert ihre Kraft.

RADIX IREOS FLORENTINAE.

Iris florentina L. Florentinische Violenzurzel, florentinische Schwerdlilienwurzel, im südlichen Europa, Italien und dem südlichen Deutschland. Perennirt.

Die natürliche Haut der Wurzel ist gelbroth. Sie wird geschält und getrocknet verschickt, und besteht aus fingerdicken platten Stücken, von weisser Farbe, mit gelbbraunen Punkten, hin und wieder gegliedert und knotig. Inwendig ist sie weisgelb. Der Geruch ist veilchenartig, und der Geschmack bitterlich, scharf gewürzhaft.

Die schweren, festen, recht weissen und wohlriechenden Stücke müssen ausgesucht werden. Die dünnen, weichen, mehlichten, geruchlosen Stücke sind unbrauchbar.

Wird zuweilen verwechselt mit

a) *Rad. Ireos nostratis* L. (*Iris Germanica* L.)
Gemeine Schwerdlilie, blaue Schwerdlilie. Wächst

in Deutschland in waldichten Gegenden. Sie ist dick, runzlicht, äußerlich gelblicht und inwendig weis, und wenn sie schnell getrocknet wird, der Violenwurzel an Geruch und Geschmack sehr ähnlich.

RADIX CURCUMAE.

Curcuma longa L. Curcuma, Gelbwurzel, Gurkenmey, gelber Ingber. Aus Ostindien, in feuchten Gegenden, Malabar, Zeilon. Perennirt.

Man unterscheidet

a) *Rad. Curcumae longa*, die lange Curcuma. Sie ist dick, knollicht, länglicht, knotig, feste. Auswendig runzlicht und gelb, inwendig dunkler, mit safrangelben Streifen durchzogen, und mit glänzenden Harzpuncten. Wenn sie alt ist wird sie röthlich. Der Geschmack ist gewürzhaft, scharf bitterlich. Der Geruch schwach fragrant.

b) *Rad. Curcumae rotunda*, die runde Curcuma. Sie ist mehr rund und knollicht. Die Farbe ist nicht so gelb.

Entbehrliche.

RADIX CASSUMVNIAS.

Rad. Cassuminas, Casmonar. Aus Ostindien.

Diese Wurzeln kommen in Scheiben welche in die Quere zerschnitten sind vor. Sie sind Fingers dik und knollicht. Auswendig sehen sie graubraun oder gelbgrau aus. inwendig gelblicht. Sie haben einen starken Zittwerartigen Geruch, und einen bittern, gewürzhaften, etwas scharfen Geschmack.

RADIX DICTAMNI.

Rad. Fraxinellae albae (Dictamnus albus L.) weisser Diptam, Eschenwurzel, Spechtwurzel. Auf steinichten Hügeln und Gebirgen in Deutschland. Perennirt.

Sie ist Fingers oder Daumen dik, ästig, fleischicht, weis, inwendig schwammicht. Frisch ist sie gelblicht, und hat einen besonders starken widerlichen Geruch, und einen sehr bittern etwas scharfen Geschmack. Durch das Troknen verliert sie beträchtlich von ihrer Kraft. Man pflegt bloß die Rinde der Wurzel, welche röhrenförmig zusammengerollt ist, aufzubewahren. Sie muß von dem schwammichten Theil gehörig gereinigt, dünne und nicht zerfressen seyn.

d. *Bitter scharfe widerliche Wurzeln.*

RADIX BRYONIAE.

Bryonia alba L. Zaunrübe, Gichtrübe, fast überall in Deutschland, schlingt sich an Hecken, Zäunen und Gesträuchern. Perennirt.

Die Wurzel ist spindelförmig, groß, ästig wie ein Arm dick, von Farbe gelb. Wenn sie frisch ist enthält sie einen sehr ekelhaften scharfen Saft, und riecht widerlich. Sie wird gewöhnlich in Querscheiben zerschnitten. Getrocknet ist sie schwammicht, bleichgelb, und mit ringförmigen Streifen durchzogen. Der Geschmack ist bitter und scharf.

Sie muß frisch im Sande aufbewahrt werden.

Man sammlet in einigen Gegenden auch die *Bryonia Dioica* L.

RADIX HELLEBORI NIGRI.

Rad. Melampodii. Fibrillae Hellebori nigri veri. (Helleborus niger L.). Schwarze Nieswurzel. Auf den Gebirgen von Oesterreich, Schlesien, der Schweiz, auf dem Harz, Muß in Garten gezogen werden. Perennirt.

Die Wurzel besteht aus einem schwarzen, gefurchten Knollen, der wie eine Muscatnus dick ist, und mit vielen geraden aneinander gewachsenen Fasern

fern umgeben, welche mit feinen Fäserchen besetzt sind. Sie sind zuweilen Spannen lang, cylindrisch, zähe, wie ein Strohalm dik. Wenn sie getrocknet sind, von aussen schwarz, zusammengeschrumpft, und inwendig schmutzig weis oder weisgelb; dabei sehr zerbrechlich. Der Geruch ist scharf und widerlich. Der Geschmack bitter, scharf, ekelhaft.

Wenn sie lange aufbewahrt wird, verliert sie ihre Wirksamkeit, daher sind auch die alten, sehr zerbrechlichen, geschmak, und geruchlosen Fasern ganz unbrauchbar.

Sie wird verwechselt und verfälscht

- a) mit *Helleborus foetidus* L. stinkende Nieswurz. Diese Wurzel ist überhaupt schwärzer von Farbe, die Hauptwurzel ist nicht so dik, und hat nur wenige kurze Fasern. Der Geruch ist noch ekelhafter, und der Geschmack schärfer, dass man ihn kaum aus dem Munde wegbringen kann.
- b) *Helleborus viridis* L. grüne Nieswurz. Die Wurzel ist ebenfalls schwärzer als die gewöhnliche Nieswurz, aber die Fasern sind zarter, vielfältiger, und nicht so lang. Der Geschmack ist scharfer, sehr bitter und ekelhaft.

c) *Ado.*

- c) *Adonis vernalis* L. Frühlings Adonis, in vielen Gegenden von Deutschland, besonders im Thüringischen. Die Hauptwurzel hat einen kürzern Kopf. Auch die Fasern sind kürzer, nicht mit den feinen Zäserchen besetzt, und mehr einfach. Die Farbe ist dunkelschwarz. Der Geschmack scharf, süßlicht bitter.
- d) *Astaca spicata* L. (Radix Christophoriana) Christophskraut. In Deutschland in schattigen Wäldern. Sie wird sehr häufig in Frankreich verwechselt. Die Wurzel ist spindelförmig, gegliedert, und zertheilt sich nach unten zu in viele holzichte Fasern.
- e) *Trollius europaeus* L. Europaeische Trollblume, in gebirgichten Gegenden in dem südlichen Deutschland und der Schweiz. Sie hat einen sehr kurzen Kopf, mit vielen, ästigen Fasern. Sie sind wie ein Strohalm dick, sechs bis 8 Zoll lang und ohne Geschmack.
- f) *Astrantia maior* L. große Astrantie. Wächst in verschiedenen Gegenden von Deutschland. Sie hat eine spindelförmige gegliederte Hauptwurzel, mit braunschwarzen, drei bis vier Zoll langen Aesten umgeben. Der Geruch ist
scharf

scharf, und der Geschmack bitter, scharf gewürzhaft.

- g) *Aconitum napellus* L. Eisenhut, Sturmhut.
Diese Verfälschung ist von allen die gefährlichste. Die Hauptwurzel ist rundlich, oder spindelförmig, mit vielen zusammengesetzten, drei bis fünf Zoll langen Fasern bewachsen.
-

Entbehrliche.

RADIX HELLEBORI ALBI.

Rad. Ellebori albi, Rad. Veratri (Veratrum album L.)
Weisse Nieswurzel, Kräzwurzel. Im nördlichen Europa, in Deutschland, Italien, der Schweiz, in gebirgichten Gegenden. Perennirt.

Die Wurzel ist ein länglichter, cylindrisch conischer Knollen, etwa einen Zoll dick, hin und wieder mit braunen Fasern bewachsen, welche gemeiniglich abgeschnitten sind. Ausserhalb hat sie eine braungraue Farbe, inwendig ist sie weiss, mit einem grauen Markstreif. Der Geschmack ist höchst bitter und etwas zusammenziehend, hinterher brennend widerlich. Sie hat keinen Geruch.

e. Bitter gewürzhafte Wurzeln.

RADIX CARYOPHYLLATAE.

Rad. Gei urbani. (*Geum urbanum L.*). Nelkenwurzel, Benediktenwurzel, Merzwurzel, Nägeleinwurzel, Perennirend. Ueberall in Deutschland an Hecken, Wäldern und Gebüsch.

- a) auf einem trocknen Boden, diese ist am kräftigsten.
- b) an feuchten, sumpfigen Oertern.

Sie besteht aus einer kurzen Hauptwurzel, mit vielen langen Fasern, welche äußerlich bräunlich oder braunroth, inwendig weisröthlich sind. Frisch hat sie einen angenehmen nelkenartigen Geruch. Der Geschmack ist nelkenartig, bitter.

Sie muß aber auf einem trocknen Boden, im Frühling gesammelt seyn, und in wohl verwahrten Gläsern aufbewahrt werden. Getrocknet sieht sie röthlich aus.

Wird verwechselt

- a) mit *Geum rivale L.* Wasserbenedikt. Wächst auf feuchten Wiesen an Bächen. Die Wurzel ist wie ein Federkiel, bis zu einem Zoll dick, ästig, fafericht, braun, ohne Geruch und mehr zusammenziehend von Geschmack. An einigen Orten ist sie unter dem Namen von *Caryophyllata aquatica* officinel.

Entbehrliche.

RADIX GINSENG.

Panax quinquefolium L. Kraftwurzel, a) in der chineſiſchen Tartarey. b) in Nordamerika, Canada, Virginien, Penſylvanien, auch auf den Alpen. Perennirend.

Die *chineſiſche Wurzel* iſt außerordentlich koſtbar. Sie kommt geſchält und abgebrüht in den Handel, und hat ein glänzendes, hornartiges, durchſichtiges Anſehen, und eine gelbliche Farbe. Der Geſchmak iſt geringe, ſüßlicht, lakrizenartig.

Die *Nordamerikanische* Ginſeng hat viele Aehnlichkeit mit der Paſtinakwurzel. Sie iſt etwa zwei Zoll lang und einen kleinen Finger ſtark, zuweilen getheilt. Aeufferlich braun, runzlicht, etwas knoſtig, geringelt. Inwendig weis und ſchwammicht. Der Geſchmak iſt bitterlich ſcharf, zugleich ſüß und gewürzhalt. Der Geruch iſt aromatiſch.

Die Wurzeln müſſen noch ihre äufferere Rinde haben und ſchwer ſeyn. Die abgeſchälten, weisgelben, geruch- und geſchmakloſen Stücke ſind unbrauchbar.

Wird verwechſelt

a) mit *Panax trifoliatum* L. Dieſe Wurzel iſt der ächten Ginſeng ſehr ähnlich.

RADIX

RADIX OREOSELINI.

Athamanta Oreoselinum L. Bergpeterfilie, Grundheilwurzel, Vielgut. Auf trocknen sonnichten Anhöhen, Bergwiesen. Perennirt.

Die Wurzel ist spindelförmig, mit einer schwarzen Epidermis bekleidet, ihre Substanz ist weiss, gegen die Mitte zu gelblicht und holzicht. Frisch enthält sie einen harzichten Milchsaft. Der Geschmack ist bitter gewürzhalt, und der Geruch angenehm aromatisch.

f. *Bitter gewürzhalt widerliche Wurzeln.*

RADIX RHABARBARI.

Rad. Rhei, Rad. Rhabarbari veri. (*Rheum palmatum* L. *R. undulatum* Pallas. *R. compactum* L. *R. hybridum* L.) Rhabarber. Wächst in China unter den 26 und 29 Graden nördlicher Breite, wird in Ostindien, auch in Europa in verschiedenen Ländern cultivirt.

Die Rhabarber hat eine grosse, dke, ästige Wurzel, daher sind unmöglich alle Wurzelstücke, selbst von einer Pflanze, von gleicher Güte und Vollkommenheit.

Man unterscheidet im Handel

a) Die *rußische, mostovitische, siberische, türkische* Rhabarber (von *Rheum palmatum* L.). Sie kommt zu Lande über Rußland.

Die ächte Rußische Rhabarber ist selten. Sie besteht aus platten länglichten Stücken, ohne Rinde, mit einem großen Loche durchbohrt, und an den Seiten beschnitten. Sie ist vollkommen trocken, mäßig schwer, feste, dabei leicht zerreiblich. Aeufferlich von dunkelgelber, fast ins braune fallender Farbe. Wahrscheinlich haben die Luft und das Trocknen auf die hellere oder dunklere Farbe der Rhabarber großen Einfluß. Nach Pallas ist die beste Rhabarber hellgelb, weisgelb, auch wohl milchweis. Von dieser Farbe bekommen wir sie nie. Im Bruche ist sie hellgelb, mit röthlichen und weissen Streifen durchzogen, und fast marmorirt wie die Muscatennus. Der Geruch ist gewürzhaft, widerlich, und der Geschmack bitter, zusammenziehend ekelhaft.

Probe

1) Sie muß den Speichel schnell safrangelb färben, ohne dabei sehr schleimig und klebricht zu werden, 2) wenn man einige Tropfen von *Oleum Tartari per deliquium* darauf tropft, so wird die Stelle stark dunkelroth.

Die *türkische* Rhabarber kommt mit der russischen in allen Stücken überein, ausgenommen dass sie nicht durchgebohrt ist.

b) die *chinesische* (*Rhabarbarum Sinicum*, *chinense*). Sie wird von den Chinesen nach Canton gebracht, und kommt von da aus zur See in den Handel. Diese Sorte ist etwas mehr bleichgelb von Farbe als die russische, und nicht so stark marmorirt, an den Seiten aber ebenfalls beschnitten und durchgebohrt.

c) die *ostindische* Rhabarber. Es giebt davon feinere und gröbere Sorten. Die feinste besteht meistens aus runden Stücken, ihre Farbe ist mehr weisgelb, grünlich. Die Textur mehr schwammicht, der Geruch und Geschmack nicht völlig so aromatisch. Sie ist auch nicht beschnitten. An dem einem Ende hat sie kleine Löcher die kaum so weit sind als eine Federspule. Die schlechtere Sorte besteht aus Stücken welche entweder an beiden Seiten platt sind, oder an der einen Seite platt, und an der andern rundlich, von Farbe mehr dunkel, braungelb und grünlich. Dabei ist sie härter und schwerer, der Geschmack mehr bitter, auch der Geruch mehr widerlich. Diese

Sor-

Sorten leiden mehr von Würmern als die ersten beiden.

- d) die *europäische* Rhabarber, die *englische*, *französische*, *schwedische* und *deutsche*. Wenn die Pflanze das gehörige Alter erreicht hat, und die Wurzel etwas schnell getrocknet wird, so verhält sie sich völlig wie die beste ostindische Rhabarber.

Schwärzliche, wurmförmige, geruchlose Rhabarber ist ganz untauglich. Mannigmal ist die Rhabarber gefärbt oder ausgebeßert.

Entbehrliche.

RADIX RHAPONTICI.

Rhenm rhaponticum L. Rhapontik, pontische Rhabarber. In der kleinen Tartarey, am pontischen Meere. Wird in Garten hin und wieder gezogen.

Die Wurzel ist zuweilen unter die ächte Rhabarber gemischt. Sie unterscheidet sich dadurch daß die Stücke mehr länglicht sind, die Farbe von außen mehr dunkelbraun, inwendig weisgelb mit röthlichen Streifen durchzogen, welche von der Peripherie nach dem Mittelpunkte laufen. Der Ge-

schmak ist mehr schleimicht, süßlicht und herbes zusammenziehend, der Geruch schwächer und nicht so ekelhaft.

RHABARBARVM MONACHORVM.

Rumex Alpinus L. R. patientia, R. obtusifolius L.
Mönchsrhabarber, in gebirgichten Gegenden vom Europa.

Die Wurzel ist lang, dik, fafericht. Auswendig runzlicht, braungelb, inwendig safrangelb. Der Geruch ist schwach, ekelhaft. Der Geschmak bitterlich scharf, zusammenziehend.

g. *Bitter widerliche Wurzeln.*

RADIX GRATIOLAE.

Gratiola officinalis L. Wilder Aurin, Gnadenkraut.
Im südlichen Europa, in Deutschland auf feuchten Wieten, in Sümpfen. Perennirt.

Die Wurzel ist kriechend, weis, gegliedert, unten stark fafericht.

Wird verwechselt mit

a) *Scutellaria galericulata* L. Wächst an feuchten sumpfigten Orten, und ist unkräftig.

b) *Viola*

- b) *Viola arvensis*, wächst auf den Feldern.
c) *Veronica Scutellata* L. Eine Wasserpflanze,
ohne Kraft.
-

h. *Bitter zusammenziehende Wurzeln.*

RADIX RUBIAE TINCTORUM.

Rubia tinctorum L. Färberröthe, Krapp. Im südlichen Europa. Wird in Deutschland hin und wieder gebaut. Perennirt.

Die Wurzel hat einen knotigen Kopf, und lange holzichte Fasern, wie eine Feder dik, mit einer hellbraunen Haut äußerlich umgeben, von welcher sie gereinigt werden muß. Inwendig ist sie durch und durch schön roth, Ohne Geruch. Der Geschmack ist bitterlich und etwas zusammenziehend.

Die schwarzen, flekigten, angefressenen Stücke sind unkräftig.

Entbehrliche

RADIX BRITANNICAE.

Rad. Hydrolapathi. (*Rumex aquaticus L.*). Wassersampfer, Rossampfer, Wassergrindwurzel, Wasser-rhabarber, in Sümpfen und an den Ufern der Flüsse und Gräben. Perennirt.

Die Wurzel ist groß, dick, ästig, holzigt, äußerlich dunkelbraun oder schwarz, innerlich gelb. Der Geschmack ist herbe, bitter.

RADIX LAPATHI ACUTI.

Rad. Oxylapathi. (*Rumex acutus L.*). Grindwurzel, Mangelwurzel, spiziger Ampfer. In feuchten Gegenden, in Deutschland überall. Perennirt.

Die Wurzel ist lang, wie ein Daum dick, cylindrisch, geringelt, fasericht. Äußerlich braun, inwendig braungelb. Der Geruch ist nicht beträchtlich. Der Geschmack unangenehm, bitter, zusammenziehend. Sie färbt den Speichel gelb.

RADIX NYMPHAEAE.

Rad. Nenupharis. (*Nymphaea alba L.*). Weiße Seebloemenwurzel, Wasserlilienwurzel.

Sie ist sehr lang, bisweilen Armsdick, schwammicht, von außen braun und knotig, inwendig

dig weis. Der Geschmack ist bitterlich zusammenziehend.

h. Bitter süsse Wurzeln.

RADIX CARICIS ARENARIAE.

Rad. graminis rubri, R. graminis maioris, R. Sarsaparillae germanicae. S. 5 (*Carex arenaria L.*) Sandriedgraswurzel, rothe Graswurzel, Sandsegge. In verschiedenen Gegenden von Deutschland in sandichten Boden, besonders im Fluglande. Perennirt.

Die Wurzel ist kriechend, wie eine dünne Federspule dik, äusserlich bräunlicht mit vielen Gelenken und Knoten, welche mit braunen Schuppen besetzt sind. Aus diesen kommen die neuen Wurzeln und die Halme heraus. Inwendig ist sie weis und mehlicht. Frisch hat sie einen harzichten angenehmen Fichten Geruch, und einen harzicht, bitterlich süssen Geschmack.

Wird verwechselt, mit

a) *Carex disticha* Hudsoni. Diese wächst auf feuchten Wiesen.

b) *Carex hirta L.* rauhe Segge. Wächst auf sandigen Boden, auf feuchten Wiesen, an

Hecken. Diese Wurzel ist nicht völlig so dick, und sie hat nicht den angenehmen Geruch. Die neuen Wurzeln kommen nicht bloß aus den Gelenken sondern auch aus den übrigen glatten Gliedern. Man kann sie auch leichter spalten als die ächte Sandriedgraswurzel.

c) *Carex spicata* L.

Sie ist am kräftigsten, wenn sie tief aus dem Sand gegraben wird,

RADIX ASTRAGALI EXSCAPI.

Astragalus exscapus L. Schaftlose Astragelwurzel, schaftlose Wirbelwurzel. In gebirgichten Gegenden von Ungarn, und in Deutschland Perennirt.

Die Wurzel ist lang, wie ein Daumen dick und darüber, unten in dünne gewundene Fasern getheilt. Auswendig runzlicht, braun, gewunden, hin und wieder mit kleinen Knoten. Inwendig gelb, holzlicht und zähe. Sie hat keinen Geruch, und einen unangenehmen bitterfüßigen Geschmack.

Entbehrliche.

RADIX PAREIRAE BRAVAE.

Cissampelos Pareira L. Grieswurzel. Im südlichen Amerika, Brasilien. Perennirt.

Diese Wurzel ist holzigt, wie ein Daum und zuweilen wie ein Arm dik. Aeußerlich ist sie mit einer runzlichten schwarzbraunen Rinde bedekt und geringelt. Inwendig dunkelgelb. Sie hat keinen Geruch, und einen süßen, hinterher bitteren Geschmack.

RADIX THALICTRI.

Rad. Rhabarbari pauperum (*Thalictrum flavum* L.).

RADIX FILIPENDULAE.

Rad. Saxifragae rubrae (*Spiraea filipendula* L.) rothe Steinbrechwurzel, Erdeichel, neue Kraftwurzel.

Die Wurzel besteht aus vielen Fasern, welche sich in Knoten endigen. Aeußerlich ist sie roth-schwarz, inwendig weisröthlich. Sie hat einen angenehmen Geruch, und einen gewürzhaften, bitterlich süßen Geschmack.

k. *Bitter süsse, widerliche Wurzeln.*

RADIX ONONIDIS.

Rad. restae Bovis (*Ononis spinosa* L.) Hauhechel, Ochsenbrech, flachlichter Hauhechel. Auf dürren Haiden und Feldern.

Sie ist lang, cylindrisch, wie ein Zoll dik, sehr zähe und ästig, Von aussen braun, inwendig weis. Der Geschmack ist süßlicht, widerlich bitter.

Wird verwechselt mit

- a) *Ononis arvensis* L. Ackerhauhechel. Die Aeste und Zweige dieser Pflanze haben keine Stacheln.

RADIX PAEONIAE.

Paeonia officinalis L. Paeonie, Pfingstrosenwurzel, Gichtrosenwurzel. Im südlichen Europa, wird in Garten gezogen. Perennirt.

Die Wurzel besteht aus vielen durch Fasern an einander hängenden Knollen, welche einige Zolle lang, und ohngefähr einen Zoll dik sind. Aeussertlich sind sie rothbraun, und werden gewöhnlich geschält, und in Scheiben zerschnitten getrocknet. Inwendig ist die Farbe weis. Die frische Wurzel hat einen unangenehmen betäubenden Geruch. Der Geschmack ist bitter, süßlich, dabei etwas zusammenziehend und widerlich.

Entbehrliche.

RADIX NINSI.

Rad. Ninsing, Ninzing (Sium Ninsi L.). Indianische Kraftwurzel. In bergichten Gegenden von China.

Die Wurzel ist von der Dike einer Federspule, bis zu einem kleinen Finger stark und etwas runzlicht. Am untern Ende gemeiniglich in zwei Aeste getheilt. Ehe sie getrocknet wird läßt man sie durch Dämpfe von kochendem Wasser drei Tage lang maceriren, dadurch bekommt sie ein durchsichtiges hornartiges Ansehen. Sie ist ohne Geruch, der Geschmack ist süßlicht, bitter und widerlich.

RADIX PEUCEDANI.

Peucedanum officinale L. Haarstrangwurzel. Auf sumpfichten Wiesen im südlichen Europa. Perennirt.

Die Wurzel ist dik, lang und fasericht, äußerlich braun und inwendig weis, wenn sie frisch ist enthält sie einen gelben milchsaft, und hat einen ekelhaft, süßlicht bitteren Geschmack.

1. *Bitter süsse zusammenziehende Wurzeln.*

RADIX FILICIS.

Rad. Filicis maris. (*Polypodium filix mas L.*) Farnkraut, männliches Farnkraut, Johanniswurzel, Johanniskraut. In dichten Wäldern und Gehölzen, in feuchten lockern Boden, überall in Deutschland.

Die Wurzel ist länglicht, und besteht aus vielen, einen Zoll und darüber dicken, und vier, sechs bis acht Zoll langen, ovalen Knollen, welche mit schwarzbraunen, harten, dicht auf einander liegenden Schuppen besetzt sind, wodurch die das Ansehen bekommt als ob sie geflochten wäre. Die Zwischenräume sind mit vieler rothfarbenen häutigen Spreu angefüllt. Am untern Ende ist sie mit vielen schwarzbraunen Fasern bewachsen. Ihre Farbe ist frisch bleichgrün, getrocknet, äußerlich schwarzbraunroth. Inwendig gelblicht weis und markicht. Sie hat einen schleimichten, bitterlich süßen, hinterher zusammenziehenden, etwas scharfen Geschmack, und einen widrigen Geruch.

Sie muß im Herbst eingesamlet, und von den Fasern wohl gereinigt werden.

Wird verwechselt mit

- a) *Pteris aquilina L.* (*filix foemina officinarum*) in Wäldern an hohen trocknen Orten. Diese Wurzel ist kriechend lang, dünne, und äßlig.

In-

Inwendig hat sie eine weiße Farbe, und wenn man sie quer durchschneidet auf dem Schnitt die Figur eines Kreuzes, oder eines doppelten Adlers. Der Geschmack ist schleimig, bitterlich, ekelhaft.

Entbehrliche.

RADIX DORONICI.

Rad. Doronici romani. (Doronicum pardalianches L.)
Schwindelwurzel, Genssenwurzel. Auf den Gebirgen im südlichen Europa, der Schweiz, Oesterreich.
Perennirt.

Sie ist länglicht, klein, rauh und knotig, an einem Ende schmaler, nicht sehr zafericht. Wenn sie frisch ist äußerlich gelblicht grau, getrocknet hellgelb, inwendig weis. Der Geruch ist schwach gewürzhaft. Der Geschmack süßlicht, bitter unangenehm.

IV. Gewürzhafte, aetherisch oelichte Wurzeln.

RADIX FOENICULI.

Anethum foeniculum L. Fenchelwurzel, füsse Wurzel, im südlichen Europa, wird in Garten gezogen.

Sie ist spindelförmig, wie ein Finger dik, gelblich von Farbe, süß und angenehm von Geruch und Geschmak.

RADIX ZINGIBERIS.

Amomum Zingiber L. Ingber, Ingwer. In Ostindien, vorzüglich Malabar, Bengalen, auf den westindischen Inseln, Jamaica, den Antillen, in feuchten, sumpfichten Gegenden.

Im Handel kommen zweierlei Sorten vor:

a) *der braune Ingber.* (*Zingiber commune*).

Die Wurzel ist mehr dik und knotig, mit einer schwarzbraunen Epidermis. Sie wird mit kochendendes Wasser abgebrüht, darauf getroknet und mit Kalk oder Asche beschüttet. Sie bekommt dadurch eine gelbgraue Farbe, und eine hornartige Consistenz. Einige leiten diese Sorte von *Amomum Zerumbeth* L.

b) *der weisse Ingber.* (*Zingiber album*).

Dieser ist nicht abgebrüht, sondern die äufere hellgraue Rinde ist abgeschält, und die Wurzel darauf sorgfältig gereinigt und getroknet.

Sie

Sie ist plattgedrückt, knotig, und besteht aus Stücken welche einen Zoll breit und zwey Zolle lang sind, an den Rändern ausgezakt. Inwendig ist sie röthlich oder bräunlich, feste, harzicht. Der Geruch ist angenehm aromatisch, der Geschmack scharf und brennend.

Die lockern, schwammichten, stark faserichten und angefressenen Stücke welche einen starken Geruch und Geschmack haben, sind zu verwerfen.

RADIX ZEDOARIAE.

Amomum Zedoaria L. Zittwer, Zittwerwurzel, aus Ostindien, Ceilon, Malabar.

Man hat zwei Sorten von dieser Wurzel,

- a) *Zedoaria longa*, langer Zittwer. Diese ist einige Zoll lang, wie ein kleiner Finger dick, an dem einen Ende gerundet, an dem andern schräge oder quer abgeschnitten, äußerlich weisgrau, inwendig bräunlich, uneben, eckicht, runzlicht, etwas knotig.

Der Geschmack ist scharf, bitter gewürzhalt, der Geruch kampherartig. Eigentlich ist es der untere Theil der Wurzel.

b) *Zedoaria rotunda*. Runder Zittwer. Kommt von derselben Pflanze, und ist der obere Theil der Wurzel.

Die Stücke müssen frisch, fest, schwer, nicht zerfressen seyn, und inwendig eine recht dunkle Farbe haben.

RADIX CALAMI AROMATICI.

Rad. Calami vulgaris. Rad. Acori. Rad. Calami genuini. (*Acorus Calamus L.*). Kalmus, Ackerwurzel, in Teichen und Graben mit frischem Wasser.

Die Wurzel ist lang, platt, Fingers dick, an der äussern Schale gliederweise abgetheilt. Frisch äußerlich bräunlichgrün, inwendig weisröthlich, schwammicht. Die trockne Wurzel hat viele Narben von den abgeschnittenen Fasern.

Der Geruch ist gewürzhaft und der Geschmack aromatisch bitter.

Die getrocknete Wurzel ist angenehmer als die frische.

RADIX INVLAE.

Rad. Enulae, Rad. Helenii, Rad. enulae campanae (Inula Helenium L.) Alantwurzel, Glockenwurzel, Heleenkrautwurzel, im südlichen Europa in sumpfigen Gegenden, wird in Gärten gezogen.

Sie ist groß, lang, ästig, fleischigt, von außen braun, getrocknet ist sie grünlich, grau, inwendig weisgelblich. Der Geschmack ist anfangs klebricht ranzigt, hernach scharf, bitterlich, gewürzhaft. Getrocknet riecht sie veilchenartig.

RADIX ANGELICAE.

Angelica Archangelica L. Engelwurzel, Angelik, Gartenangelik, Brustwurzel, Luftwurzel, Heiligengeistwurzel. Eine Sumpfpflanze in den nördlichen Gegenden von Europa. Wird in Garten gebaut und ist zweijährig.

Diese Wurzel ist groß, dick, gerade, in viele lange Aeste welche mit Fasern besetzt sind, getheilt. Aeusserlich braun oder braunlichtgrau und runzlicht, inwendig weis mit vielen Harzpuncten. Im Winter oder zu Anfang des Frühlings gibt sie einen Milchsaft, welcher zu einem gelben Gummiharz erhärtet. Wenn man sie der Länge nach durchschneidet kann man feine gelbe Saströhren unterscheiden.

Der Geruch ist angenehm gewürzhaft, fast moschusartig. Der Geschmack anfangs süß balsamisch, hernach scharf durchdringend bitterlich.

Die wurmförmigen, leicht zerbrechlichen schwach-riechenden schimmlichten Wurzeln sind untauglich. Sie verdirbt überhaupt leicht, daher pflegen einige sie einmal in heißen Weingeist zu tunken und dann wieder zu trocknen. Sie muß auch an einem trocknen Ort aufbewahrt werden und zuweilen Luft bekommen.

Wird verwechselt

- a) mit *Angelica sylvestris* L. Wilde Angelik. Wächst auf Wiesen und in Wäldern, an feuchten Stellen überall in Deutschland. Sie ist kleiner und unterscheidet sich vorzüglich durch die Blätter. Auch die gelben Safröhren fehlen.

Entbehrliche.

RADIX IMPERATORIAE.

Rad. Ostrutii. (*Imperatoria ostrutium* L.). Meisterwurzel, Kaiserwurzel, Magistranz, Ostriz. In gebirgichten Gegenden, auf den Alpen. Wird in Garten angepflanzt. Perennirt.

Sie ist länglicht, etwas platt zusammengedrückt, einige Zoll lang, und Daumendick, knotig, gegliedert, faserig.

fafericht. Von aussen braungrau und inwendig weis mit vielen harzichten Puncten.

Der Geruch und Geschmack kommen mit der Angelica überein.

Die diken, frisch getrockneten, zähen, pikanten Wurzeln sind allein tauglich.

RADIX LEVISTICI.

Rad. Ligustici, Rad. Libystici. (Ligusticum Levisticum L.) Liebstöckel, Badkraut, auf den Alpen und Apenninen. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Die Wurzel ist lang, dik, ästig, von aussen schwarzgelb, inwendig weis, nach der Mitte zu gelblicht. Frisch enthält sie einen schleimig harzichten Milchsaft. Der Geschmack ist anfangs süßlicht, hernach scharf und unangenehm. Der Geruch stark, gewürzhalt und für manche widerlich.

RADIX MEU.

Rad. Mei athamantici. (Aethusa Meum L.) Bärwurzel. Im südlichen Europa und Deutschland auf Gebirgen. Perennirend.

Die Wurzel ist gerade, einige Zolle lang, wie ein kleiner Finger dik, ästig, unten sehr zafericht

wie mit Borsten besetzt. Auswendig ist sie schwarzbraun mit feinen Runzeln, innerlich weislichtgelb. Der Geruch und Geschmack sind gewürzhaltig.

RADIX CYPERI.

Cyperus longus, *Cyperus rotundus* L. Zippergras.

Es gibt davon zwei Arten

a) *Rad. Cyperi rotundi*. Diese kommt aus Java, Egypten, Syrien. Sie ist wie eine Olive, rund und knollig, von aussen dunkelbraun und inwendig weis. Der Geschmack ist stark gewürzhaltig.

b) *Rad. Cyperi longi*. Vergl. S. 16.

RADIX HIRVNDINARIAE.

Rad. Vincetoxici (*Asclepias Vincetoxicum* L.) Schwalbenwurzel. In bergichten Sandgegenden.

Die Wurzel besteht aus einem grossen, weisgelblichten Kopf, mit vielen dünnen, langen, durch einander gewundenen weissen Fasern umgeben. Frisch hat sie einen starken ekelhaften Geruch, welcher durch das Trocknen sich verliert. Der Geschmack ist scharf und bitter.

RADIX ERYNGII.

Eryngium campestre L. Mannstreu, Braundiestel, an ungebauten Orten auf trocknen Boden. Perennirt.

Sie ist lang, zafericht, Daumen dik, von außen schwarz und inwendig weis, mit Querstreifen gezeichnet. Der Geschmak ist süßlicht aromatisch.

RADIX HERACANTHAE.

Carlina vulgaris L. Wilder Feldsafran, auf sandigen Hügeln.

b. Gewürzhafft widerliche Wurzeln.

RADIX VALERIANAE.

Rad. Valerianae sylvestris, *Rad. Valerianae minoris*. (*Valeriana officinalis* L.) Baldrian, Katzenwurzel, Augenwurzel. Wächst überall in Deutschland

- a) auf trocknen bergichten Anhöhen,
- b) auf feuchten Wiesen, an Gräben und in sumpfigen Gegenden. Perennirt.

Sie hat eine kurze Hauptwurzel, mit vielen dünnen, zähen, harichten Fasern. Getrocknet ist sie äußerlich bräunlich, inwendig weis, glänzend, mit einem gelben markichten Streif durchzogen. Sie hat einen durchdringenden, starken, flüchtigen, wider-

lichen Geruch. Der Geschmack ist bitterlich scharff aromatisch. Sie macht zuweilen lange Schößlinge, mit Gelenken, und ist an diesen Stellen mit weissem Schuppen besetzt, diese müssen abgemacht werden.

Man muss nicht damit verwechseln

- a) *Rad. Valerianae maioris* (Valeriana Phu L.)
 grosser Baldrian, Garten Baldrian, Theriak-
 wurzel. Aus dem südlichen Europa, und wird
 in Garten gezogen.

Die Wurzel ist grösser, länger, und faserichter, mehr holzicht. Die Hauptwurzel ist länglicht, von aussen gelbbraunlich, oder castanienbraun nicht aromatisch. Oft ist sie in der Mitte hohl, inwendig bräunlich oder schwärzlich. Der Geschmack ist bitter, und der Geruch noch unangenehmer.

- b) *Valeriana Dioica* L. kleiner Sumpf-Baldrian.
 Auf sumpfigten Wiesen, in Morästen. Hat
 eine kriechende Wurzel,

- c) *Valeriana Celtica* L. (Spica, Nardus celtica)
 Celtischer Narden, wächst auf den Alpen.

Sie besteht aus lauter Fasern, und Wurzelranken, die aus den knotigen Fortsätzen des Stengels
 ent-

entspringen, welcher dicht auf der Erde fortkriecht, und hat eine gelbliche Farbe. Der Geruch ist stärker, angenehmer, als die officinelle Valeriana, der Geschmack scharf, bitter gewürzhaft. Sie ist nicht so kräftig.

Entbehrliche.

RADIX SCROPHULARIAE.

Rad. Scrophulariae vulgaris, Rad. Scrophulariae foetidae. (*Scrophularia nodosa*) Braunwurz, knotige Braunwurz, Kropfwurzel. An schattigen feuchten Orten, an Zäunen, Hecken, in Gehölzen überall in Deutschland.

Die Wurzel besteht aus vielen länglichten, etwas zugespitzten Knollen von verschiedener Grösse. Aeußerlich sind sie grau weis. Der Geruch ist unangenehm widrig, und der Geschmack bitter und etwas scharf.

Man verwechselt damit

- a) *Scrophularia aquatica* L. Wasserbraunwurz, wächst an den Wassergräben und Ufern. Die Wurzel ist nicht knollig, sondern besteht aus einem kurzen Hauptstamm und ist fafericht. Der Geruch und Geschmack sind nicht so stark widerlich.
-

V. Scharfe Wurzeln.

RADIX SCILLAE.

Rad. Squillae. (*Scilla maritima L.*) Meerzwiebel, an den sandigen Ufern von Spanien, Portugall, Sicilien, im südlichen Frankreich.

Die Wurzel ist eine sehr grosse birnförmige Zwiebel. Sie besteht aus lauter über einander liegenden, weissen, fleischigten Schuppen, und enthält einen weissen schleimichten Saft, welcher auf der Haut Blasen zieht, und sehr bitter und ekelhaft schmeckt. Ohne Geruch. Die auswendigen Schuppen sind nicht so fastig, sondern mehr dünne und häutig, und darnach ist die Zwiebel entweder roth oder weis von Farbe. Sie wird entweder ganz frisch verschickt, oder man bekommt die getrockneten und von einander abgeblätterten Schuppen. Diese sind wenn sie vorsichtig getrocknet worden, röthlich, oder weis von Farbe, fest, schwer, und haben ein hornartiges durchsichtiges Ansehen. Ihre Figur ist convex, an den einem Ende stumpf, und an dem andern spitzer. Der Geschmack ist noch mehr concentrirt bitter.

Die leichten, saftlosen, unschmackhaften Schuppen sind unbrauchbar.

RADIX COLCHICI.

Colchicum autumnale L. Zeitlosenwurzel, Lichtblumenwurzel, Herbstblume, Vchtblume, auf feuchten Wiesen. Perennirt.

Die Wurzel besteht aus zwei Zwiebeln, welche mit einer gemeinschaftlichen dunkelbraunen Membran bekleidet sind. Die eine Zwiebel ist gewöhnlich zusammengeschrumpft, welk und unbrauchbar. Die andere hingegen fest, saftig, fleischigt, wie ein umgekehrtes Herz gestaltet, an der einen Seite platt, und an der andern gewölbt, der Länge nach gestreift, mit einer senkrechten halbcylindrischen Kerbe versehen, unten mit vielen einzelnen Fasern. Ihre Farbe ist auswendig gelblich, innerlich weis. Der Geschmack ist scharf, ekelhaft und ungemein bitter. Der Geruch widerlich und flüchtig.

Sie muß im Frühling ausgegraben werden. Die welken, mehlichten Zwiebeln sind untauglich.

RADIX HERMODACTYLI.

Colchicum Illyricum L. Syrische Zeitlose, Hermodactel.

Die Wurzeln kommen aus der Türkei. Sie sind etwas platt, eckicht, beinahe herzförmig, von aussen gelblich, inwendig weis. Der Geschmack und Geruch ist geringe.

RADIX ALLII.

Rad. Allii vulgaris (*Allium sativum* L.) Knoblauch.
Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Eine rundliche Zwiebel, die aus fünf bis sechs kleinen Zwiebeln besteht, welche mit einander verbunden, und von einer gemeinschaftlichen weissen, oder weisröthlichen Haut umgeben sind. Sie ist sehr saftreich. Der Geschmack scharf, süßlicht. Der Geruch ist von eigner Art, widerlich, flüchtig durchdringend.

RADIX CEPAE.

Allium Cepa L. Die Zipolle.

RADIX ARMORACIAE.

Rad. Raphani rustici (*Cochlearia Armoracia* L.) Meerrettig. In feuchten Gegenden, an Bächen und Teichen. Perennirt.

Die Wurzel ist spindelförmig, sehr lang, dick und ästig, auswendig bräunlich, innerlich weis. Frisch schmeckt sie sehr scharf. Der Geruch ist flüchtig, scharf.

RADIX MEZEREI.

Rad. Laureolae, Rad. Coccognidii (*Daphne Mezereum L.*) Kellerhalswurzel, Bergpfefferwurzel, Seidelbastwurzel. Ein Strauch welcher auf waldichten Anhöhen wächst.

Die Wurzel ist wie ein Pfeifenstiel dik, lang, zähe, vom aussen mit einer braungelben, glatten Rinde überzogen, inwendig holzicht und weiss. Der Geschmack ist anfangs nicht sehr stark, hinterher brennend scharf.

RADIX ARI.

Rad. Aronis (*Arum maculatum L.*) Aronswurzel. Deutscher Ingber, Zehrwurzel. Im südlichen Europa in feuchten schattigten Gegenden. Perennirend.

Die Wurzel ist frisch rundlich, knollicht, Fingers dik, von Farbe hellbraun und warzicht. Inwendig weiss, schwammicht, mit einem weissen Milchsaft gefüllt, welcher höchst scharf und brennend ist. Ohne Geruch. Getroknet ist sie weiss, fest, mehlicht, und verliert die Schärfe gänzlich, wenn sie eingetroknet und alt ist.

Sie muss im Frühling, oder gleich zu Anfang des Herbstes gesammelt, und frisch im Sande aufbewahrt werden. Sie hält sich ein Jahr lang vollkommen gut.

Entbehrliche.

RADIX ASARI.

Asarum europaeum L. Haselwurzel, Mausohr, an feuchten schattigen Orten in Wäldern, unter Haselsträuchern. Perennirt.

Sie ist klein, dünne, gegliedert, kriechend, aufwärts gebogen, mit vielen Fasern und Knoten, von außen aschgrau, oder braun von Farbe. Inwendig weiß gelblicht. Der Geschmack ist ekelhaft, scharf und bitter. Der Geruch stark, flüchtig, Valerianartig.

RADIX LOBELIAE.

Lobelia siphylitica L. Virginische Lobelia, blaue Cardinalsblumenwurzel. Aus Virginien in feuchten waldichten Gegenden. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Die Wurzel besteht aus dünnen Fasern, welche etwa zwei Zoll lang und eine Linie dick sind. Ihre Farbe ist auswendig weiß, und wenn sie frisch ist enthält sie einen Milchsaft. Gerieben giebt sie einen narcotischen, scharfen und widerlichen Geruch, fast wie Rauchtobak. Der Geschmack ist scharf, bleibt lange auf der Zunge und erregt leicht Erbrechen.

Man muß sie nicht verwechseln mit

- a) *Lobelia longiflora* L. weiße Cardinals Blume.
Sie hat dieselben Wirkungen, ist aber ungleich gefährlicher.

RADIX CHELIDONII MAJORIS.

Chelidonium majus L. großes Schöllkraut, Schwalbenkraut. An Mauern und Zäunen überall.

Die Wurzel ist zähericht, ästig, wenn sie frisch ist braunroth, und enthält einen safrangelben scharfen Saft. Getrocknet ist sie schwarz. Der Geruch ist widerlich und verliert sich im Trocknen.

RADIX CHELIDONII MINORIS.

Ranunculus ficaria L. Kleinschöllkraut, Feigwarzenkrautwurzel, an feuchten, schattigen Orten.

Die Wurzel besteht aus kleinen, aneinander hängenden Knollen und ist sehr scharf.

RADIX DENTELLARIAE.

Rad. Dentariae, R. Plumbaginis (*Plumbago europaea* L.) Zahnwurzel, Bleiurzel. In Spanien, Italien, dem südlichen Frankreich.

Die Wurzel ist lang und verbreitet sich sehr. Der Geschmack ist brennend und äzend.

RADIX ARTHANITAE.

Rad. Cyclaminis (Cyclamen Europaeum L.) Erdscheibe, Schweinsbrod, Saubrod. Im südlichen Europa an trocknen schattigen Orten. Perennirt.

Die Wurzel ist rund wie eine kleine Scheibe, ein wenig platt, von aussen schwarz, inwendig weis, unten fafericht. Ohne Geruch. Frisch hat sie einen scharfen Geschmack, welcher sich durch das Trokken verliert.

RADIX ASPHODELI.

Asphodelus ramosus L. *Asphodelus luteus* L. Goldwurzel, Asphodill, Affodill. Im südlichen Europa. Perennirend.

Die Wurzel besteht aus einer grossen Hauptwurzel, mit vielen dicken fleischigten Fasern, an welchen länglichte Knollen, von der Grösse einer Kartoffel, wachsen. Sie haben eine braungelbe Haut. Inwendig sind sie schmutzig gelb und schwammicht.

Wird sehr oft in den Apotheken verwechselt

- a) mit *Lilium Martagon* L. Diese Pflanze wächst im südlichen Deutschland. Die Wurzel ist eine gelbe schuppichte Zwiebel.

RADIX VICTORIALIS.

Rad. Victorialis longae (*Allium Victorialis* L.) Allermannsharnisch. Auf Gebirgen, in der Schweiz, Italien, Oesterreich.

Die Wurzel ist länglicht, mit einem grauen übereinander liegenden, nezartigen Gewebe. Trocken hat sie weder Geruch noch Geschmack.

RADIX VICTORIALIS ROTUNDAE.

Gladiolus communis L. runder Allermanns Harnisch, Ackerschwertel, runde Siegmarswurzel. Im südlichen Europa auf Wiesen, unter Gebüsch.

Die Wurzel ist rund, mit einer nezförmigen Haut umgeben, worin gewöhnlich zwei Knollen enthalten sind.

RADIX BEHEN ALBI.

Rad. Behen albi (*Centaurea Behen*) Widerstoss. Sie kam in alten Zeiten vom Berge Libanon.

Die Wurzel ist aschgrau, lang, fasericht, und wie ein Finger dik, Inwendig weis. Der Geruch und Geschmack scharf.

RADIX BEHEN RUBRI.

Rad. Behen rubri (Statice Limonium L.) rother Behen.
An den Seeküsten von Europa, in Nordamerica.

Die Wurzel kommt in Scheiben vor, wie die Jalappe geschnitten. Sie ist von aussen runzlich, braun, inwendig röthlich, feste, und etwas gebogen.

RADIX XYRIDIS.

Rad. Spatulae foetidae (Iris foetidissima L.) stinkendes Lilie, Wandlauskraut. In England, Frankreich, Italien. Perennirt.

RADIX ANTHORAE.

Aconitum Anthora L. Giftheil. In Frankreich, Italien, der Schweiz, auf Gebirgen. Perennirt.

Sie besteht aus runden oder länglichten, eckichten Stücken. Aeusserlich ist sie schwarzbraun, inwendig weis. Der Geruch ist angenehm. Der Geschmack scharf bitter, hinterher ekelhaft süß.

VI. Harzichte Wurzeln.

RADIX JALAPPÆ.

Rad. Jalapii, R. Gialappæ (Convolvulus Jalappa? *Mirabilis jalappa* L.? *Mirabilis dichotoma* L.?)
Jalappenwurzel, Purgirwurzel. Aus dem spanischen Amerika, der Insel Madera.

Die Wurzel kommt selten ganz, sondern gewöhnlich in runden Scheiben, oder in Stücken der Länge nach durchschnitten, in den Handel. Man vergleicht sie gewöhnlich mit einer Bratbirne. Die Stücke sind ungleich, feste, schwer, auswendig dunkelbraun oder schwärzlich, runzlicht, mit braunschwarzen glänzenden Streifen durchzogen. Der Geruch und Geschmack ist ekelhaft. Gepulvert ist sie gelblicht grau.

Die schweren, schwärzlichen Stücke, welche im Bruch die meisten schwarzen und glänzenden Streifen haben, und sich am Licht leicht entzünden, sind vorzüglich.

Wird zuweilen verfälscht

- a) mit der Wurzel von *Bryonia alba* L. S. 26.
- b) Noch öfterer, wird das Harz aus der Wurzel extrahirt, und die Wurzel getrocknet, und als Pulver verkauft; zuweilen mit bittern Mandeln angestossen.

RADIX PIMPINELLAE ALBAE.

Rad. Pimpinellae nostratis (Pimpinella Saxifraga L.)

Pimpinell, weisser Bibernell, Steinpeterlein, wild.,

a) auf feinigten Hügeln,

b) auf feuchten Wiesen. Diese ist unkräftig. Perennirt.

Die Wurzel ist eine Spanne lang, fast Fingers dik, fafericht, von aussen graugelblich, inwendig weisgelb mit vielen harzichten Punkten und einem harzichten Kern. Der Geschmack ist bitterlich scharf, hinterher brennend. Der Geruch durchdringend flüchtig wenn die Wurzel frisch ist.

Eine Abart davon ist

a) *Radix Pimpinellae nigrae* (Pimpinella magna L.)

schwarzer Bibernell. Sie ist lang, von der Dike eines Fingers, an der Spitze fafericht. Von aussen beinahe schwarz, inwendig blau, der Geruch und Geschmack sind angenehm, süßlich, pikant.

RADIX SENEGAE.

Rad. Senecae, Rad. Polygalae virginianae (Polygala Senega L.) Aus Virginien, Maryland, Pensilvanien.

Sie ist etwas dicker als ein Federkiel, holzacht, knotig, in verschiedenen Richtungen gebogen, und wie

wie aus Gelenken zusammengesetzt, mit einer starken gelben Rinde, welche mit einer aschgrauen Epidermis bekleidet ist. Inwendig enthält sie einen weissen, geschmak und geruchlosen Kern, welcher $\frac{2}{3}$ der ganzen Wurzel beträgt.

Die Rinde hat keinen Geruch, aber einen besondern, scharfen, beissenden, unangenehmen Geschmak.

RADIX PYRETHRI.

Rad. Pyrethri veri (Anthemis Pyrethrum L.) Bertram, Zahnwurzel, St. Johannis Speichelwurzel. Im südlichen Europa, auch in einigen Gegenden des südlichen Deutschlands. Wird im Thüringischen und bey Magdeburg häufig gebaut. Perennirt.

Die Wurzel ist einfach, cylindrisch, etwa eine Spanne lang, und wie ein starker Federkiel dick; und oberhalb mit einigen einzelnen Fasern besetzt. Aeusserlich ist sie gelbbraun oder grau, inwendig weislicht. Der Geschmak ist sehr scharf. Oline Geruch.

Man verwechselt damit

a) *Achillea ptarmica* L. (Rad. Ptarmicae): Berufkraut, Dorant, wilder, deutscher Bertram. Weisser Rheinfarn. Wächst überall in Deutschland auf feuchten Feldern, an Hecken und Wiesen. Per-

ennirt. Diese Wurzel ist der ächten Speichelwurzel sehr ähnlich, und hat auch fast eben den Geschmack. Sie unterscheidet sich vorzüglich dadurch, daß sie stärker mit Fasern bewachsen ist, von welchen mehrere aus einer Stelle kommen. Aeußerlich ist sie bräunlich, inwendig weiß.

Eine besondere Art von Speichelwurzel kommt durch die Holländer in den Handel, und wird vom *Chrysanthemum frutescens* L. oder der staudigen Wucherblume, auf den canarischen Inseln gesammelt. Sie ist etwa drei Zoll lang, dünner als die ächte Wurzel, äußerlich graubraun, inwendig weißlich; hin und wieder mit Fasern, am obern Theil aber ringsherum mit vielen feinen Fasern besetzt.

Entbehrliche.

RADIX TURPETHI.

Convolvulus Turpethum L. Turbithwurzel. Eine Windenpflanze, welche zu Malabar und Zeilon wächst. Perennirt.

Man bekommt entweder die ganze Wurzel oder bloß die Rinde der Wurzel. Die Wurzel hat einen etwa 4 Zoll dicken Kopf, und ist cylindrisch, einige Zoll lang, von außen schwarzbraun und

und runzlicht, inwendig weislich. Die Rinde ist wie ein Finger lang und breit, und eine Linie dik, im Bruch mit harzichten schwarzen Streifen. Der Geschmack ist anfangs süß, hintennach scharf und ekelhaft. Frisch enthält sie einen Milchsaft.

RADIX MECOACANNAE.

Rad. Mechoacannae albae (Convolvulus Mechoacanna L.) Mechoacanna, weiße Jalappe, Aus America, Brasilien.

Die Wurzel kommt in Scheiben, oder doch in größern Stücken vor als die Jalappe. Außerhalb ist sie grau, inwendig weisgelb, feste. Ohne Geruch, der Geschmack ist süßlicht.

Wird verfälscht mit

- a) *Radix Bryoniae*, Zaunrübenwurzel. Diese hat einen bittern Geschmack und unterscheidet sich dadurch leicht. (S. 26.).

Die *Radix Matalistae* oder *Metalistae*, ist wahrscheinlich eine Art der Mechoacanna, oder der Bryonia.

RADIX ESULAE.

Euphorbia esula L. Wolfsmilch. Auf Feldern und an Wegen.

RADIX ESVLAE MAJORIS.

Euphorbia palustris L. Sumpfwolfsmilch L. Im südlichen Deutschland in Sümpfen, auf feuchten Wiesen.

RADIX ESVLAE MINORIS.

Euphorbia Cyparissias L. Cypressen Wolfsmilch. An Wegen und unfruchtbaren trocknen Orten.

RADIX MORINGAE.

Moringawurzel. Aus Ostindien, Malabar.

Die Wurzel hat viele Aehnlichkeit mit einer gelben Rübe. Inwendig ist sie geringelt und harzig, Der Geruch ist gewürzhalt.

RADIX IKAN.

Ikanwurzel. Aus China. Wahrscheinlich von einem Zwiebelgewächs.

Die Wurzel ist klein, länglicht rund, von der Größe und Figur eines Olivensteins, welcher in einen dünnen Faden sich endigt. Auswendig ist sie mit einer dünnen, gelbgrauen, runzlichten Oberhaut überzogen. In der Mitte findet man eine kleinere Wurzel, mit einem ähnlichen Häutchen bekeidet. Sie hat keinen Geruch, und schmeckt sehr wenig scharf und harzigt.

VII. Zusammenziehende, adstringirende Wurzeln.

RADIX BISTORTAE.

Polygonum bistorta L. Schlangenwurzel, Natterwurzel, Krebswurzel, auf feuchten Wiesen und Anhöhen. Perennirt.

Die Wurzel ist lang, wie ein Daumen dik, knollicht, verschiedentlich gekrümmt und gebogen, zafericht, äußerlich von rothbrauner Farbe, und mit Querrunzeln. Inwendig dunkelröthlich, orangefarben. Der Geschmack ist zusammenziehend herbe.. Ohne Geruch.

Entbehrliche.

RADIX TORMENTILLAE.

Tormentilla erecta L. Ruhrwurzel, Blutwurzel, Tormentillwurzel. Auf trocknen Wiesen, in Wäldern. Perennirt.

Diese Wurzel ist kurz, knotig, dabei knollicht, gewunden, mit sehr vielen Fasern besetzt, dicht und hart. Aeusserlich dunkelbraun, inwendig röthlich. Geruchlos, herbe und zusammenziehend.

RADIX ULMARIAE.

Rad. Barbae caprinae (*Spiraea ulmaria* L.) Geisbart, Johanniswedel. An feuchten sumpfigten Orten, unter Gebüſche. Perennirt.

Die Wurzel iſt Fingers dik, höckericht, ungleich, mit röthlichen Faſern beſetzt. Aeufferlich ſchwarzbraun, Inwendig gelblicht, röthlich. Von Geſchmak herbe.

RADIX PIMPINELLAE ITALICAE.

(*Sanguisorba officinalis* L.) Wiefenknopf, ſchwarzer Biebernell, groſſes Blutkraut. Auf feuchten Wiefen und Feldern. Perennirt.

RADIX FRAGARIAE.

Fragaria vesca L. Erdbeerenwurzel.

Iſt ſchwach zuſammenziehend.

RADIX PENTAPHYLLI.

Rad. Potentillae, Quinquefolii, (*Potentilla reptans* L.) Fünffingerkraut. Auf thonigten Boden überall.

Sie beſteht aus langen Faſern. Aeufferlich iſt ſie röthlich ſchwarz, inwendig weislicht.

RADIX ANSERINAE.

Rad. Argentinae (*Potentilla anserina* L.) An Gräben,
auf feuchten Wiesen.

Die Wurzel ist schwärzlich,

b. Zusammenziehende süßliche Wurzeln.

RADIX ALCANNAE VERAЕ.

Rad. Alcannae orientalis (*Lawsonia inermis* L.) wahre
orientalische Alkanna, Mundholz. Aus Egypten,
Syrien, Ostindien.

Die Wurzel färbt dunkelroth. Sie ist selten ächt.

RADIX ALCANNAE SPURIAE.

Anchusa tinctoria L. Alkanne, Orkanetwurzel, rothe
Ochsenzunge. Im südlichen Frankreich, Spanien.
Perennirt.

Die Wurzel ist lang, wie eine Federspule dik,
fafericht. Sie hat eine blutrothe Rinde, und eine
weiße holzichte Substanz. Der Geschmack ist zu-
sammenziehend. Ohne Geruch.

Wird verfälscht mit

a) *Anchusa officinalis* L. Ochsenzunge.

RADIX ACETOSAE.

Rumex acetosa L. Sauerampferwurzel. Auf Wiesen.
Perennirt.

Die Hauptwurzel ist spindelförmig, mit vielen kleinen Fasern bewachsen. Aeusserlich hellbraun und inwendig weislich. Der Geschmack ist adstringirend, bitterlich säuerlich.

VIII. Narcotische Wurzeln.

RADIX BELLADONNAE.

Atropa Belladonna L. Tollkirschenwurzel, Belladonna-
wurzel, Nachtschattenwurzel, Teufelsbeerwurzel.
Auf waldichten Anhöhen, an feuchten Stellen. Per-
ennirt.

Die Wurzel ist lang und dick, mit vielen Aesten, knotig und kriechend. Aeusserlich gelblich weis oder grau, inwendig weis. Frisch hat sie einen widerlichen Geruch wie die Pastinakwurzel, und einen süßlich herben Geschmack.

Entbehrliche.

RADIX SPIGELIAE.

Rad. Spigeliae marylandicae (*Spigelia marylandica* L.)
 Spigellie, indianische Nelkenwurzel. Aus Maryland,
 Virginien, Carolina. Perennirt.

Die Wurzel ist fasericht, und hat einen dum-
 micht widerlichen, narcotischen Geruch.

RADIX HYOSCYAMI.

Rad. Hyoscyami nigri (*Hyoscyamus niger* L.) schwar-
 zes Bilsenkraut, an Wegen.

Die Wurzel ist lang, spindelförmig, weis von
 Farbe.

RADIX MANDRAGORAE.

Atropa Mandragora L. Alraunwurzel. Im südlichen
 Europa.

Diese Wurzel ist sehr groß und dick, wie
 eine große Rübe, meistens einfach, oder in wenige
 Aeste getheilt. Aeußerlich von graubräunlicher,
 schwärzlicher Farbe. Inwendig weis und fleischigt.
 Der Geruch ist betäubend widerlich, der Geschmack
 bitterlich, scharf und ekelhaft.

IX. Geruch und geschmaklose Wurzeln

RADIX LOPEZ.

Lopezwurzel von einem unbekannten Baum, Kommt aus Malakka, Goa und Batavia.

Sie kommt in Stücken von ein bis zwei Zollen Dicke vor. Die Rinde ist runzlicht, braun von Farbe, rauh und wollicht anzufühlen, mit einer dünnen Oberhaut überzogen. Der holzichte Theil ist weißlich und sehr leicht und schwammicht. Das Mark ist hart, dicht und röthlich weiß. Sie hat weder Geruch noch Geschmack. Auch in dem Extract entdekt man keine, in die Sinne fallenden besonderen Eigenschaften. Sie ist völlig entbehrlich.

II.

Kräuter, Herbae.

I. Schleimige Kräuter.

HERBA ALTHEAE.

Althea officinalis L. (Vergl. S. 1.).

Die Blätter sind fast dreieck, am Rande säge-
förmig gekerbt, sanft und wollicht anzufühlen,
von graugrüner Farbe. Ohne Geruch und Ge-
schmak. Die Blumen sind röthlich, und werden
zugleich genommen.

Sie müssen von jungen Pflanzen gesammelt
werden. Im Alter werden sie adstringirend.

HERBA MALVAE.

Herba, Flores Malvae vulgaris (*Malva rotundifolia* L.)

Käsepappel, kleine Pappel, Gänsepappel. An Mau-
ren und Hecken. Annuel.

Die Blätter sind lang gestielt, rundlich, am
Rande gekerbt, glatt und fältig. Mit kleinen röth-
lich weissen Blumen.

Wird verwechselt mit

- a) *Malva Sylvestris* L. grosse Pappel, Rosspap-
pel. Sie sind grösser, und wie die Blumen-
stiele

fliele haarig. Auch die Blumen sind größere und violetroth.

HERBA VERBASCI.

Herba, Flores Verbasci. (Verbascum Thapsus L.)

Wollkraut, Königskerze, Himmelbrand, Himmelsskerzenkraut, Fackelkraut. In unfruchtbaren sandichten und steinichten Gegenden. Zweijährig.

Sie wächst pyramidenförmig. Die Blätter sind lang, oval lancettförmig, am Rande gekerbt, runzlicht, mit einem rauhen wollichten Ueberzug. Die Blumen sind gelb, und bilden oben am Stengel eine lange dichte Aehre.

Man muß nicht damit verwechseln

a) *Verbascum Lychnitis* L. Lichnisartige Kerze. Der Stengel theilt sich in viele Aeste. Die Blätter sind mehr stumpf, oval lancettförmig, auf der obern Fläche hellgrün und runzlicht, auf der untern mit einem weissen Staube. Die Blüthen sind weis oder blaßgelb und kleiner. Sie sitzen an den Enden des Stengels und der Aeste.

b) *Verbascum nigrum* L. schwarzes Wollkraut. Die Blätter sind länglicht. Oben dunkelgrün, unten etwas weislicht, und bei weiten nicht so wol-

wollicht als die erste, dagegen mehr haarig.
Die Blume ist gelb, mit rothen Flecken und
rothen Staubfäden.

Entbehrliche.

HERBA ALCEAE.

Alva Alcea L. Augenpappel, Wetterrose. An Wäl-
dern. Perennirt.

HERBA FABARIAE.

Medum Telephium L. Fette Henne, Donnerbohne, in
Gesträuchen, und alten Mauern. Perennirt.

HERBA MERCVRIALIS.

Mercurialis annua L. Bingelkraut, Hundskohl. In Gar-
ten, an Hecken als Unkraut. Annuel.

Sie darf nicht verwechselt werden mit Mer-
curialis perennis L. welche giftartige Eigenschaf-
ten besitzt.

HERBA BVLGLOSSAE.

Herba, Flores Buglossae (Anchusa officinalis L.) Och-
senzunge. (Vergl. S. 15.) an Wegen und Feldern.

HERBA HEPATICAЕ FONTANAE.

Marchantia Polymorpha L. Steinleberkraut. An Quellen. Perennirt.

HERBA PULMONARIAE.

Herba Pulmonariae maculosa (Pulmonaria officinalis L.) Lungenkraut. In Wäldern. Perennirt.

HERBA CUSCUTAE.

Cuscuta europaea L. Flachsseide, An Zäunen und Gesträuchen.

HERBA SAPONARIAE.

Saponaria officinalis L. Seifenkraut. (Vergl. S. 4.)

II. Wäsrichte Kräuter.

BRASSICA.

Brassica capitata alba, *Brassica rubra* (*Brassica oleracea* L.) Der weiße und braune Kohl.

HERBA BONI HENRICI.

Chenopodium bonus Henricus L. guter Heinrichs Feldspinat. An Zäunen und ungebauten Orten. Perennirt.

Ist wäsricht salzlicht.

HERBA CARDVI TOMENTOSI.

Herba Acanthii (Onopordon Acanthium L.) Eselsdistel
Krebsdistel. In Garten, auf Aeckern, an ungebauten Orten. Annuel.

Ist Kohlartig, bitterlich.

Entbehrliche.

HERBA PARIETARIAE.

Parietaria officinalis L. Glasakraut; Peterskraut; Tag und Nacht. Auf alten Mauern. Perennirt.

Wäsricht salzlicht.

HERBA ATRIPLICIS.

triplex hortensis L. Melde, wird in Garten gezogen. Annuel.

Wäsricht, kohllartig.

HERBA ATRIPLICIS SYLVESTRIS.

tenopodium rubrum L. rother Gänsefuß, an Zäunen. Perennirt.

Wäsricht, kohllartig.

HERBA BORAGINIS.

Herba, flores Boraginis (Borago officinalis L.) Borettsch, Wohlgemuth. Wird in Garten gezogen, in verschiedenen Gegenden von Deutschland wild. Annuel.

Wäsricht, gurkenartig. Zur Zeit der Blüthe enthält es Salpeter.

HERBA SENECTIONIS.

Senecio vulgaris L. Kreuzkraut. Ein Unkraut in Garten.
Annuel.

Wäsricht, salzicht.

HERBA BIFOLII.

Ophrys ovata L. Zweiblatt. In Wäldern an feuchten
Stellen. Perennirt.

Wäsricht.

HERBA MESEMBRYANTHEMI.

Mesembryanthemum crystallinum L. Eiskraut. Wird in
Garten gezogen, Annuel.

Wäsricht, ekelhaft.

III. Bittere Kräuter.

HERBA TRIFOLII FIBRINI.

Herba Trifolii aquatici, palustris. (*Menyanthes trifoliata* L.) Bitterklee, Fieberklee, Wasserklee, Scharboks-
klee, Wasserdreiblatt. Auf sumpfigen Wiesen,
in Gräben. Perennirt.

Ist sehr bitter,

HERBA CENTAVRII MINORIS.

Herba, Summitates Centaurii min. (Gentiana Centaurium L.) Taufendgüldenkraut, Erdgalle. Laurin, rother Aurin. Auf Brachfeldern, und an sonnichten Hügeln. Annuel.

Sehr bitter.

HERBA CARDVI BENEDICTI.

entaurea benedicta L. Gefegnete Distel, Kardebenedicte. Auf der Insel Lemnos, Chio, in Spanien wild. Wird in Garten gezogen. Annuel.

Sehr bitter.

HERBA FVMARIAE.

umaria officinalis L. Erdrauch, Taubenkropf, wilde Raute. In Garten, auf Feldern. Annuel.

Frifch falzicht bitter. Getroknet ift die Bitterkeit ftärker.

HERBA TARAXACI.

teontodon Taraxacum L. (Vergl. S. 13.).

Bitter fchleimicht.

Entbehrliche.

HERBA SONCHI.

Sonchus oleraceus L. Gänsefistel, Saudistel, Hasenkohl. In Garten zwischen Küchengewächsen. Annual.

Bitter.

HERBA GENTIANELLAE.

Gentiana Amarella L. Gentianelle, Herbstenzian, Herbstblume, Himmelsstengel. Auf Wiesen, feuchten Rasenplätzen. Ein Sommergewächs.

Ist bitter. In manchen Gegenden ist dieses Kraut bei dem Landmann ein Hexenmittel.

Kann verwechselt werden, mit

a) *Gentiana Pneumonanthe* L. (*Antirrhini coerulei herba*), Blauer Tarant, Lungenblume, auf feuchten Wiesen.

b) *Gentiana Campestris* L. Feldenzian auf Wiesen.

HERBA CARDIACAE.

Leonurus Cardiacae L. Herzgespan, An Gebäuden.

Bitter widerlich.

HERBA EVPATORII.

Eupatorium Cannabinum L. Wasserhanf, Kunigundenkraut, Wasserdost, Alpkraut. In sumpfigen Gegenden, an Teichen und Gräben. Perennirt.

Bitter, ekelhaft.

HERBA GENISTAE.

Spartium Scoparium L. Pfriemenkraut, Ginster, Hasengeil. In dünnen sandigen Wäldern und auf Haiden.

Bitter, süß, ekelhaft.

Wird verwechselt

- a) mit *Genista tinctoria* L. gemeiner Ginster, Farbekraut, wächst in Gebüsch, an Wäldern. In Sandgegenden überzieht es ganze Strecken.

HERBA SOLDANELLAE.

Herba Brassicae marinae (*Convolvulus Soldanella* L.). An den Seeküsten von Holland, England, Frankreich. Perennirt.

Bitter salzlicht.

HERBA LINI CATHARTICI.

Linum catharticum L. Bergflachs, Purgierflachs, Wasserflachs, Purgierlein. Auf Weiden, in bergigten Gegenden. Annuell.

Sehr bitter und ekelhaft.

Kann verwechselt werden

- a) mit *Linum radiola* L. viertheiliger Lein. Dieser ist viel kleiner.
- b) mit *Cerastium semidecandrum* L. wächst auf sandichten Feldern und Weiden.

HERBA CONVULVULI MAJORIS.

Convolvulus Sepium L. Zaunwinde, An Zäunen und Büschen. Perennirt.

Bitter.

HERBA COSTAE VULGARIS.

Hypochaeris radiata L. Ferkelkraut, Kostenkraut. Auf trocknen Wiesen. Perennirt.

Bitterlich.

b. *Bitter gewürzhafte Kräuter.*

HERBA PETROSELINI.

Apium Petroselinum L. Petersilie. In Küchengarten.

Zweijährig, mit grünen Blüthen.

Ist bitter gewürzhaf.

Sie darf nicht verwechselt werden

- a) mit *Aethusa Cynapium* L. Hundspetersilie, Gleisse, Krötenpeterlein. Ein Sommergewächs. Die Blätter sind feiner gekerbt, schwärzlich-grün und glänzend auf der Oberfläche, Sie riechen fast gar nicht wenn sie nicht gerieben werden, und der Geruch ist unangenehm. Unter der Umbella hat sie drei ziemlich lange spize umgebogene Blätter, eine kleine Wurzel, und weisse Blüthen,
-

Entbehrliche.

HERBA HEDERAE TERRESTRIS.

Glechoma hederacea L. Gudelrebe, Gundermann. An Zäunen. Perennirt.

Ist bitter, und wenn es zerrieben wird, safranartig.

HERBA ACMELLAE.

Spilanthus Acmella L. Indianisch Harnkraut. In Zeylon. Annuel.

Bitter balsamisch.

HERBA MELISSOPHYLLI.

Melittis melissophyllum L. Immenblatt. Auf sonnichten Anhöhen. Perennirt.

Bitter gewürzhaft.

HERBA SPICANTHI.

Osmunda Spicanthum L. Kraftfarren. In schattigten Wäldern.

Bitter, gewürzhaft.

HERBA BALSAMITAE.

Tanacetum Balsamita L. Frauenmünze. In der Schweiz, Frankreich. Perennirt.

Bitter, gewürzhaft, angenehm.

HERBA AGERATI.

Achillea ageratum L. Leberbalsam. Im südlichen Europa. Perennirt.

Bitter, balsamisch, kampherartig.

c. *Bittre, zusammenziehende Kräuter.*

HERBA VERONICAE.

Veronica officinalis L. Ehrenpreis. In Wäldern, an Hecken. Perennirt.

Bitterlich, zusammenziehend.

Entbehrliche.

HERBA EUPHRASIAE.

Euphrasia officinalis L. Augentrost. Auf trocknen Wiesen und sonnichten Hügeln. Annuel.

Bitterlich zusammenziehend.

HERBA VIRGAE AUREAE.

olidago virga aurea L. Goldruthe, Gùldenwundkraut. In Wäldern und Gehölzen. Perennirt.

Zusammenziehend, bitter, und etwas gewürzhaft.

Wird gemeiniglich verwechselt mit

a) *Herba Consolidae Saracenicae* (Senecio Saracenicus L.) Heidnischkraut. In gebirgichten waldichten Gegenden.

b) *Lyfimachia vulgaris* L. Gelber Weiderich.

HERBA AGRIMONIAE.

Agrimonia Eupatoria L. Odermennig. Auf Wiesen.
Perennirt.

Bitterlich, herbe.

HERBA VERBENAE.

Verbena officinalis L. Eisenkraut. An Wiesen, auf
Feldern. Annuel.

Bitterlich, zusammenziehend.

HERBA PYROLAE.

Pyrola rotundifolia L. Wintergrün. In Wäldern. Per.
ennirt.

Bitter zusammenziehend.

Wird verwechselt mit

a) *Pyrola minor* L. Ist kleiner und zärter.

HERBA ALLIARIAE.

Erysimum alliaris L. Knoblauchsederich. In Grä-
säen und Wäldern. Annuel.

Bitterlich, herbe, knoblauchsartig.

HERBA PILOSELLAE.

Herba Auriculae muris. (*Hieracium Pilosella* L.).
Mäuseohr. An trocknen Orten, auf Hügeln und An-
gen. Perennirt.

Etwas bitter zusammenziehend.

HERBA SCABIOSAE.

Scabiosa arvensis L. Scabiose, Apostemkraut. Auf Aecker und Anhöhen, zwischen dem Getreide, Perennirt.

Bitter, zusammenziehend.

Wird verwechselt mit

a) *Centaurea Scabiosa* L. Falsche Scabiose, Bergflockenblume.

HERBA SUCCISAE.

Herba Morfus diaboli (*Scabiosa succisa* L.) Teufelsabbiss. Auf Wiesen. Perennirend.

Bitter, süßlicht, zusammenziehend.

HERBA PRVNELLAE.

Herba Brunellae, *Herba Consolidae minoris* (*Brunella vulgaris* L.) Brunelle, Gottheil, Antonienkraut. In Obstgarten, auf Wiesen. Perennirt.

Bitter, herbe, zusammenziehend.

HERBA VISCAGINIS.

Cucubalus Otites L. Widerstoss. Auf sonnichten Hügeln. Perennirt.

Zusammenziehend, bitterlich.

HERBA VINCAE PERVINCAE.

Vinca minor L. Immergrün, Sinngrün. In Wäldern, wird in Garten gezogen. Annuel.

Bitterlich, gelinde zusammenziehend.

HERBA PENTAPHYLLI.

Herba Potentillae, *Herba Quinquesolii* (*Potentilla reptans* L.) Fünffingerkraut. Ueberall auf thonigten Wiesen und Angern. Perennirt.

Bitterlich, zusammenziehend.

HERBA PLANTAGINIS MAIORIS.

Herba Plantaginis latifoliae (*Plantago major* L.) grosser Wegebreit, breiter Wegerich. Ueberall an Wegen, an steinichteu und verfallenen Orten. Annuel.

Wälsricht, bitter, herbe.

Man darf sie nicht verwechseln mit

a) *Plantago media* L. Die Blätter sind auf beiden Seiten wollicht.

HERBA PLANTAGINIS MINORIS.

Plantago lanceolata L. Kleiner Wegebreit, schmaler, spizer Wegerich. Radöl. Auf feuchten Wiesen. Annuel.

Gelinde, zusammenziehend, bitter.

d. *Bittre, scharfe Kräuter.*

HERBA ANAGALLIDIS.

Anagallis arvensis L. rother Gauchheil, rother Hühnerdarm, rothe Mire. Auf Stoppelfeldern, in Gärten. Annuel.

Etwas scharf und bitter.

Wird verwechselt mit

a) *Alfane media* L. Hühnerdarm, Vogelmire.

Ein bekantes Unkraut.

b) *Veronica Anagallis* L. Wassergauchheil. An Quellen und Bächen.

Entbehrliche.

HERBA CHELIDONII MAIORIS.

Chelidonium majus L. Schwalbenkraut, großes Schöllkraut. Perennirt. (Vergl. S. 61.).

Das frische Kraut enthält einen gelben scharfen Saft. Getrocknet ist es scharf, bitter, widerlich.

HERBA CHELIDONII MINORIS.

Sanunculus ficaria L. Klein Schöllkraut, Scharbokskraut, Feigwarzenkraut. An schattigen Orten, in Grafsgründen, Wäldern. Perennirt.

Bitter, scharf, säuerlich.

HERBA SANICVLAE.

Herba Diapensiae (*Sanicula europaea L.*) Sanikel, Sannikel. In schattigten Wäldern, Perennirt.

Scharf, herbe, bitter.

HERBA ROSELLAE.

Herba Roris Solis (*Drosera rotundifolia L.*). Sonnentau. Auf feuchten Hügeln. Zwischen Moosen und Flechten, Perennirt.

Scharf, bitter.

Man kann sie verwechseln

a) mit *Drosera longifolia L.* langblättrichter Sonnentau.

e. Bittre widerliche Kräuter.

HERBA GRATIOLAE.

Gratiola officinalis L. Gottesgnadenkraut (Vergl. S. 36.)

Man kann sie sehr gut in Garten ziehen.

Die Blätter sitzen kreuzförmig, haben keine Stiele, sie sind stumpf, lancettförmig, etwas sägeförmig gekerbt, glatt, auf der Unterfläche mit drei erhabenen Ribben. Die Blumen sind ganz weis oder gelbweis, und haben das Ansehen der Lippenblumen.

nen. Sie wachsen auf einem langen einblumigen Stiel aus den Winkeln der Blätter, vorzüglich oben am Stengel.

Wird verwechselt mit

- a) *Scutellaria Galericulata* L. (Herba Tertianariae) Fieberkraut, blauer Augentrost. Wächst an sumpfigen, wälsrichten Gegenden, zwischen dem Schilf und Riedgras. Sie hat einen viereckten Stengel. Die Blätter sind länglich, herzförmig, stumpf gezakt, mit kurzen Stielen, und stehen paarweise. Die Blumen sind lippenförmig und blau von Farbe.
- b) *Viola arvensis* L. Ackerviole. Wächst auf den Feldern. Die Blätter sind stumpf, länglich. Die Blumenstiele dreiekt, gefurcht. Die Blumen sind weis oder weis und gelb.
- c) *Veronica Scutellata* L. Schildförmiger Ehrenpreis. Eine Wasserpflanze. Sie hat einen runden glatten Stengel, und lancettförmige Blätter, welche neben dem Stiel glatt, an der Spitze aber fein gezähnt werden. Die Blumen sind weis mit purpurfarbenen Streifen, und bilden eine Blumentraube.

Entbehrliche.

HERBA HELLEBORASTRI.

Helleborus foetidus L. Stinkende Nieswurz. Im südlichen Europa, auf Gebirgen.

Bitter, scharf, ekelhaft.

HERBA LINARIAE.

Antirrhinum Linaria L. Leinkraut, Harnkraut, Frauenflachs. Auf Wiesen, Perennirt.

Bitter, widerlich.

HERBA CYNOGLOSSI.

Cynoglossum officinale L. Hundszunge. (Vergl. S. 15.)

Widrig bitter, schleimicht.

IV. Gewürzhafte, aetherisch oelichte Kräuter.

HERBA MENTHAE PIPERITAE.

Mentha piperita L. Pfeffermünze. Im südlichen Europa, England. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Gewürzhaft kampherartig.

Wird verwechselt mit

- a) *Mentha viridis* L. (Herba Mentastri) grüne Münze. Auf schattigten Angern. Die Blätter sind spizer und schmaler. Der Geschmack und Geruch schwächer.

HERBA MENTHAE CRISPAE.

Mentha crispa L. Krausemünze. In hohen gebirgichten Gegenden von Deutschland. Wird in Garten gezogen.

Schärflich bitter gewürzhaft.

Verwechslung

- a) mit *Mentha sativa* L. Die Blumen sitzen von unten auf in den Winkeln des Stiels.

HERBA RORIS MARINI.

Rosmarinus officinalis L. Rosmarin. Im südlichen Europa. Perennirt.

Scharf gewürzhaft, kampherartig.

HERBA THYMI HORTENSIS.

Thymus vulgaris L. Thymian. Im südlichen Europa. Wird in Küchengarten gezogen. Annuel.

Gewürzhaft, kampherartig.

HERBA THYMI CRETICI.

Satureja capitata L. Cretischer Thymian. In Griechenland, Spanien. Annuel.

Durchdringend gewürzhaft.

HERBA SERPILLI.

Thymus Serpillum L. Quendel, Feldkümmel, Feldpoley. An den Rändern der Wiesen und Aecker. Perennirt.

Angenehm gewürzhaft, citronenartig.

HERBA MARI VERI.

Teucrium Marum L. Katzenkraut. In Griechenland, Egypten. Wird in Gewächshäusern gezogen. Zweijährig.

Durchdringend, pikant gewürzhaft.

HERBA CHAMAEDRYOS.

Teucrium Chamaedrys L. Bathengel, edler Gamander,
auf sonnichten Hügeln. Perennirt.

Angenehm balsamisch, bitter.

HERBA SCORDII.

Teucrium Scordium L. Lachenknoblauch. In sum-
pfigten Gegenden, auf feuchten Wiesen. Perennirt.

Durchdringend, gewürzhaft, knoblauchartig.

HERBA HYSSOPI.

Hyssopus officinalis L. Isop. Hin und wieder in
Deutschland in bergichten Gegenden. Ein niedriges
Strauchgewächs.

Bitterlich gewürzhaft.

HERBA FOENICULI.

Foeniculum L. Fenchel. Im südlichen Eu-
ropa, wird in Garten gezogen. Annuel.

Angenehm gewürzhaft, süßlicht.

HERBA MILLEFOLII.

Herba, Summitates Millefolii (*Achillea millefolium* L.)

Schaafigarbe, Grensing, Röhls. An Feldern und Wiesen. Perennirt.

Gewürzhaft bitter zusammenziehend.

HERBA MILLEFOLII NOBILIS.

Achillea nobilis L. Edle Schaafigarbe. Auf steinigern Hügeln, altem Gemäuer. Perennirt.

Gewürzhaft kampherartig.

HERBA MAJORANAE.

Origanum Majorana L. Majoran. Wird in Küchengärten cultivirt. Annuel.

Gewürzhaft pikant.

HERBA SALVIAE.

Salvia officinalis L. Salvei. Im südlichen Europa, In Gärten. Perennirt.

Gewürzhaft scharf, bitter.

HERBA MELISSAE.

Herba Melissae citrinae, citratae. (*Melissa officinalis* L.) Gartenmelisse, Citronenmelisse. Im südlichen Europa. Wird in Garten angepflanzt. Perennirt.

Angenehm gewürzhaft, citronenartig.

HERBA CEREFOLII.

Herba Chaerefolii (*Scandix Cerefolium* L.) Körbel. In
Küchengarten. Annuel.

Schärflich gewürzhaft, fenchelartig.

HERBA IACEAE.

Viola Tricolor L. Dreifaltigkeitsblume, Stiefmütter-
chen, Freisamkraut. In Garten, auf Grassplätzen.
Ein Sommergewächs. Perennirt.

Die Blume ist dreifarbig, zuweilen nur zwei-
farbig, aber allemal mit einer veilchenblauen Grund-
farbe. Sie ist schwach gewürzhaft, schleimig.

Muß unterschieden werden von

- a) *Viola arvensis* L. Ackerviole, Ackerveilchen.
Wächst auf Aeckern. Die Blume hat entwe-
der bloß eine weisse, oder eine weisse und
gelbe Farbe.

Entbehrliche.

HERBA MENTHAE BALSAMINAE.

Mentha gentilis L. Balsammünze. An Gräben und feuchten Stellen. Perennirt.

Gewürzhaft balsamisch.

HERBA MENTHAE AQUATICAE.

Mentha aquatica L. Wassermünze. An Gräben und feuchten Oren, in Gebüsch. Perennirt.

Bitterlich scharf, gewürzhaft.

HERBA MENTHAE SYLVESTRIS.

Herba Menthae longifoliae (*Mentha Sylvestris* L.). Waldmünze, Rossmünze. Auf feuchten Wiesen, an fließenden Bächen. Perennirt.

Schwächer gewürzhaft.

HERBA PVLEGII.

Mentha Pulegium L. Poley, Herzmünze. Auf Aeckern und Wiesen. Perennirt.

Durchdringend, angenehm bitterlich, gewürzhaft.

HERBA POLII.

Herba, Summitates Polii montani. (Teucrium Polium L. Teucrium montanum L.) Feldpoley. Auf son-
 nichten Hügeln.

Angenehm gewürzhaft.

HERBA POLII CRETICI.

Teucrium creticum L. Critische Polei. In Egypten,
 Palaestina. Perennirt.

Gewürzhaft kampherartig.

HERBA CHAMAEPITHYOS.

Teucrium chamaepithys L. Feldzypresse, Schlagkräut-
 chen. Im südlichen Europa auf sandichten Hügeln.
 Perennirt.

Angenehm gewürzhaft.

HERBA ORIGANI.

Origanum vulgare L. Oosten, Wohlgemuth. Auf wal-
 dichten Anhöhen. Perennirt.

Angenehm scharflich gewürzhaft.

HERBA ORIGANI CRETICI.

Herba Spicae, Origani cretici (*Origanum creticum* L.)

Kretische Dosten, spanischer Hopfen. Im südlichen Europa. Perennirt.

Durchdringend bitter, gewürzhaft.

HERBA MELISSAE CANARIENSIS.

Dracocephalum canariense L. Kanarische Melisse. Auf den kanarischen Inseln. Perennirt.

Stark gewürzhaft, kampherartig.

HERBA MELISSAE TVRCICAE.

Herba Cedronellae (*Dracocephalum Moldavica* L.) türkische Melisse. In der Moldau, Russland, Pommern, auf Bergen. Perennirt.

Gewürzhaft unangenehm.

Wird zuweilen verfälscht mit

a) *Herba Nepetae Catariae* (*Nepeta Cataria* L.)

Kazenmünze, wächst an Hecken, Zäunen und Wegen in Deutschland überall.

HERBA CALAMINTHAE.

Herba Calaminthae montanae (Melissa Calamintha L.)

Bergmünze. Im südlichen Deutschland auf Bergen und Anhöhen. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Durchdringend gewürzhaft, scharf.

Wird verwechselt mit

- a) *Clinopodium vulgare* L. falsche Bergmünze. Auf Anhöhen, in Gebüsch und Sträuchern fast überall in Deutschland. Sie ist viel größer, die Blätter und die ganze Pflanze sind behaart.

- b) An einigen Orten sammlet man *Melissa Nepeta* L. Kornmünze, Poleimünze. Diese hat einen rauhen Stengel und Poleigeruch.

HERBA SCLAREAE.

Herba Hormini sativi (Salvia Sclarea L.) Scharlachkraut,

Muskatellerkraut. In Italien, Frankreich, auch hin und wieder im südlichen Deutschland. Wird in Garten gezogen. Zweijährig.

Unangenehm gewürzhaft.

Wird verwechselt und vermischt mit

- a) *Salvia pratensis* L. Wiesenfalvei. Ueberall auf Wiesen.

HERBA BASILICI.

Ocimum Basilicum L. Basilienkraut, Hirnkraut. In Indien und Persien, Zeylon. Wird in Garten gezogen. Ein Sommergewächs. Perennirt.

Angenehm, durchdringend gewürzhaft.

HERBA MONARDAE.

Monarda Didyma L. Monarde. Aus Canada. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Angenehm, gewürzhaft bitter.

HERBA BETONICAE.

Betonica officinalis L. Betonie, Betonik, Zehrkraut. Auf Wiesen, in Wäldern und Gebüsch. Perennirt.

Die Wurzelblätter werden gewöhnlich gesammelt. Sie sind angenehm, melissenartig, etwas zusammenziehend.

Wird verwechselt mit

- a) *Stachys Sylvatica* L. Stocknessel, Waldstachys. In schattigten Wäldern, Hecken und Gebüsch. Sie ist widrig unangenehm.

HERBA SATVREJAE.

Satureja hortensis L. Saturei, Pfefferkraut, Wurstkraut, Bohnenkraut. In Frankreich, Italien. Wird in Küchengarten gezogen. Ein Sommergewächs.

Stark gewürzhaft, pikant.

HERBA CAMPHORATAE.

Camphorosma Monspeliensis L. Kampherkraut. In der Tartarei, Spanien, dem südlichen Frankreich. Perennirt.

Scharf gewürzhaft, kampherartig.

HERBA DICTAMNI CRETICI.

Origanum Dictamnus L. Kretischer Diptam, In Kandalien. Im südlichen Europa auf hohen Gebirgen.

Angenehm aromatisch, scharf.

HERBA OREOSELINI.

Athamantia Oreoselinum L. Bergpetersilie. Vielgut. An Bergen, auf trocknen Wiesen, an Hölzern. (Vergl. S. 32.).

Angenehm gewürzhaft, bitter.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Peucedanum Silaus* L. Silau. In Wäldern und auf feuchten Wiesen hin und wieder in Deutschland.

HERBA PIMPINELLAE ITALICAE.

Herba pimpinellae hortensis (Poterium Sanguisorba L.)

Runder Wiesenknopf, kleine welsche Pimpernelle, kleines Blutkraut. In trocknen bergichten Gegenden. Wird in Garten angepflanzt.

Gelinde gewürzhaft, zusammenziehend.

Sie darf nicht verwechselt werden mit Sanguisorba officinalis L. grosser Wiesenknopf, grosses Blutkraut, von welcher die Rad. Pimpinellae italicae gesammelt wird. (Vergl. S. 72.).

HERBA GENIPI.

Herba Genipi veri (Achillea atrata L.). Alpinische Garbe. Eine Alpenpflanze. Perennirt.

Bitter gewürzhaft.

HERBA AGERATI.

Achillea ageratum L. Leberbalsam. Im südlichen Europa, Frankreich. Perennirt.

Balsamisch kampherartig.

HERBA SANTOLINAE.

Herba Abrotani montani (Santoline chamaecyparissus L.) Zypressenkraut.. Im südlichen Europa. Perennirt.

Angenehm gewürzhaft bitter.

HERBA SCHOENANTHI.

Herba Squinanthi (Andropogon Schoenanthus L.)
Kameelstroh, Kameelheu. In Arabien. Ein Sommer-
gewächs.

Durchdringend gewürzhaft scharf.

HERBA GERANII.

Herba Geranii Robertiani, Herba Ruperti. (Geranium
Robertianum L.) Storchschnabel, Ruprechtskraut,
Blutkraut, Rothlaufskraut. In Hölzern und Gebü-
schen, in schattigen Gärten. Ein Sommergewächs,

Gewürzhaft widrig, boksartig.

Wird verwechselt mit

- a) *Geranium dissectum* L. Zerschnittener Storch-
schnabel; zwischen Getraide.
- b) *Geranium cicutarium* L. Schierlingsblättrich-
ter Storchschnabel. Auf Feldern, in Garten,
an ungebauten Orten.
- c) *Geranium sanguineum* L. Blutiger Storch-
schnabel. In Gebüsch, auf schattigen Wiesen.
- d) *Geranium moschatum* L. Bisamkraut. Im süd-
lichen Europa, auf sandigten Hügeln.

HERBA BOTRYOS.

Herba Botrydis (*Chenopodium botrys* L.) Traubenkraut, traubenartiger Gänsefuß. Im südlichen Europa. Wird in Garten gezogen. Ein Sommergewächs.

Durchdringend gewürzhaft.

HERBA BOTRYDIS MEXICANAE.

Chenopodium ambrosioides L. Wohlriechender Gänsefuß, Mexicanischer Thee. In Mexico, Portugal. Wird in Garten gezogen. Ein Sommergewächs.

Noch stärker durchdringend gewürzhaft.

HERBA MATRISSYLVAE.

Herba Hepaticae stellatae (*Asperula odorata* L.) Waldmeister, Sternleberkraut. In schattigen Wäldern. Perennirt.

Angenehm, scharf.

Wird verwechselt mit

- a) *Galium Sylvaticum* L. Waldlabkraut. Wächst überall in Gebüsch und Wäldern.

HERBA MELILOTI.

Summitates Meliloti (*Trifolium melilotus officinalis L.*)
Steinklee. Auf sonnichten Hügeln. Ein Sommerge-
wächs.

Angenehm, honigartig.

HERBA MELILOTI COERVLEI.

Herba aegyptiaca, Herba Loti odoratae (*Trifolium melilotus caerulea L.*) blauer Steinklee, Aegypten-
kraut. In Böhmen. Wird in Garten cultivirt.

Schärfer gewürzhaft.

b. *Gewürzhaft widerliche Kräuter.*

HERBA RUTAE.

Herba rutae hortensis (*Ruta graveolens L.*) Raute,
Weinraute. Im südlichen Europa. Wird in Garten
gezogen. Ein Strauchgewächs.

Scharf, bitter, gewürzhaft, widerlich.

HERBA ABSINTHII.

Herba Summitates Absinthii vulgaris (*Artemisia absin-
thium L.*) Wermuth. An troknen ungebauten Stellen.

Sehr bitter widerlich.

Entbehrliche.

HERBA ABSINTHII PONTICI.

Artemisia pontica L. Römischer Wermuth, wälscher Wermuth. In Ungarn, Siberien, Oesterreich, der Schweiz.

Mehr gewürzhaft, bitter.

HERBA ABROTANI.

Summitates Abrotani (*Artemisia abrotanum* L.) Ebritter Stabkraut, Eberraute.

Stark gewürzhaft bitter.

V. Zusammenziehende Kräuter.

HERBA POTENTILLAE ANSERINAE.

Herba Argentinae (*Potentilla anserina* L.) Gänserich Silberkraut. Auf Wiesen und Angern. Perennirt.

Gelinde zusammenziehend.

Entbehrliche.

HERBA LYSIMACHIAE PURPUREAE.

Lythrum Salicaria L. rother Weiderich. An Ufern der Flüsse und Bäche. Auf feuchten Wiesen, in Gebüsch. Perennirt.

Zusammenziehend, schleimicht.

Wird verwechselt mit

a) *Stachys palustris* L. Sumpfstachys.

HERBA LYSIMACHIAE LVTEAE.

Lysimachia vulgaris L. Gelber Weiderich. In Wäldern. Perennirt.

Scharf, zusammenziehend.

HERBA ALCHEMILLAE.

Alchemilla vulgaris L. Frauenmantel, Sinnäul. Auf Wiesen. Perennirt.

Herbe, zusammenziehend.

HERBA GALII LVTEI.

Galium verum L. Gelbes Labkraut, Waldstroh, Bettstroh. In Gehölzen, an den Rändern der Aecker und Wiesen. Perennirt.

Herbe, säuerlich, angenehm.

Wird verwechselt mit

- a) *Galium molugo* L. (Galii albi herba) weisses Labkraut, Sie hat weisse Blüten.

HERBA APARINES.

Galium Aparine L. Klebkraut. In Deutschland überall an Mauern, Zäunen und Hecken, an ungebauten Stellen. Perennirt.

Kann verwechselt werden mit

- a) *Valantia aparine* L. Klebkrautartige Vaillantee zwischen den Saatsfeldern, an Wegen, auf feuchten Stellen.
- b) *Galium spurium* L. Unächtes Labkraut. Auf Feldern.

HERBA FRAGARIAE.

Fragaria Vesca L. Erdbeere (Vergl. S.).

HERBA LUTEOLAE.

Reseda luteola L. Wilder Wau. Auf sandichten Hügel, Ein Sommergewächs.

Gelinde zusammenziehend.

HERBA HEPATICAE.

Herba Hepaticae nobilis (*Anemone hepatica* L.) edles
Leberkraut. In Wäldern. Perennirt.

Zusammenziehend.

HERBA MARRUBII NIGRI.

Ballota nigra L. Schwarzes Andorn. An Zäunen.
Perennirt.

Zusammenziehend widrig.

HERBA CHONDRILLAE.

Prenanthes muralis L. Hasenstrauch. In schattigten
Wäldern. Perennirt.

Herbe zusammenziehend.

HERBA NUMMULARIAE.

Hyssmachia nummularia L. Wiefengeld, Pfennigkraut,
Nagelkraut. In Wäldern und Gebüsch. Perennirt.

Zusammenziehend schärflich.

HERBA CONYZAE MAJORIS.

Conyza squarrosa L. Dürrwurzel. Auf steinichten
Wegen. Perennirt.

Gelinde zusammenziehend.

HERBA CONYZAE MEDIAE.

Herba Arnicae Suedensis. (Inulae dysenterica L.). Berufkraut, Dürrwurz, Ruhraland. An feuchten Orten, in ausgetrokneten Graben. Perennirt.

Scharf, etwas gewürzhaft zusammenziehend.

HERBA CONYZAE MINORIS.

Herba Conyzae caeruleae (Erigeron acre L.). Blaue Dürrwurz, Berufkraut. An sandigen Hügeln. Perennirt.

Scharf, zusammenziehend.

HERBA VNIFOLII.

Convallaria bifolia L. Zweiblättrige Zauke. In Wäldern und Gesträuchen. Perennirt.

Zusammenziehend schleimich.

HERBA OPHIOGLOSSI.

Ophioglossum vulgatum L. Natterzunge. Auf Wiesen, zwischen Gesträuchen. Perennirt.

Etwas zusammenziehend.

HERBA BLITI.

Amaranthus Blitum L. Tausendschön. In Garten. Perennirt.

Gelinde zusammenziehend.

HERBA BIDENTIS.

Idens cernua L. Gelbes Fieberkraut. An Ufern der Bäche und Teiche. Perennirt.

Gelinde zusammenziehend.

HERBA HELIANTHEMI.

istis Helianthemum L. Heyden Isop, Sonnengünzel. Auf sandigen Hügeln. Perennirt.

Gelinde zusammenziehend,

HERBA COMARI.

omarum palustre L. Wasserfünfblatt. Auf feuchten Wiesen. Perennirt.

Zusammenziehend.

HERBA EQUISETI.

Herba Equiseti minoris (*Equisetum arvense* L.). Taubenkropf, Kannenwisch. Auf Aeckern, zwischen dem Getraide.

Gelinde zusammenziehend, falzicht.

Ganz verschieden davon ist *Equisetum hyemale* L. der Schachtelhalm.

HERBA SIDERITIDIS.

Sideritis hirsuta L. Berufkraut, Gliedkraut. Im südlichen Europa, wird auch in einigen Gegenden von Deutschland auf sandigen Aeckern und sonnichten Hügeln gefunden.

Wird gewöhnlich verwechselt mit

a) *Stachys recta* L. Gerade Stachys. Wächst an Feldern, in Gehölzen auf steinichten Anhöhen.

Widrig zusammenziehend.

HERBA SCOLOPENDRII.

Herba Linguae cervinae. (*Asplenium Scolopendrium* L.) Hirschzunge. Im südlichen Deutschland, Frankreich, Italien, an schattigen steinichten Orten, Annuel.

Gelinde zusammenziehend.

HERBA TRICHOMANES

Herba Adianthi rubri. (*Asplenium Trichomanes L.*).
Haarkraut, Abthou. In Europa überall in Felsenri-
zen, Perennirt.

Zusammenziehend.

HERBA RUTAE MYRARIAE.

Herba Adianthi albi, [Herba Paronychiae (*Asplenium
ruta muraria L.*). Mauerraute. Wächst hin und wie-
der in Europa an Felsen und Mauern, Perennirt.

Wenig zusammenziehend.

HERBA CETERACH.

Herba Asplenii. (*Asplenium Ceterach L.*) Kleine
Hirschzunge, Milzstrauch. Im südlichen Frankreich,
Italien, der Schweiz. Zwischen Felsen an feuchten
Stellen.

Geringe zusammenziehend.

VI. Scharfe Gewächse.

HERBA DIGITALIS PURPUREAE.

Digitalis purpurea L. Rother Fingerhut. Auf sonnichten Anhöhen in waldichten Gegenden. Zweijährig, Brennend, scharf, ekelhaft bitter.

HERBA PULSATILLAE.

Herba Pulsatillae nigricantis. (*Anemone pratensis* L.) Schwärzliche Küchenschelle, schwärzliche Weidblume. Osterblume. Auf trocknen sonnichten Hügeln, in verschiedenen Gegenden von Deutschland. Perennirt.

Scharf und brennend, kampherartig.

Wird verwechselt mit

- a) *Anemone pulsatilla* L. (*Herba Pulsatillae vulgaris*) gemeine Küchenschelle. Wächst an eben den Orten, und wird ungleich häufiger angetroffen.

Sie ist ebenfalls scharf und brennend, doch nicht ganz in dem Grade.

HERBA FLAMMVLAE JOVIS.

Clematis recta L. Brennkraut. Brennende Waldrebe.
Im südlichen Europa, Oesterreich, der Schweiz.
Wird in Gärten gezogen. Zweijährig.

Die ganze Pflanze ist frisch, äusserst scharf
und brennend.

Sie darf nicht verwechselt werden

- a) mit *Clematis vitalba* L. (Herba Vitalbae)
Wächst an Hecken, Gebüsch und Zäunen
überall in Deutschland.
- b) *Clematis flammula* L. Wächst hin und wie-
der in Deutschland.

HERBA ACONITI.

Herba Napelli (*Aconitum Napellus* L.). Eisenhut,
blauer Sturmhut, Mönchskappe, Napell. Im südli-
chen Deutschland, der Schweiz, Frankreich, am
Harz. Wird in Gärten gezogen. Perennirt.

Brennend scharf.

Wird verwechselt mit

- a) *Aconitum Cammarum* L. Bergsturmhut. Cam-
marischer Sturmhut. Hat mit dem vorigen ei-
nerlei Standort. Er ist grösser und ansehnlicher.

b) *Aconitum Tauricum* L. In sonnichten gebirgichten Gegenden von Deutschland.

c) *Delphinium elatum* L. hoher Rittersporn. In gebirgichten Gegenden. Wird in Gärten häufig angepflanzt.

d) *Delphinium hirsutum* von Roth.

HERBA PHYTOLACCAE.

Phytolacca Decandra L. Americanischer Nachtschatten, Virginische Scharlachbeere, Kermesbeere. In Virginien. Wird in Garten angezogen. Ist Strauchartig.

Die jungen Blätter sind milde, ohne Schärfe. Die ausgewachsenen aber sehr scharf.

Entbehrliche.

HERBA RANUNCULI PALVSTRIS.

Ranunculus sceleratus L. giftiger Hahnenfuß. Froschpfeffer. In Graben und Sümpfen. Perennirt.

Brennend scharf, fressend.

HERBA RANUNCULI PRATENSIS.

Ranunculus acris L. Wiesenhahnenfuß. Auf Wiesen. Perennirt.

Scharf, brennend.

HERBA RANUNCULI FLAMMULAE.

nunculus flammula L. brennender Hahnenfuß. In Morästen und sumpfigten Gegenden, Perennirt.

Sehr scharf und fressend.

HERBA RANUNCULI ALBI.

nemone nemorosa L. Windblume. In schattigten Wäldern. Annuell.

Scharf brennend.

HERBA SEDI MINORIS.

Herba Illecebræ (Sedum acre L.) Mauerpfeffer, kleines Hauslauch, Ohnblatt. An trocknen steinichten Orten, an Mauern und Steinen überall in Deutschland. Perennirt.

Frisch sehr scharf und beißend.

Kann leicht verwechselt werden mit

a) Sedum Sexangulare L. Wächst auf trocknen Feldern und ist gemeiniglich kleiner.

HERBA ANTIRRHINI.

antirrhinum majus L. Kalbsnase, Auf Felsen zwischen altem Gemäuer. Perennirt.

Scharf, bitterlich.

HERBA VRTICAE MAJORIS.

Vrtica dioica L. Große Brenneffel. An Zäunen und schattigen Orten. Perennirt.

Scharf.

HERBA VRTICAE MINORIS.

Vrtica vrens L. Kleine Brenneffel, Haarneffel. In Gärten. Auf Feldern. Ein Sommergewächs.

Etwas scharf.

HERBA PERSICARIAE.

Herba Persicariae vrentis, *Herba Hydropiperis*, Wasserpfeffer, Bitterling. In waldichten Gegenden an feuchten Stellen. In Sümpfen. Ein Sommergewächs.

Scharf brennend, pfefferartig.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Polygonum persicaria* L, flekkichtes Flöhkraut, flöhknöterig. Wächst mehr an trocknen Orten. In Garten als Unkraut. Sie ist auch nicht scharf, sondern bitter zusammenziehend.

HERBA CENTVMNODIAE.

Herba Sanguinariae, *Herba Sanguinalis* (*Polygonum aviculare* L) Tausendknoten, Wegtritt, Blutkraut. Vogelkraut. Ein Sommergewächs.

Mehr zusammenziehend als scharf.

HERBA HERNIARIAE.

erniaria glabra L. Bruchkraut, Harnkraut, Tausendkörnerkraut. In Sandgegenden, auf trocknen Aengern.

Salzlicht scharf, zusammenziehend.

HERBA BRANCAE VRSINAE.

Herba Brancae *ursifolia* (Heracleum Sphondylium L.) falsche, unächte Bärenklau. An schattigen feuchten Gegenden. Perennirt.

Scharf brennend.

HERBA BRANCAE VRSINAE VRAE.

canthus mollis L. Aechte Bärenklau. Im südlichen Europa an feuchten Orten. Sicilien. Perennirt.

HERBA LOTI SYLVESTRIS.

otus corniculata L. Walzenkraut. Auf Wiesen und Angern. Perennirt.

Etwas scharf.

HERBA LENTIS PALVSTRIS.

emna minor L. Wasserlinse, Entenflott. Auf Teichen, Wenig scharf.

b. *Scharfe bitterliche Gewächse.*

HERBA NASTVRTII HORTENSIS.

Lepidium Sativum L. Kresse, Gartenkresse. Wird im Küchengarten gezogen. Annuell.

Scharf bitterlich, flüchtig.

HERBA NASTVRTII AQUATICI.

Sisymbrium nasturtium L. Brunnenkresse, Wasser-
kresse. An Quellen in fließendem Wasser. Zwei-
jährig.

Scharf, bitter, flüchtig.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Cardamine pratensis* L. Wiesenkresse.
- b) *Cardamine amara* L. Bittere Gauchblume.

HERBA BECCABUNGAE.

Veronica Beccabunga L. Bachbunge. An Quellen und
fließendem Wasser. Perennirt.

Bitterlich, scharf, kressenartig.

Wird verwechselt mit

- a) *Veronica Anagallis* L. Schmalblättrige Bach-
bunge, Wassergauchheil.

HERBA COCHLEARIAE.

Cochlearia officinalis L. Löffelkraut. In England, Holland, an den Ufern der See. In der Schweiz in Gräben, auf Wiesen. Wird in Garten gezogen.

Salzlicht, scharf, bitter flüchtig.

Ist zuweilen verwechselt worden mit

a) *Ranunculus ficaria* L. Wächst an feuchten schattigen Orten.

Entbehrliche.

HERBA SOPHIAE.

Herba Sophiae chirurgorum (Sisymbrium Sophia L.)
Sophienkraut. An ungebauten Orten an Mauren und Zäunen, an Feldern. Annuel,

Scharf kressenartig.

HERBA SCORODONIAE.

Petiveria alliacea L. Knoblauchstrauch. Auf den Westindischen Inseln.

Scharf knoblauchartig.

HERBA BURSÆ PASTORIS.

Thlaspi bursa pastoris L. Hirtentasche. Taschenkraut.
an Wegen, auf Feldern überall. Annuel.

Scharf bitterlich, zusammenziehend.

HERBA IBERIS.

Lepidium ruderales L. Wegkresse. An alten Mauern.
Annuel.

Scharf, kressenartig.

VI. Säuerliche Gewächse.

HERBA ACETOSELLÆ.

Oxalis acetosella L. Sauerklee. In Gehölzen und Wäldern, auf feuchten moosigten Wiesen. Perennirt.

Enthält ein saures Salz.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Oxalis corniculata* L. Mälerkraut. Wächst als Unkraut in Gärten. Enthält ebenfalls ein saures Salz.

HERBA ACETOSÆ.

Rumex acetosa L. Sauerampfer. Auf feuchten Wiesen, wird in Küchengärten gezogen. Perennirt.

Enthält ein saures Salz.

HERBA ACETOSAE ROTUNDIFOLIAE.

Rumex Scutatus L. Französischer Sauerampfer. In Frankreich, der Schweiz. In Küchengarten. Perennirt.

Sauer.

HERBA BRITANNICAE.

Rumex aquaticus L. Wasserampfer, Rofsampfer. An feuchten sumpfigten Orten. (Seite 38.)

VII. Narcotische Gewächse.

HERBA BELLADONNAE.

Herba Solani furiosi (*Atropa Belladonna L.*) Tollbeere, Tollkirsche S.

Die Blätter haben keinen besondern Geruch und Geschmack.

HERBA HYOSCYAMI NIGRI.

Hyoscyamus niger L. Schwarzes Bilsenkraut, Todtenblume, Zigeunerkraut, an Wegen und Feldern. Auf Misthaufen. Zweijährig.

Süßlicht ekelhaft.

HERBA HYOSCYAMI ALBI.

Hyoscyamus albus L. Weißes Bilsenkraut. Im südlichen Europa. Frankreich, der Schweiz. Annual.

Süßlicht ekelhaft, doch schwächer.

HERBA STRAMMONII.

Datura Stramonium L. Stechapfel. Stammt aus America. Ist aber überall in Deutschland an Wegen, ungebauten Orten, an Dörfern einheimisch, Annual.

Sehr betäubend.

HERBA CICUTAE.

Herba Cicutae terrestris (*Conium maculatum* L.)

Schierling, Erdschierling. In Gärten, an Zäunen und Mauern, alten Gebäuden, vorzüglich an schattigen etwas feuchten Orten. Perennirt.

Ekelhaft gewürzartig, hinterher scharf vom Geschmack. Der Geruch wie Katzenurin.

Wird leicht verwechselt mit

- a) *Chaerophyllum bulbosum* L. knollichter Kalberkropf. Wächst an eben den Standorten.
- b) *Aethusa Cynapium* L. wilde Peterfilie.
- c) *Chaerophyllum Sylvestre* L. (*Herba Cicutariae*) Wilder Körbel. Auch mit *Chaerophyllum temulentum*, *Chaeroph. hirsutum*.

c) *Phell.*

- c) *Phellandrium aquaticum* L. Wasserfenchel.
- d) *Oenanthe fistulosa* und *Oenanthe crocata* L.
- e) *Ligusticum Peloponense* L.
- f) *Scandix odorata* L.
- g) *Cicuta virosa* L.

HERBA CICUTAE AQUATICAE.

Cicuta virosa L. Wassertschierling, Wüterich. An sumpfigen Orten, in Gräben und Teichen, sowohl im fließenden als stehenden Wasser. Perennirt.

Sehr ekelhaft und äußerst scharf.

HERBA NICOTIANAE.

Nicotiana Tabacum L. Tabak. Stammt aus Indien, wird in Amerika und überall in Europa gebaut. Annual.

Ekelhaft, scharf betäubend.

HERBA ROSMARINI SYLVESTRIS.

Ledum palustre L. Wilder Rosmarin, Post, Kühnpost. Auf feuchten Wiesen, in Sümpfen. Stranchartig.

Frisch terpentinartig, gewürzhaft von Geruch, und von zusammenziehend bitterm Geschmack.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Myrica Gale* L. brabantische Myrthe, ebenfalls eine Sumpfpflanze.
- b) *Andromeda polifolia* L. poleyblättrige Andromeda, ein kleiner niedriger Strauch.

HERBA SPIGELIAE ANTHELMIAE.

Spigelia Anthelmia L. Americanisches Wurmkraut.
In Südamerika. Perennirt.
Widerlich.

HERBA LACTVCAE SYLVESTRIS.

Lactuca Scariola L. Wilder Salat. Wilder Lattich. An Hecken, Zäunen, ungebauten Plätzen. Annuel, Widrig betäubend.

HERBA LACTVCAE VIROSAE.

Lactuca virosa L. Giftlattich, Giftsalat. An Gräben, Hecken, in feuchten Gegenden. Annuel. Widrig betäubend, scharf.

HERBA SOLANI NIGRI.

Solanum nigrum L. Nachtschatten, schwarzer Nachtschatten. Ueberall an Wegen, Zäunen, ungebauten Orten, in Gärten als Unkraut. Annuel. Widrig betäubend.

III.

Blätter, Folia.

I. Wäsricht falzichte Blätter.

FOLIA SEDI MAJORIS.

Folia Sempervivi majoris (Sempervivum tectorum L.)

Hauslaub, Hauswurz, Donnerbart. Auf alten
Mauern, durren Hügeln, Perennirt.

Enthält einen wäsrichten falzichten Saft.

II. Bittre zusammenziehende Blätter.

FOLIA UVAE URSI.

Arbutus uva ursi L. Sandbeerstaude, Bärentraube.

Steinbeere. In sandigen Heidgedenden, in Wäldern,
Ein niedriges Strauchgewächs.

Die Blätter sind dunkelgrün, klein, hart, läng-
licht, am Stiel schmal und nach der Spitze zu al-
mäßig breiter, stumpf, an beiden Seiten glatt, mit
netzförmigen Adern durchzogen.

Wird oft verwechselt mit

- a) *Vaccinium vitis idaea* L. Preufelbeere. Im Wäldern und Hölzern fast überall in Deutschland. Die Blätter sind am Stiel breiter eiförmig, am Rande etwas umgebogen, auf der Oberfläche hellgrün, auf der untern Seite blaßgrün mit braunen Punkten.

FOLIA RHODODENDRI.

Folia et Stipites Rhododendri (Rhododendron chrysanthum L.) Sibirische Schneerose. In Sibirien auf dem höchsten Schneegebürgen. Ein Strauch,

Herbe; bitter, narcotisch.

Wird verwechselt mit

- a) *Rhododendron ferrugineum* L. Diese Species wächst auf den Pyrenäen und Alpen häufig. Die Blätter sind auf der untern Seite roßfarben.

FOLIA AQUIFOLII.

Ilex aquifolium L. Hülse, Stechpalme, Hülsendorn. Im Wäldern, an Hecken. Ein Strauch.

Zusammenziehend bitter, und etwas schleimicht.

FOLIA TVSSILAGINIS.

Tussilago farfara L. Huflattig (Seite 5.).

Bitter, herbe schleimicht.

FOLIA SABINAE.

Herba Sabinæ (*Juniperus Sabina* L.) Sadebaum, Sevenbaum, stammt aus dem Orient. Wird hin und wieder in Garten gezogen. Immer grünend.

Das Kraut hat einen starken widerlichen betäubenden Geruch, und sehr bittern und brennenden Geschmack.

Ist zuweilen verwechselt mit

- a) *Juniperus virginiana*, Virginische Wacholder, rothe Ceder.
- b) *Juniperus Bermudiana*, Bermudische Wacholder.

Entbehrliche.

FOLIA ARBORIS VITAE.

Thuja occidentalis L. Lebensbaum. In Canada, Sibirien in sumpfigten Gegenden. Wird in Garten angepflanzt.

Bitter, harzicht, unangenehm.

FOLIA TAMARISCI.

Tamarix gallica L. Tamariske. Spanien, Italien, Frankreich. Ein Strauch.

Herbe, Bitter.

FOLIA BUXI.

Buxus sempervirens L. Buxbaum. In Frankreich, der Schweiz, überall in Gärten. Strauchartig.

Bitter zusammenziehend.

FOLIA PARAGVAE.

Folia Apalachines (Cassine Paragua L.) Kaffinenstrauch, Paraguay Thee, Südseethee, Carolina, Peru.

Herbe bitter, etwas flüchtig.

b. Zusammenziehend gewürzhafte Blätter.

FOLIA THEAE.

Thea Bohea, *Thea viridis* L. Thee. In China, Japan.

Zusammenziehend gewürzhafte, frisch narcotisch.

III. Zusammenziehende Blätter.

FOLIA QUERCUS.

Quercus robur L. Eiche. In Wäldern.

Stark zusammenziehend, herbe.

FOLIA ALNI.

Betula Alnus L. Erle. An Flüssen, auf feuchten Wiesen.

Zusammenziehend, harzicht.

Entbehrliche.

FOLIA BETULAE.

Betula alba L. Birke, Mayenbaum. In Heidgedenden, Wäldern,

Zusammenziehend.

FOLIA LIGVSTRI.

Ligustrum vulgare L. Zaunriegel, Hartriegel. In Wäldern und Hecken.

Zusammenziehend, widerlich.

FOLIA UVULARIAE.

Folia Lauri alexandrinae (Ruscus hypoglossum L.) Z.
 pfenkraut. Ungarn, Italien,
 Zusammenziehend.

IV. Gewürzhafte Blätter.

FOLIA LAVRI.

Laurus nobilis L. Lorbeerbaum. In Italien, Spanien
 Asien, Griechenland. Wird in Garten gezogen.
 Gewürzhaft, aetherisch.

FOLIA AVRANTIORVM.

Citrus Aurantium L. Pomeranzenbaum, Orangen-
 baum.
 Angenehm, gewürzhaft, aetherisch.

FOLIA JUGLANDIS.

Juglans regia L. Walnus, welscher Nussbaum. Stamm
 aus Persien. Wird überall in Europa gezogen.
 Gewürzhaft, bitter, betäubend.

Entbehrliche.

FOLIA MALABATHRI.

Laurus Cassia L. Indianisches Blatt, Ostindien, Malabar, Zeilon, Martinique.

Die Blätter sind von verschiedener Grösse, zuweilen einige Spannen lang, länglicht rund, von grüngelber Farbe. Sie haben drei starke Ribben, und einen zimmtartigen Geschmack.

FOLIA MYRTI.

Myrtus communis L. gemeine Myrthe, Frankreich, Italien, Spanien. Wird in Garten gezogen.

Gewürzhaft, zusammenziehend.

FOLIA BALSAMITAE.

Tanacetum Balsamita L. Frauenmünze. Italien, Frankreich, der Schweiz. Perennirt.

Gewürzhaft, aetherisch.

FOLIA AVRICVLARIAE.

Hedyotis auricularia L. Ohrkraut. Indien, Zeylon.

Gewürzartig.

V. Gewürzhaft narcotische Blätter.

FOLIA LAVROCERASI.

Prunus Laurocerasus L. Lorbeerkirsche, Kirschlorbeere.
Am schwarzen Meer, wird hin und wieder in Gärten gezogen.

Gewürzhaft wie bittere Mandeln, narcotisch.

VI. Scharfe, ekelhafte Blätter.

FOLIA ASARI.

Asarum europaeum L. Haselwurz. Seite 60.

Scharf, bitter, ekelhaft. Der Geruch ist etwas gewürzhaft.

FOLIA SENNAE.

Folia Sennae alexandrinae (*Cassia Senna* L.) Sennesblätter. Aegypten, Italien.

Scharf, bitterlich widerlich. Der Geruch eigen.

Man unterscheidet im Handel mehrere Sorten:

- a) Die Alexandrinischen Sennesblätter (*Folia Sennae Alexandrinae*). Sie sind länglicht oval, vorn spitz, gelblichtgrün.

b) Dili

- b) *Die Mocha Sennesblätter.* Aus Mocha in Arabien. Sie sind schmaler, länger und spitzer.
- c) *Die Sennesblätter von Tripoli,* sie sind überhaupt größer, ganz grün und an der Spitze stumpf.
- d) *Die Italiänischen Sennesblätter.* Aus Italien, Provence. Sind stumpf, mit Adern durchzogen.

Die Sennesblätter werden zuweilen mit ähnlichen Blättern von andern Gewächsen verfälscht. Am häufigsten geschieht dies mit den Blättern der *Columnea frutescens* und *arborescens* L. (deutsche Senna). Diese unterscheiden sich hauptsächlich dadurch, daß sie an der Spitze einen kleinen Einschnitt haben, und herzförmig aussehen.

Entbehrliche.

FOLIA EPHEDRAE.

Ephedra monostachya L. Katzenschwanz, Sibirien.

Scharf, ekelhaft betäubend.

IV.

*Knospen, Schößslinge, Turiones,
Strobuli.*

I. Harzichte Knospen.

TURIONES PINI.

Strobili Pini (Pinus Sylvestris L.) Fichte, Kiefer, im
sandigen Gegenden der Nordländer.

Die Fichtenknospen sind die ersten Schößslinge an den Zweigen an welchen sich die Nadeln noch nicht entwickelt haben. Sie sind mit bräunlichem Schuppen bedekt, vom Harze klebricht. Der Geschmack ist bitter balsamisch, und der Geruch angenehm harzicht.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Pinus abies* L. gemeine Tanne, roth Tanne.
Die Sprößslinge sind hellgrün, und haben gleich die Gestalt der Nadeln.

OCVLI POPVLI.

Populus nigra L. Pappelknöpfe.

Sie sind länglicht, gelblichtgrün, mit übereinander liegenden Schuppen bedekt, und enthalten einen wohlriechenden, bittern, klebrigen, harzichten Saft.

V.

Blumen, Blüthen, Flores.

I. Gewürzhafte Blüthen.

FLORES NAPHAÆ.

Citrus Aurantium L. Orangeblüten S. 138.

Sie werden gewöhnlich eingesalzt aufbewahrt. Die Blüthen der *Robinia Pseudoacacia* L. kommen diesen sehr nahe.

FLORES LAVENDVLÆ.

Lavendula Spica L. Lavendel. In Italien, Spanien, Frankreich, der Schweiz, wird in Garten gezogen.

Durchdringend, angenehm, kampherartig.

Die *Flores Spicae*, Spickblüthen, kommen von einer Varietät welche breitere Blätter hat. Der Geruch ist schwächer und nicht so angenehm.

FLORES STOECHADIS.

Flores Stoechadis arabicae (Lavendula Stoechas L.
Welscher Lavendel. Ein Strauchgewächs in Frankreich, Spanien, Italien.

Durchdringend gewürzhaft, kampherartig, wie der Lavendel.

FLORES ANTHOS.

Rosmarinus officinalis L. Rosmarin. Spanien, Italien, Frankreich. Wird in Garten gezogen, Strauchartig.

Gewürzhaft kampherartig.

FLORES TILIAE.

Tilia europaea L. Lindenblüthe.

Angenehm gewürzhaft, süßlicht. Sie wird bloß frisch gebraucht.

FLORES LILIORVM CONVALLIVM.

Convallaria majalis L. Lilieconvalle, Mayblume. In schattigen Wäldern. Perennirt.

Angenehm, lieblich.

FLORES LILII ALBI.

Lilium candidum L. Weiße Lilie. In Garten überall.

Sehr stark fragrant.

FLORES VIOLARVM.

Viola odorata L. Veilchen, Märzviole. Auf Wiesen, in
Grafs Garten. Perennirt.

Angenehm.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Viola canina* L. Hundsviole. Wächst in Ge-
hölzen und Wäldern. Die Blüthen sind blas-
fer von Farbe und ohne Geruch.
- b) *Viola hirta* L. rauhes Veilchen, in bergichten
Gegenden. Die Blüthen sind ebenfalls ge-
ruchlos.

FLORES PERSICAE.

Amygdalus persica L. Pfirschblüthe.

Angenehm bitter, gewürzhaft.

FLORES ARNICAE.

Arnica montana L. Fallkraut, Wohlverley (S. 20)

Scharf, gewürzhaft, bitter.

Sie wird verwechselt, mit

- a) *Inula dysenterica* L. (Herba Conyzae mediae.
Herba *Arnicae* *Suedensis*) Ruhrkraut, Beruf-
kraut, falsche Wohlverley. Wächst an feuch-
ten sumpfigten Orten überall. Perennirt.

- b) *Hypochaeris maculata* L. geflecktes Ferkelkraut.
auf Wiesen und Weiden.
- c) mit den *Hieraciis*.

FLORES ACACIAE.

Flores Acaciae nostratis (*Prunus spinosa* L.) Schlehenstrauch, Schwarzdorn Blüthe. An Wäldern, im Gebüsch.

Angenehm, harzicht.

Wird verwechselt mit

- a) *Prunus padus* L. Ahlkirschenblüthe. Sie besteht aus langen traubenförmigen Büscheln, und hat einen starken widrigen Geruch.

Entbehrliche.

FLORES PRIMULAE VERIS.

Flores Paralyseos (*Primula veris officinalis* L.) Schlüsselblume, Himmelschlüssel. Auf Wiesen, in Hölzern und buschigten Gegenden. Perennirt.

Angenehm.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Primula veris elatior* L. Wächst mehr an feuchten Gegenden und ist in allen ihren Theilen größer und höher.

FLORES TVNICAE.

Flores Caryophyllorum rubrorum (Dianthus Caryophyllus L.) Gartennelke. Im südlichen Europa auf Gebirgen. Perennirt.

Angenehm, gewürzhaft, zusammenziehend.

FLORES TVNICAE SYLVESTRIS.

Dianthus deltoides L. Feldnelke. Auf sonnigten Hügeln. Perennirt.

Angenehm, zusammenziehend.

FLORES CAPRIFOLII.

Lonicera periclymenum L. Geißblatt, Je länger je lieber. In schattigem Gesträuch.

Durchdringend, angenehm, scharf.

FLORES CHEIRI.

Cheiranthus Cheiri L. Gelbes Veilchen, Goldviole. Wird in Garten gezogen, in der Schweiz, Frankreich wild. Perennirt.

Angenehm, veilchenartig, bitter.

FLORES FABARVM.

Vicia faba L. Bohne, Saubohne, wird überall cultivirt. Ein Sommergewächs.

Angenehm, durchdringend.

FLORES VLMARIAE.

Flores Barbae caprinae, Flores reginae prati (Spiraea vlmaria L.) Ziegenbart, Johanniswedel. An feuchten morastigen Orten, an Graben. Perennirt. (S. 72.)

Angenehm süslicht, gelinde zusammenziehend..

FLORES NYMPHEAE ALBAE.

Nymphaea alba L. Weiße Seeblume, auf stehenden Wassern, Teichen, S. 38.

Angenehm.

FLORES TRIFOLII.

Flores trifolii albi (Trifolium repens L.) weißer Klee, Wiesenklee. Auf Hügeln und Angern.

Angenehm süslicht.

II. Gewürzhaft widerliche Blumen.

FLORES CHAMOMILLAE.

Flores Chamomillae vulgaris (Matricaria Chamomilla L.) Chamille, Kammerblume. Auf Feldern, zwischen dem Getraide. Annuel.

Durchdringend, gewürzhaft widerlich.

Wird

Wird zuweilen verwechselt oder verfälscht mit

- a) *Anthemis Arvensis* L. Ackerchamille. Die Blumen sind geruchlos.
- b) *Matricaria suaveolens* L. Wohlriechendes Mutterkraut. Der Geruch ist angenehmer.
- c) *Anthemis Cotula* L. (Flores Chamomillae oder Cotulae foetidae) Hundschanille, Krötendill. Der Geruch ist stark und widrig.
- d) *Chrysanthemum leucanthemum* L. (Bellidis majoris flores) große Maaslieben. Die Blumen sind groß, kommen einzeln, und haben keinen Geruch.

FLORES CHAMOMILLAE ROMANAE.

Flores Chamaemeli nobilis (*Anthemis nobilis* L.) römische Chamille, römischer Romey. Im südlichen Europa auf Wiesen. Perennirt.

Durchdringend weinartig.

FLORES MATRICARIAE.

Flores Parthenii (*Matricaria parthenium* L.) Mutterkraut, Meltram. Zwischen Getraide, an Mauern Perennirt.

Stark, flüchtig, unangenehm bitter.

FLORES SAMBUCI.

Sambucus nigra L. Holunder, Flieder, Kiefeken. Im
Dörfern an Zäunen.

Durchdringend, flüchtig unangenehm.

Entbehrliche.

FLORES GNAPHALII.

Flores pedis Catii, *Flores Hispidulae* (*Gnaphalium*
dioicum L.) Engelblümchen, Katzenpfötchen, Mauss-
öhrchen. An trocknen sandigen Orten, vorzüglich
auf sandigen Hügeln. Annual.

Unangenehm.

FLORES VERTICAE MORTVAE.

Flores Galeopsis (*Lamium album* L.) Taube Nessell.
Perennirt.

Widrig.

III. Zusammenziehende Blumen.

FLORES ROSARVM RVBRARVM.

Flores Rosae damascenae (Rosa gallica L.) Sammtrose, Effigrose, Knopfroße. Im südlichen Europa, wird in Garten gezogen.

Sehr zusammenziehend, bitter.

FLORES ROSAE PALLIDAE.

Rosa Centifolia L. Centifolienrose. In Gärten.

Herbe, zusammenziehend, bitterlich.

FLORES ROSAE ALBAE.

Rosa alba L. weiße Rose. In Wäldern, Gesträuchen.

Zusammenziehend, bitterlich.

FLORES ROSAE SYLVESTRIS.

Rosa Canina L. Heckenrose, wilde Rose, Hanbutte. In Gesträuchen.

Gelinde zusammenziehend.

FLORES BALAVSTIORVM.

Punica granatum L. Granatblüthe. In Asien, Africa, Spanien, Frankreich, Italien.

Zusammenziehend, herbe, bitter.

Entbehrliche.

FLORES HEPATICAE ALBAE.

Parnassia palustris L. weiße Leberblume, Steinblume, Parnassusgras. Auf Wiesen.

Zusammenziehend, herbe, scharflich.

FLORES BELLIDIS.

Flores Bellidis minoris (*Bellis perennis* L.) Gänseblume, Marienblume, Maslieben. Auf Wiesen und Angern. Perennirt.

Zusammenziehend, scharflich.

FLORES STOECHADIS CITRINAE.

Gnaphalium arenarium L. Rainblume, Mottenblume. Auf dünnen sandigen Hügeln. Annual.

Zusammenziehend.

IV. Bitter Blumen.

FLORES CARDAMINES.

Flores Nasturtii pratensis (*Cardamine pratensis* L.) Wiesenkreisse, Gauchblume. Auf Wiesen, in schattigen Grasgärten.

Bitter, kressenartig.

Wird verwechselt mit

- a) *Cardamine amara* L. Bittere Gauchblume. Hat einerlei Standort, wird aber gewöhnlich größer und ist sehr bitter und scharf.
-

Entbehrliche.

FLORES CALENDVLAE.

Calendula officinalis L. Ringelblume. In Garten, auf Wiesen im südlichen Deutschland. Annuel.

Bitter, unangenehm.

FLORES CALCATRIPPAE.

Flores Consolidae regalis (*Delphinium Consolida* L.)
Rittersporn, zwischen Getreide, in Garten.

Bitterlich.

FLORES CARTHAMI.

Carthamus tinctorius L. Saflor, wilder Safran, Gartensafran. In Aegypten, Ostindien. Wird in Deutschland hin und wieder gebaut. Annuel.

Bitter, scharf.

FLORES CYANI.

Centaurea Cyanus L. Kornblume. Zwischen Getreide.
Annuel.

Bitterlich.

V. Blüthentheile.

I. Blumenkelche.

CARYOPHYLLI.

Caryophylli aromatici (*Caryophyllus aromaticus* L.)
Gewürznelken, Kreidnelken. Auf den Molukkischen
Inseln, Amboina, Isle de France, Bourbon.

Es sind blos die unreifen Blumenkelche, welche
abgebrüht, an der Sonne getroknet und durch-
räuchert werden. Frisch sehen sie erst grün und
nachher roth aus. Das Kügelchen welches oben
im Kelch sitzt, entfaltet sich in vier kleine Blu-
menblättchen. Sie haben einen heißen sehr ge-
würzhaften Geschmack und einen durchdringend an-
genehmen Geruch.

FLORES CASSIAE.

Calyces Cassiae, Clavelli Cinnamomi, Semen Phellandrii exotici (Laurus Cinnamomum L.) Zimmtblüthe, Canehlblüthe. Aus Ceylon, Java, Martinique.

Durchdringend, gewürzhaft süßlich. Es sind ebenfalls die noch nicht entwickelten Kelche des Zimmtbaums.

2. Blumen Staubwege.

CROCUS.

Crocus sativus officinalis L. Safran. Aus dem Orient. Wird in England, Frankreich, Deutschland cultivirt. Die beste Sorte ist der Oesterreichische, denn folgt der Französische, der Englische, Italiänische und Spanische.

Eigentlich ist der Safran bloß die Narbe des Staubweges. Er ist durchdringend, bitterlich, scharflich, betäubend.

Wird verfälscht

a) mit den Blumenblättern der Ringelblume (*Calendula off.*) des Saffors (*Carthamus tinctor.*)

u. a.

b) mit groben Rindfleischfasern.

VII.

Früchte, Fructus.

I. Süsse Früchte.

CARICAE.

Caricae pingues (*Ficus Carica L.*) Feigen. Der Baum stammt aus Asien und wird in Europa überall gezogen.

Man unterscheidet im Handel mehrere Sorten von Feigen

- a) die *Smyrnischen*, diese sind groß, gelb und rund (*caricae pingues*). b) die *Italiänischen*, sie sind groß, gelb und länglicht. c) die *Spanischen* Feigen, von Mallaga. d) die *Marseiller* Feigen, sie sind kleiner und angenehmer. Die *violetten* Feigen sind gewöhnlich nicht so groß.

PASSVLAE.

Passulae majores & minores, Passulae corinthiacae (*Vitis vinifera* und *Vitis Apyrena L.*) Rosinen und Corinthen. Aus Asien, Griechenland, Italien, Frankreich, Spanien.

Im Handel kommen mehrere Sorten vor:

- a) Die

a) Die *Spanischen* und *Provencer* Rosinen sind blaulicht braun von Farbe, fleischigt, dick und angenehm weinsäuerlich. b) Die *Smyrnischen* oder *Damascener* Rosinen sind länglicht platt, runzlicht, mehr gelb und sehr süß.

Die *Corinthen* kommen von der *vitis apyrena*, einer Abart des Weinstocks welche kleinere Trauben hat, wie die Johannisbeeren. Ihre Farbe ist schwarzroth, der Geschmack süß, mit einer schwachen Säure. Sie sind ohne Kerne. Vormalis kamen sie aus Corinth.

PRUNA.

Pruna Damascena (*Prunus domestica* L.) Pflaume.

Zuckerartig säuerlich.

Entbehrliche.

FRUCTVS IVIVBAE.

Rhamnus Zizyphus L. rothe Brustbeere, Iuiube. Aus Asien, dem südlichen Europa.

Die Früchte kommen an Gestalt und Größe mit den Pflaumen überein. Sie sind an der Sonne getrocknet, runzlicht, mit einer dicken rothen Oberhaut. Das Fleisch ist weislicht gelb, süßlicht und
ange-

angenehm, mit einem länglicht runden runzlichtem Kern. Sie müssen groß, schön roth und trocken seyn.

FRUCTVS SEBESTENAE.

Fruktus Myxae (*Cordia Myxa L.*) schwarze Brustbeere, Sebesten, Sebestenpflaume. Aus Syrien, Egypten, Malabar, der Levante.

Sie sind länglichtrund, runzlicht schwarzgrün, am Ende etwas zugespitzt. Inwendig röthlich braun, fleischigt. Der Geschmack ist angenehmer und süßer als der rothen Brustbeeren.

FRUCTVS DACTYLI.

Palmulae (*Phoenix Dactylifera L.*) Dattel. In Aethiopien, Indien, dem südlichen Europa.

Die Datteln sind von Gestalt und Grösse wie die Eicheln. Aeusserlich mit einer röthlich gelben Haut umgeben. Das Mark ist weislicht, von Geschmack süß und zuckerartig. Der Kern länglicht-rund. Sie gehen leicht in Gährung.

II. Saure gewürzhafte Früchte.

FRUCTVS CITRI.

Pomum Citri, malum Citri (*Citrus medica L.*) die Citrone. Ist in Asien, Meden, Persien, Südeuropa einheimisch.

Die großen, saftvollen, dünnchaligten Früchte müssen ausgewählt werden.

FRUCTVS AVRANTIORVM.

Aurantia Hispalensia, Mala aurantia (*Citrus Aurantium L.*) Pommeranze, bittere Orange. Im südlichen Europa, Spanien, Italien.

Die unreifen Pommeranzen, oder die Curassäpfel (*Fructus Aurantiorum immaturi, Aurantia Curassavica*), sind sehr bitter und gewürzhafte. Sie kommen vorzüglich von Curassao.

Die Bergamotten sind eine Abart der Pommeranzen, welche auf der Insel Barbados sehr gebaut wird.

b. Sauerlich herbe Früchte.

FRUCTVS CYDONIORVM.

Mala, Pyra Cydonia (*Pyrus Cydonia L.*) die Quitte. Wird überall in Gärten angepflanzt,

FRUCTVS ACACIAE NOSTRATIS.

Baccae Acaciae germanicae (Prunus spinosa L.) die Schlehe. In Wäldern, Hecken, auf sonnichten Hügeln (Vergl. S. 146).

FRUCTVS CYNOSBATI.

Rosa Canina L. Hahnbutte, Heckenrose, wilde Rose.
An Bergen.

c. Saure Früchte.

FRUCTVS CERASORVM ACIDORVM.

Cerasa acida siccata & recentia (Prunus Cerasus L.) saure Kirschen.

FRUCTVS CORNI.

Cornus mascula L. Cornelkirsche. In Wäldern und Gärten.

Säuerlich zusammenziehend.

d. *Scharfe Früchte.*

FRUCTVS CAPSICI.

Fruſtus piperis Indici, hispanici (Capſicum annuum L.)
 Spaniſcher, Indiſcher Pfeffer. Taſchenpfeffer. In
 Braſilien, Mexico, Barbados, wird in Garten gezo-
 gen. Annuel.

Die Frucht iſt oval kegelförmig, im Anfang
 grün, hernach orangenroth. Der Geſchmak iſt
 ſehr bitter und brennend.

e. *Bittere Früchte.*

POMVM COLOCYNTHIDIS.

Cucumis Colocynthis L. Koloquintenäpfel. Aus der
 Levante, Aleppo.

Die Koloquintenäpfel ſind von verſchiedener
 Größe, mit einer glatten Rinde welche Anfangs grün,
 bey'n Reifen aber citronengelb wird. Inwendig
 ſind ſie ſchwämmicht, ſchleimicht, mit vielen plat-
 ten braunen Saamenkörnen. Gewöhnlich kommen
 ſie abgeſchält in den Handel.

Der Geſchmak iſt ſehr bitter, ſcharf, widerlich.

VIII.

Beeren, Baccae.

I. Säuerlich süsse Beeren.

BACCAE FRAGORVM.

Fragaria vesca L. Die Erdbeeren.

BACCAE RIBESIORVM.

Ribesia rubra, nigra, (*Ribes rubrum*, *R. nigrum* L.)
die Johannisbeere, Gichtbeere.

BACCAE RVBI IDAEI.

Rubus idaeus L. die Himbeere.

BACCAE MORI.

Fruſtus mori (*Morus nigra* L.) die Maulbeere.

BACCAE SAMBVCI.

Grana Aſtes (*Sambucus nigra* L.) Holunderbeere,
Fliederbeere, Holderbeere, Kiesken.

Säuerlich süß unangenehm.

II. Säuerlich herbe Beeren.

BACCAE BERBERVM.

Berberis vulgaris L. Berberize, Sauerdornbeere. In
Hecken und Wäldern.

BACCAE

BACCAE VITIS IDEAE.

Vaccinium vitis idaea L. Preusfelbeere, Kronsbeere, rothe Heidelbeere.

BACCAE MYRTILLORVM.

Vaccinium myrtillus L. Heidelbeere, Bickbeere, schwarze Beere, Blaubeere.

Entbehrliche.

BACCAE SORBI AUCUPARIAE.

Baccae Sorbi (*Sorbus Aucuparia* L.) Vogelbeere, Ebereschbeere. In Wäldern an Wegen.
Säuerlich, herbe, mehlicht.

BACCAE OXYACANTHAE.

Baccae Spinae albae (*Crataegus Oxyacantha* L.) Weisdorn, Hagedorn, Müllerbrod. In Wäldern und Hecken.

Zusammenziehend mehlicht.

BACCAE SPINAE CERVINAE.

Baccae domesticae (*Rhamnus Catharticus* L.) Kreuzbeere, Wegedornbeere, Farbebeere, Weichdorn, Saftgrün. In Gesträuchern und Hölzern.

Sie haben ohngefähr die Gröfse der Wacholbeere. So lange sie noch unreif sind, sehen sie grün aus, wenn sie reifen werden sie schwarz,

glänzend, mit einem schwärzlichen ins Grüne fallenden Saft gefüllt.

Herbe, bitter widerlich.

BACCAE ALKEKENGII.

Baccae Solani Vesicarii, Fructus Halicacabi (Physalis Alkekengi L.) Iudenkirsche, Boberelle, Schlutte. In südlichen Europa.

Die Frucht gleicht einer Kirsche. Sie ist Anfangs grün, in der Folge rothgelb, und ist mit einer orangefarbenen häutigen Blase umgeben.

Weinhast, säuerlich, bitter, ekelhaft.

BACCAE EBULI.

Sambucus Ebulus L. Attich. In Wäldern.

Die Beeren sind schwarz und enthalten einen violenblauen Saft. Der Geschmack ist bitterlich süß ekelhaft.

III. Gewürzhafte Beeren.

BACCAE LAVRI.

Laurus nobilis L. Lorbeere. In Asien, dem südlichen Europa.

Die Lorbeeren sind von der Größe einer Kirsche, länglich rund und schwarz. Sie enthalten unter einer dünnen Schale einen braunen doppelten Kern. Der Geruch und Geschmack ist gewürzhaft bitter, ölicht.

BACCAE JUNIPERI.

Juniperus communis L. Wacholderbeere Krametsbeere. In Heidgedenden.

Die Beeren sind Anfangs grün und werden nachher schwärzlichblau. Im Herbst des zweiten Jahrs bekommen sie erst ihre völlige Reife. Sie enthalten ein ins röthliche fallendes Mark. Der Geruch ist gewürzhalt durchdringend, der Geschmack süßlicht, mit einer Schärfe gemischt.

IX.

Musse, Pulpa e.

PULPAE TAMARINDORVM.

Tamarindus Indica L. Tamarinden, Tamarindenmark, In der Levante, Ost- und Westindien.

Man unterscheidet im Handel hauptsächlich Ost- und Westindische Tamarinden. Die Frucht ist eine kurze dke Schoote, welche grosse Aehnlichkeit mit den grossen Bohnen hat. Die Schoote besteht aus einer röthlichen fleischigten Rinde, und einer innern dünnen Haut. Zwischen beiden liegt das Mark und der platte, gelbrothe, glänzende Saamen.

Das Mark besteht aus einer klebrichten Masse von schwarzer Farbe, es ist mit vielen fadenartigen Gefäßen durchwebt, und oft mit Stücken von der Schootenrinde gemischt. Das Mark der Ostindischen Tamarinden ist saurer, trockner und schwarzer. Zu dem Mark der Westindischen ist Zucker zugesetzt, weil es sich sonst nicht hält.

Wird zuweilen verfälscht

- a) mit Pflaumenmus, Cremor tartari, Acidum Tartari u. dergl.
- b) Sehr oft enthält es auch Kupfertheile.

P r o b e.

- 1) Wenn man das Tamarindenmus etwas erwärmt und dann einen polirten Spatel einige Stunden hineinsteckt, so wird dieser überkupfert wenn darin Kupfertheile enthalten sind.
- 2) Wenn man Spirit. Salis ammoniaci vinosus auftröpfelt, so wird die Stelle blau wenn Kupfer darin ist.



Entbehrliche.

PVLPA CASSIAE.

Cassia fistula L. Kaffienmus, Rohrkassie, Purgierkassie.

In Ost- und Westindien, den Antillen.

Die Frucht ist eine mehr oder weniger (bis auf drei Fufs) lange cylindrische Schoote. Ihre äufere Rinde ist schwarzbraun, holzartig und dünne, mit Näthen zusammengesetzt. Inwendig ist sie in kleine häutige Fächer abgetheilt, zwischen diesen ist das Mark enthalten und ein harter ovaler Kern von dunkel gelber Farbe.

Das Mark sieht schwarzbraun aus, hat einen faden Geruch, und einen gewürzhaft, süßlicht, unangenehmen, hinterher scharfen Geschmack.

Im Handel unterscheidet man

- a) die *Orientalische* oder *Levanter* Kassie, diese ist die beste; die Schooten sind gröfser und dicker,
- b) die *Egyptische* oder *Alexandrinische*. Diese ist dünner und wird unreif gesammelt.
- c) die *Occidentalische*, am häufigsten von den *Antillischen* Inseln, die schlechteste.
- d) Die *Brasilische* Kassie hat sehr grosse und starke Hülsen und soll gar nicht abführen.

Die Schooten müssen frisch, schwer, glatt seyn, die Saamen nicht klappern, und das Mark darf nicht sauer, herbe oder schimlicht seyn. Es ist gewöhnlich mit Pflaumenmus verfälscht.

X.

Fruchtschaalen, Involucrum.

MACIS.

Die Muskatенblüthe, Muskatенblume. Von den Molukkischen Inseln, Banda vorzüglich.

Die Frucht des Muskatennusbaums ist rundlich, an Gestalt und Grösse einer Birne ähnlich, gelbgrün und glatt. Sie hat äusserlich eine dicker bittre Schaaie wie die Wallnüsse. Unter dieser eine besondere, in mehrere Streifen abgetheilte netzförmige Substanz, die sogenannte Macis. Sie ist dunkelroth, sehr gewürzhaft, pikant und ölicht, durch das Trocknen wird sie gelb. Gewöhnlich wird sie vor dem Verschiken mit Seewasser besprengt, damit sie sich besser hält. Auf dieser Muskatенblüthe folgt der Kern, oder die Moschatennuss.

Man muss die dunkelrothen, ölichten und biegsamen Stücke auswählen.

CORTEX JUGLANDIS EXTERIOR.

Putamen Juglandis (*Juglans regia L.*) die unreife grüne Wallnusschaale.

Sie ist herbe und bitter.

XI.

Schooten, Hülsen.

SILIQVA VANILLAE.

Vaniglia, Araci aromatici (Epidendorn *Vanilla L.*)
 Vanillenwinde. Im südlichen Amerika, den Westindischen Inseln. Dieses rankende Gewächs wird gewöhnlich neben dem Cacaobaum gepflanzt.

Die Schooten sind platt, dunkelbraun von Farbe und gestreift. Etwa sechs Zolle lang und einen halben Zoll breit. Inwendig voll von kleinen glänzenden Saamen. Der Geruch und Geschmack ist angenehm gewürzhaft. Sie werden noch ehe sie vollkommen reif sind eingesamlet, getroknet, und mit einem fetten Oele bestrichen verschikt.

Sie muß weder zu troken noch zu feucht seyn, gehörig schwer, und einen angenehmen durchdringenden Geruch haben.

Entbehrliche.

SILIQVA DVLCIS.

Ceratonia filiqua L. Johannisbrodt, Soodbrodt. Im Orient, dem südlichen Europa,

Die Schooten sind länglicht platt, schwarzbraun, etwa vier Zolle lang und bis einen Zoll breit. Inwendig enthalten sie ein süßes braunes Mark und platte eirunde Saamen. Sie werden leicht von Würmern zerfressen.

FOLLICVLI SENNAE.

Cassia Senna L. Die Senna Schooten, Sennesbälglein, (Vergl. S. 140.)

Dies sind kurze, sichelförmige, plattgedrückte Hülsen in welchen die Saamen enthalten sind. Sie haben keinen Geruch, aber einen salzichten bitteren Geschmack.

SETAE SILIQVAE HIRSVTAE.

Lanugo filiquae hirsutae (*Dolichos pruriens* L.) Iukende Fasel. In den Wäldern von Ostindien, in Südamerika, den Caraibischen Inseln.

Die Hülsen sind vier bis fünf Zolle lang, fingerdik, lederartig und gebogen. Aeufferlich mit einer rothbraunen Wolle und dicht an einander sitzenden stechenden Borsten besetzt.

XII.

Saamenkapseln.

CAPITA PAPAVERIS.

Capita, Capsulae papaveris albi & nigri, (papaver Somniferum L.) die Mohnköpfe. Der Mohn stammt aus den wärmsten Gegenden von Asien. Annuel.

Der Mohnkopf besteht aus einer dicken häutigen Kapsel, welche in mehrere Fächer inwendig abgetheilt ist, worin die Saamen enthalten sind. Oberhalb ist sie mit einem sternförmigen Hute bedekt. Die frischen Köpfe enthalten auch in unserm Clima einen milchigten narcotischen Saft.

ANISVM STELLATVM.

Anisum Sinense, Semen Badian (Illicium Anisatum L.) Sternanis. Aus China, Japan, den Philippinischen Inseln.

Die Kapsel ist aus sechs bis acht Fächern zusammengesetzt, welche in der Mitte vereinigt sind, und der Kapsel die Figur eines Sterns geben. Aeußerlich ist sie gelblichtbraun, hart und rauh, inwendig glatt und glänzend. In jeder Kapsel liegt ein braunes, glänzendes, linsenförmiges Saamenkorn. Geruch und Geschmack sind süß und gewürzhaft wie Fenchel und Anissaamen.

XIII.

Saamen, Semina.

I. Mehlichte Saamen.

TRITICVM.

Farina tritici, Amylum (Triticum Hybetnum L.) der Weizen.

HORDEVM EXCORTICATVM.

Hordeum perlatum (Hordeum vulgare L.) Die Gerstengraupen.

AVENA EXCORTICATA.

Avena Sativa L. Die Hafergrüze.

SEMEN ORYZAE.

Grana Oryzae (Oryza sativa L.) der Reis im ganzen Orient.

Entbehrliche.

SEMEN FABARVM.

Farina Fabarum (Vicia Faba L.) die große Bohne.

SEMEN ERVI.

Ervum ervilia L. Wicke, Linse, Italien, Frankreich.

SEMEN OROBI.

Orobis vernus L. die Waldwicke, Fasankraut.

SEMEN LVPINI.

Lupinus albus L. Lupine, Wolfsbohne, Feigbohne,
Mehlicht, bitter.

SEMEN CICERIS.

Cicer arietinum L. Kicher. In Spanien, Italien.

II. Oehlichte Saamen.

a. Kerne, Nuclei.

AMYGDALAE.

Amygdalae dulces & *amarae* (*Amygdalus fativus*,
Amygdalus communis L.) bittre und süsse Mandeln.
Aus Syrien, Egypten, Arabien. Wird im südlichen
Europa häufig angepflanzt.

Die Mandeln kommen entweder mit oder ohne
Schalen in den Handel. Sie müssen äußerlich eine
röth-

röthlich gelbe, glatte Haut haben, und innerlich recht weis seyn, nicht zerbrochen oder runzlicht, oder wurmflichig. Sie müssen auch nichts ranzichtetes und scharfes haben.

NUCLEI CACAO.

Theobroma Cacao L. Kakaonüsse, Kakaobohnen. Aus Südamerica, den Antillischen Inseln, Westindien.

Die Frucht kommt an Gestalt und Grösse der Melone gleich, und die Kakaobohnen sind die Kerne. Die Frucht selbst ist etwas süslicht sauer von Geschmack. Die frischen Kerne werden in grosse Fässer gepakt damit sie in Gährung gerathen, dadurch verlieren sie ihren herben bittern Geschmack und ihre weisse Farbe, und werden rothbraun. Sie würden auch ohnedem leicht verderben und auskeimen.

Nachdem sie vier oder fünf Tage gegohren haben, werden sie an der Sonne getrocknet.

Man erhält die Cacaonüsse von verschiedener Güte. Die besten kommen von *Nicaragua*. Sie sind rundlich, grösser, dicker als die andern Sorten, etwas höckericht, und mit weissen filberartigen Flitterchen überzogen. Sie enthalten viel Oel. Die *Westindischen* sind kleiner und dünner, nicht so fettig,

tig, dagegen mehr bitter. Die *Brasilischen* sind länger und brauner, noch weniger fettig, und am schlechtesten.

NUCES JUGLANDIS.

Nuces regia (*Juglans regia* L.) Wallnus, wälsche Nufs.

Entbehrliche.

NUCLEI PINEAE.

Pinei, *Pineoli* (*Pinus pinea* L.) Pinien, Zirbelnüsse.

Aus dem südlichen Europa.

Die Kerne sind weis, länglicht platt, einen halben Zoll lang, mit einer dünnen braunen Haut überzogen. Der Geschmack kommt mit den süßen Mandeln überein.

Sie müssen weis, frisch und süß seyn.

PISTACIAE.

Pistacia vera L. Pistazie, Syrische Pimpernufs. Aus Persien, Syrien, Arabien, Ostindien, dem südlichen Europa, Sicilien.

Der Kern ist blaßgrünlicht mit einer rothen Rinde umgeben, fettig. Er wird bloß der grünen Farbe wegen gebraucht.

NUCES BEHEN.

Nuces Been, Glandes unguentariae, Balani myristicae (Guilandina Moringa L.) Behennuß, Zeilonische Oelnuß. Aus Syrien, Ostindien, Malabar, Zeilon.

Die Frucht ist wie eine Haselnuß, länglicht, dreiekt, mit einer dünnen, glatten, weissen oder grauen Schaaale bedekt. Inwendig enthält sie einen weisse ölichte Mandel, von bitterm scharfen und unangenehmen Geschmack.

b. Oelichte Saamen.

SEMEN CATAPVTIAE MAJORIS.

Semen Ricini (Ricinus communis L.) Wunderbaum, Brechkörner. In beiden Indien.

Die Frucht ist rund, dreifächerich, flachlicht. Die Saamen sind platt, oval, mit einer dünnen grau und schwarz gesprenkelten, trocknen sehr scharfen Rinde. Der Kern ist weis und ölicht.

SEMEN LINI.

Linum usitatissimum L. Leinfaat.

Der Saamen ist klein, länglicht platt, an der einen Seite spiz und an der andern stumpf, mit einem

einer braunen glänzenden Schaale und einem weissen Kern.

Die Schaale enthält einen reinen Schleim, der Kern ist ölicht.

SEMEN CANNABIS.

Cannabis sativa L. der Hanffaamen.

Die Körner sind oval mit einer weisgrauen glatten Schaale, und einem ölichten Kern.

SEMEN PAPAVERIS.

Papaver somniferum L. der Mohnsaamen. (S. 172)

Die Saamen sind klein, rundlich, entweder weis oder bläulich schwarz.

Entbehrliche.

SEMEN MELONVM.

Cucumis Melo L. die Melonenfaamen.

Sie sind länglicht, weis und platt.

SEMEN CITRULLI.

Semen Anguriae (*Cucurbita Citrullus* L.) Wassermelone. Im südlichen Europa.

Sie sind gröfser, die Schaale ist schwarz.

SEMEN CUCURBITAE.

Cucurbita Pepo *L.* Cucurbita Lagenaria *L.* Mandelkürbis, Flaschenkürbis. Wild in America.

Die Saamen sind groß, platt und weis.

SEMEN CICHOREI.

Cichorium Intybus *L.* Zichorie.

SEMEN ENDIVIAE.

Cichorium Endivia *L.* Endivie.

SEMEN LACTVCAE.

Lactuca Sativa *L.* Sallat, Lactuc.

Länglichlicht platt, an beiden Seiten spiz, grau.

SEMEN PORTVLACAE.

Portulaca Sativa *L.* Portulaksaamen.

Die Früchte bestehen aus länglichten Kapseln, in welchen kleine schwarze Saamen enthalten sind.

SEMEN CUCUMERIS.

Cucumis sativus *L.* Die Gurkenfaamen.

Länglichlicht, platt und weis.

SEMEN CARTHAMI.

Carthamus tinctorius L. Der Saflor, wilder Safran,
Aus Egypten, wird überall angebaut.

Die Saamenkörner sind weis, glatt, länglicht
mit vier Ecken, süßlicht, schleimigt von Geschmak.

SEMEN AQUILEGIAE.

Aquilegia vulgaris L. Ackeley, Glockenblume. Im süd-
lichen Europa, in Gärten. Perennirt.

Der Saamen ist von der Grösse eines Hirsen-
korns, oval, glänzend, schwarz, mit einem ölich-
ten Kern.

SEMEN CARDVI MARIAE.

Carduus marianus L. Stechkörner, Stichkerne. Wird
in Garten gebaut.

Die Saamen sind cylindrisch, platt, mit einer
braunen glänzenden Rinde. Der Kern ist weis
und süß.

SEMEN SESAMI.

Sesamum orientale L. Sefamsaamen, Egyptischer, Ale-
xandrinischer Oelsamen.

Sie sind eiförmig, gelb und süß.

SEMEN LITHOSPERMI.

Semen Milii Solis (Lithospermum officinale L.) Steinhirse, Steinsaame, Perlkraut. Im südlichen Europa.

Die Saamen sind fast rund, von weislicht grauer Farbe wie kleine Perlen, hart und glänzend, mit einem süßen ölichten Kern.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Lithospermum arvense* L. Acker-, Feld-, Steinhirse. Die Saamen sind rauh, runzlicht und schwarz.
- b) *Lithospermum purpureo coeruleum* L. purpurblaue Steinhirse. Diese Saamen sind weiss und glatt.

III. Schleimichte Saamen.

SEMEN CYDONEORVM.

Pyrus Cydonia L. Quittenfaame, Quittenkörner.

Die Kerne haben eine braune Haut wie die Apfelkörner, die Hälfte ihres Gewichts ist Schleim.

SEMEN PSYLLII.

Plantago Psyllium L. Flöhsaamen, Psyllensaamen, im südlichen Deutschland auf sandigtem Boden.

Der Saame ist länglicht, glänzend, auf der einen Seite platt und der andern halbrund, dunkelbraun. Ohne Geruch und Geschmack.

Wird zuweilen verwechselt mit

- a) *Plantago Cynops L.* staudiger Wegerich, im südlichen Europa.
-

Entbehrliche.

SEMEN CARDVI BENEDICTI.

Centaurea benedicta L. Kardebenedicte. Im mittäglichen Europa. Wird in Garten gezogen. Annuel.

Die Saamen sind lang, gestreift, gelbgrau, oben mit feinen Härchen besetzt. Sie enthalten ein weißes schleimicht süßes Mark.

IV. Gewürzhafte Saamen.

NVX MOSCHATA.

Myrsica Moschata Th. die Moschatennuß, (Seite 168.)

Die Moschatennuß hat ohngefähr die Gestalt einer Olive. Sie ist hart, von aschgrauer Farbe, mit geschlängelten weißlicht gelben Adern bezogen, etwas fettig anzufühlen, Inwendig blaßgelb von Geruch und Geschmack sehr gewürzhafte und angenehm.

Die Nüsse werden vor dem Verschiken mit Kalk gebeizt, getrocknet und durchräuchert.

BACCAE LAVRI.

Laurus nobilis L. die Lorbeere. In Asien, dem südlichen Europa.

Die Lorbeeren sind schwarz, länglicht rund, von der Größe einer Kirsche. Sie enthalten unter einer dünnen Schale einen braunen gespaltenen Kern. Der Geruch und Geschmack ist bitter, gewürzhafte, widerlich.

BACCAE JUNIPERI.

Juniperus communis L. Wacholderbeere. In feuchten Heidgegenden.

Die Beeren werden erst im Herbst des zweiten Jahres reif. Sie sind süß, gewürzhalt, angenehm.

SEMEN CARDAMOMI.

Amomum Cardamomum L. Kardamom. In Malabar, Ceylon, Guinea, Egypten. Perennirt.

Es gibt davon drei Arten:

- 1) *Cardamomum majus* oder *longum*, der große Kardamom. Die Saamenkapseln sind fast anderthalb Zolle lang, dreiekt, dünne, gestreift, von blafsgrauer Farbe. Die Körner kommen mit dem Corianderfaamen überein, und sind schwach gewürzhalt.
- 2) *Cardamomum medium*, oder *rotundum*, der runde Kardamom, etwa wie eine Haselnuß groß, mit drei hervorstehenden Ecken. Die Saamenkörner sind auf der einen Seite rund und auf der andern eckicht, dabei von Geschmack und Geruch stärker.
- 3) *Cardamomum minus*, der kleine Kardamom, die Kapsel ist einen halben Zoll lang, bleich-

gelb, dreiekt und gestreift. Die Saamen sind dunkelbraun, ekicht, angenehm penetrant gewürzhaft.

GRANA PARADISI.

Semina Cardamomi maximi (*Amomum granum paradisi* L.) Paradieskörner, aus Zeilon, Guinea.

Die Körner kommen gewöhnlich ausgehülset in den Handel, sie sind grösser als der kleine Kardamom, ekicht, gewürzhaft, pfefferartig. Die Saamenkapsel soll wie ein Taubenei gross seyn.

SEMEN ANISI.

Semen Anisi vulgaris (*Pimpinella Anisum* L.) der Anies. Wird in Europa überall gebaut.

Angenehm gewürzhaft.

SEMEN FOENICULI.

Anethum foeniculum L. der Fenchel. Im südlichen Europa.

Die Saamen sind schmal, gekrümmt und hellgelb, gewürzhaft süßlicht.

SEMEN CARVI.

Carum Carvi L. Wiesenkümmel, gemeiner Kümmel, Schwarzkümmel. In Deutschland überall.

Der Saamen ist länglicht, etwas gebogen, gestreift, dunkelbraun, gewürzhalt. Der Geschmack ist bitterlich.

SEMEN CORIANDRI.

Coriandrum fativum L. Der Koriander. Im südlichen Europa. Annuel.

Die Saamen sind rund, von gelbgrauer Farbe und gestreift. So lange sie grün sind haben sie einen widrigen starken Geruch, getrocknet sind sie angenehm, gewürzhalt.

SEMEN DAUCI.

Semen Dauci sylvestris (*Daucus Carota L.*) Karotten Saamen, wilder Möhrensaamen. Auf Bergen und Anhöhen. Zweijährig.

Sie sind rund, von grauer Farbe, auf der einen Seite platt und auf der andern erhaben mit Hahren besetzt. Der Geschmack ist gewürzhalt bitterlich.

SEMEN PETROSELINI.

Apium petroselinum L. Der Peterfiliensaame. Wird in Küchengarten angebaut.

Der Saamen ist klein von grauer Farbe, etwas gekrümmt, auf der convexen Seite mit vier gelben Furchen, der Geschmack ist gewürzhaft, mit einer Schärfe gemischt.

Entbehrliche.

ANTHOPHYLLI.

Eugenia caryophyllata Thunb. Mutternelken (Seite 154.)

Sie sind einen Zoll lang, dunkelbraun, in der Mitte bauchicht und an beiden Enden schmaler, und enthalten einen schwarzen glänzenden Saamen. Sie sind nicht so stark gewürzhaft als die *Caryophylli aromatici*.

FABA PICHVRIM.

Laurus pichurim L. Brasilische Bohne, aus Brasilien. Paraguay.

Sie gleicht einer grossen, der Länge nach gespaltenen Mandel. Aeusserlich ist sie schwärzlich mit einer zarten Haut umgeben, auf der flachen Seite der Länge nach etwas ausgehöhlt. Inwendig ist

ist sie lichtbraun und von feinem Korn. Der Geruch und Geschmack kommt in etwas der Moschatennuß gleich.

SEMEN PASTINACAE.

Pastinaca Sativa L. Pastinak.

Der Saamen ist elliptisch, zusammengedrückt, gereift mit einem Rande, von starkem Geruch und gewürzhaft.

SEMEN CUMINI.

Cuminum cyminum L. römischer Kümmel, Mutterkümmel. In Egypten, Aethiopien, Malta, Sicilien.

Der Saamen ist größer als der Fenchelsaamen, grünlich oder graugelb, länglich, gestreift, von starkem Geruch und Geschmack.

SEMEN PETROSELINI MACEDONICI.

Bubon Macedonicum L. Macedonische Peterfilie. In Macedonien, der Levante.

Die Saamen sind klein, länglicht, gefurcht, rauh, von brauner oder dunkelgrüner Farbe, durchdringend gewürzhaft, kümmelartig.

CARPOBALSAMVM.

Amyris Opobalsamum L. Die Balsamkörner. Der Saamen des Strauchs von welchem der Meccabalsam erhalten wird.

Die Balsamkörner sind kleine Beeren von der Grösse einer Erbse. Sie haben eine braune Rinde mit vier erhabenen Linien und einem kleinen Stiel. Der Kern ist weis. Geruch und Geschmack sind angenehm balsamisch.

SEMEN AGNI CASTI.

Vitex agnus castus L. Keuschbaum, Keuschlamm-
baumsaamen. In Sicilien, Neapel in sumpfigen
Gegenden.

Es sind kleine runde Beeren, schwarzlich von Farbe und wollicht. Sie haben im Geschmack mit dem Kardamom Aehnlichkeit.

SEMEN SILERIS.

Semen Sileris montani (Laserpitium Siler *L.*) Sefel-
kraut, Roskümmel. Im südlichen Deutschland,
Frankreich.

Die Saamen sind schmal, länglicht, angenehm gewürzhaft.

SEMEN LEVISTICI.

Semen Ligustici (*Ligusticum levisticum* L.) Liebstöckel,
Badkraut. Auf den Alpen und Apenninen.

Die Saamen sind gelb, platt, mit fünf erhebenen Streifen, länglicht, von Geschmack scharf.

SEMEN SESELI.

Semen Seseleos cretici, *Seseleos montani* (*Tordylium officinale* L.) Bergkümmel, Seselesaamen, Rosenkümmel. In Italien, Sicilien, Frankreich.

Die Saamen sind länglicht, auf der einen Seite plattgedrückt, und auf der andern erhaben mit drei erhabenen Streifen. Geruch und Geschmack sind schwach aromatisch.

SEMEN SESELI MASSILIENSIS.

Semen Seseleos Massiliensis (*Seseli tortuosum* L.) Roskümmel, Pulsthafer. In Frankreich, dem südlichen Europa.

Die Saamen sind länglicht gestreift, von Farbe grünlicht, scharf gewürzhaft.

SEMEN PERFOLIATAE.

Bupleurum rotundifolium L. Durchwachs. In Gärten.

Sie sind klein, hart, glatt und schwarz von Farbe.

SEMEN AMMI VERI.

Semen Ammios veri, cretici (Sison Ammi L.) Kretischer Alexandrinischer Ammei, Mohrenkümmel, Herrenkümmel. In Egypten, Spanien.

Die Saamen sind klein, eiförmig, gestreift, von Farbe grau. Der Geschmack ist gewürzhaft bitter durchdringend.

SEMEN AMMI VULGARIS.

Semen Ammios vulgaris (Ammi majus L.) grösser, gemeiner Ammei. Im südlichen Europa,

Sie sind klein, gestreift, braun, wenig gewürzhaft.

SEMEN ABELMOSCHI.

Hibiscus Abelmoschus L. Bisamkörner, In Südamerika, Asien.

Die Saamen sind Nierenförmig wie eine Linse gross, graubraun. Wenn man sie reibt oder erwärmet, haben sie einen Bisam Geruch. Der Geschmack ist bitterlich.

SEMEN APII.

Apium graveolens L. wilder Selleri Saamen, In sum-
pfichten Gegenden.

Die Saamen sind auf der einen Seite platt
und auf der andern erhaben, grau von Farbe, streifig,
dünne. Der Geruch ist stark und der Geschmack
scharf.

SEMEN CEREFOLII.

Semen Chaerephylli, Chaerefolii (*Scandix Cerefolium*
L.) der Körbelsaamen (S. 101.)

V. Scharfe Saamen.

PIPER.

Piper nigrum & album (*Piper nigrum L.*) der schwarze
und weisse Pfeffer. In Malabar, Java, Summatra.

Der Pfeffer trägt einen ährenförmigen Blu-
menstiel, worauf nachdem er verblüht ist kleine
rothe saftige Beeren folgen. Die unreifen Beeren
sind grün und werden durch das Troknen schwarz
und runzlicht. (Der schwarze Pfeffer). Sie sind
schärfer und hitziger als die reifen Beeren. Der weisse
Pfeffer ist der Saamen welcher vollkommen reif
geworden, und worauf nach vorhergängiger Ma-
cera-

ceration in Seewasser, die äussere Haut abgemacht ist. Er ist daher auch milder als der schwarze Pfeffer.

SEMEN SABADILLI.

Veratrum Sabadilla L. Sabadillensaamen. Aus Mexico.

Der Saamen ist in gelben länglichten Fruchthülsen eingeschlossen. Er ist schwarz und spizig, ohne Geruch, von einem höchst brennenden widrigen Geschmack.

SEMEN SINAPIS.

Semen Sinapis nigrae (*Sinapis nigra L.*) der schwarze Senf.

Die Saamen sind klein, rund, schwärzlich-braun.

Semen Sinapis albae, *Semen Erueae* (*Sinapis alba L.*) der weisse oder gelbe Senf. Sie sind etwas grösser, rund, gelblich weis und scharf.

CVBEBAE.

Piper Caudatum (*Piper Cubeba L.*) Kubeben, Schwindelkörner. In Java, Malabar, Bourbon.

Die Kubeben sehen dem weissen Pfeffer sehr ähnlich, sie unterscheiden sich hauptsächlich dadurch dass sie einen langen dünnen Stiel haben.

Entbehrliche.

SEMEN COCCOGNIDII.

Daphne Mezereum L., *Daphne Thymelaea*, *D. Laureola L.*
Pfefferbaum, Kellerbals.

Die Saamen sind rund wie Erbsen, mit einer kurzen Spitze und einer braunen, streifigen, zerbrechlichen Schale. Der Kern ist gelb, ölicht und sehr scharf.

GRANA TIGLII.

Grana Tiglia, *G. Tilli* (*Croton Tiglium L.*) Purgierkörner. In Ostindien, Malabar.

Sie sind länglicht rund, glatt, mit einer dünnen grauen Schale. Der Kern ist ölicht, scharf.

SEMEN STAPHIDISAGRIÆ.

Delphinium Staphisagria L. Stephanskörner, Lauskörner. In Asien, Spanien, Südfrankreich, Italien.

Der Saamen ist klein, rauh, dreiekt, äußerlich schwärzlich grau. Der Geschmack scharf, brennend kelhaft.

SEMEN NIGELLAE.

Semen Melanthii (*Nigella Sativa L.*) schwarzer Kümmel, schwarzer Coriander. Aus Egypten, wird in Garten gezogen.

Die Saamen sind klein, eckicht, an beiden Seiten zugespitzt, schwarz. Inwendig enthalten sie ein grünliches Mark. Der Geruch ist gewürzhaft und der Geschmack beissend.

SEMEN COCCULI.

Cocculi indici (*Menispermum Cocculus L.*) Kokkelskörner, Fischkörner. Aus Ostindien.

Die Früchte sind wie Erbsen, fast rund, von dunkler Farbe, runzlicht, und enthalten einen nierenförmigen Saamen. Sie sind sehr bitter und brennend.

Entbehrliche.

PIPER LONGVM.

Piper longum L. langer Pfeffer. Aus Bengalen und andern Gegenden von Ostindien.

Die Frucht ist den Kätzchen des Haselstrauchs oder der Birke ähnlich, mit vielen kleinen Zellen worin ein kleines rundliches Korn sich befindet. Aeusserlich ist es schwärzlich, innerlich weisslicht grau, scharf und brennend.

VI. Bittre Saamen.

a. *Bittre Kerne.*

NVCLEI PERSICAE.

Amygdalus persica L. Die Pfirschkerne.

Sie sind platt mit einer braunen Haut umgeben, angenehm bitter.

NVCLEI CERASORVM.

Prunus Cerasus L. die Kirschkerne.

b. *Bittre Saamen.*

SEMEN SANTONICI.

Semen Cinae, *Semen Contra* (*Artemisia iudaica*? A. *Contra*? A. *Santonicum*?) Zittwerfaamen. Aus der Levante, die beste Sorte kommt aus Aleppo.

Die Saamen sind klein, länglicht gelbgrau und glatt, mit dünnen Stengeln gemischt. Der Geschmack ist sehr bitter widerlich, und etwas scharf.

SEMEN TANACETI.

Tanacetum vulgare L. Reinfarrn, Wurmkrautsaamen.
An Feldern.

Entbehrliche.

SEMINA ANTICHOLERICAE.

Sophora heptaphylla L. *Sophora*, aus Ostindien.
(S. 19.)

SEMEN PAEONIAE.

Paeonia officinalis L. die Gichtrose, Paeonie (S. 42).

Die Saamenkapseln sind rauh, inwendig roth und enthalten rundliche glänzende schwarze Saamenkörner. Das Mark ist weis und bitter.

SEMEN LINGVAE AVIS.

Semen fraxini (*Fraxinus excelsior* L.) der Eschenfaame.

Die Saamen sind lang, sehr schmal und platt. Der Geschmack ist bitter und etwas scharf.

SEMEN THLASPIOS.

Thlaspi arvense L. Baurensenf, wilder Senf. Auf den Feldern.

Die Saamen sind rundlich und etwas platt, bitter, scharf, knoblauchsartig.

STROBILI LUPULI.

Summitates Lupuli (*Humulus lupulus* L.) Die Blume und Frucht des Hopfens.

NVCES CUPRESSI.

Gatbuli (*Cupressus sempervirens L.*) Die Zypressennüsse.
Aus Asien, der Levante.

Die weiblichen Zapfen bestehen aus übereinander liegenden Schuppen, worin die eckichten Nüsse liegen. Der Geschmack ist zusammenziehend bitter.

GRANA SAPOTILLAE.

Achras Sapota L. Sapotillkörner, auf den Caraibischen Inseln.

Die Frucht ist ein Apfel, welcher länglichte schwarze glänzende Saamen enthält. Sie sind sehr bitter.

FABA IGNATII.

Fabae febrifugae (*Ignatia amara L.*) Ignatiusbohne.
In Indien.

Es sind länglichte Nüsse, von der Grösse einer Haselnus, eckig, auswendig grau und sehr hart, inwendig glänzend und hornartig. Der Geschmack ist sehr bitter.

MYROBALANI.

Phyllanthus emblica L.? Myrobalanen. Aus Malabar, Zeylon und andern Gegenden von Ostindien.

Es sind die getrockneten Früchte.

Man unterscheidet davon fünf Arten:

- a) *Myrobalani indae* oder *nigrae* die schwarzen, indischen Myrobalanen. Dies sind die kleinsten. Sie sind länglicht, oval, runzlicht und schwarz, inwendig glänzend pechartig.
- b) *Myrob. Chebulae*, die schwarzbraunen. Sie sind dunkelbraun mit fünf Streifen.
- c) *Myrob. emblicae*, die aschfarbenen, sind schwärzlich und sechsekigt.
- d) *Myrob. belliricae* die Bellirischen. Sie sind hellgrau, wie Moschatennüsse.
- e) *Myrob. citrinae, flavae*, die gelben Myrobalanen, sind länglicht rund, citronenfarben, oder röthlich gelb mit schwarzen Streifen. Es ist noch unbekannt von welchen Bäumen diese Früchte kommen.

Der Geschmack der Myrobalanen ist herbe bitterlich, etwas scharf.

VI. Narcotische Saamen.

SEMEN PHELLANDRII AQUATICI.

Semen foeniculi aquatici (Phellandrium aquaticum L.)

Wasserfenchel, Rosfenchel. Ueberall in Deutschland in sumpfigten Gegenden, in stehenden Wassern am Ufer.

Die Saamen sind länglich, grüngelb, grade, gefurcht oder mit ungleichen Rippen. Sie haben einen widerlichen starken Geruch.

Die Pflanze wird oft verwechselt mit

- a) *Sium latifolium* L. breitblättrichter Wassermerk. Die Saamen sind einwärts gekrümmt, stärker gerippt, zwischen den Rippen schwarz, die Rippen sind gleich.
- b) *Sium angustifolium* schmalblättrichter Wassermerk, hat mit dem vorigen einerlei Standort, wird aber nicht so groß.

Nux VOMICA.

Strychnos Nux vomica L. Krähenaugen. Aus Malabar, Zeylon.

Die Früchte dieses Baums sind goldgelb, von der Grösse der Apricosen. Sie bestehen aus einer weissen schwammigen Substanz mit einer harten

Rinde, in dieser liegen die Saamen. Die Krähen-
augen sind weisgrau, rund, an beiden Seiten platt
mit einer kleinen Vertiefung in der Mitte, und mit
zarten glänzenden Haaren besetzt. Sie sind hart
und zähe, fast hornartig und sehr bitter, narcotisch.

SEMEN HYOSCYAMI.

Hyoscyamus niger L. Bilsenkraut (S. 129.)

Die Saamen sind klein rund und runzlicht.
Betäubend.

XIV.

Stengel, Stipites.

STIPITES DULCAMARAE.

Stipites Solani Lignosi (*Solanum Dulcamara* L.) Alpranke, Je länger je lieber, Bitterfüß. Wächst
a) auf Bergen, b) in Thälern, in niedrigen feuchten
Gegenden. An Zäunen.

Die Alpranke, welche in bergichten trocknen
Gegenden wächst, ist am kräftigsten. Die Stengel
sind wie eine Federspule und darüber dick, wenn
sie jung sind durch und durch grün, werden sie
älter, äußerlich bräunlichgrün. Wenn man sie zer-
schnei-

schneidet, findet man einen weissen, und darauf einen grünen Ring und ein schwammichtes Mark.

Sie sind widrig, anfangs bitter hinterher süß. Die aufgetrockneten geschmaklosen Stengel sind unbrauchbar.

STIPITES RHODODENDRI.

Rhododendron chrysanthum L. (Vergl. S. 134.)

STIPITES DIERVILLAE.

Lonicera Diervilla L. Amerikanische Zaunkirsche. Ein Strauch. Aus Nordamerika, Canada. Wird in Gärten gezogen.

Die Zweige sind dünne, zähe und braunroth. Der Geruch und Geschmack ekelhaft.

XV.

Rinden, Cortices.

I. Bitter zusammenziehende Rinden.

CORTEX PERUVIANUS.

Cortex Chinae, C. Chinchinae, C. Quinquinae (*Cinchona officinalis L.*) Chinarinde, Fieberrinde, peruvianische Rinde. Im südlichen America, den Westindischen Inseln,

Die verschiedenen Arten der Chinarinde welche in den Handel kommen, zerfallen in drei Klassen.

1) *Sorten welche botanisch bestimmt sind:* dahin gehört

a) *die gewöhnliche Chinarinde* (von *Cinchona officinalis L.*).

Sie besteht meistens aus kleinen fingerlangen Stücken, doch kommt sie auch in grossen Stücken vor, von einem Fuss und darüber Länge, und von einer Schreibfeder bis zu anderthalb Zoll Dike. Sie ist mässig aufgerollt. Auswendig rauhe und furchicht, mit aschfarbenen Flecken und Lichenarten bewachsen. Die innere Farbe ist braunroth

roth wie die Zimmtrinde. Der Geschmack bitter herbe. Im Bruch muß sie nicht fafericht seyn, sondern kurz und egal zerbrechen, und dabei eine verhältnißmäßige Schwere haben.

b) *die zarte Fieberrinde* (*Cinchona delicata* Ruiz)

kommt von einem Strauch, und ist gemeinlich mit andern Sorten gemischt. Die Stücke sind aufgerollt, von der Dike einer Hühner oder Gänsefeder, äußerlich sehr rauh und rissig, die Cuticula ist dunkel aschfarben, fast ins schwarze fallend und weißlicht gemischt. Die innre Farbe blässer als der Zimmt. Sie bricht egal und glatt, und enthält eine beträchtliche Menge von harzichten und gummösen Theilen.

c) *die glatte Fieberrinde* (*Cinchona glabra* Ruiz).

Die Stüke sind von verschiedener Stärke, von der Dike einer Schreibfeder bis zu anderthalb Zollen, die Oberfläche ist rauh und rissig mit einer hellgrauen, dunkel und weißlicht gefleckten Cuticula. Die Farbe ist inwendig heller als der Zimmt, wenn man sie zerbricht zeigen sich harzichte Körner. Der Geschmack ist sehr bitter und herbe, ekelhaft. Sie kommt unter den vorigen Sorten gemischt vor.

d) *die*

d) *die dunkelviolette Fiebrerrinde, unächte Fiebrerrinde* (*Cinchona purpurea* Ruiz). Sie ist äußerlich glatt mit einer aschfarbenen Cuticula, inwendig zimmetfarben, zusammengerollt. Man bekommt sie von der Dike einer Federspule bis einen Zoll. Im Bruche ist sie etwas fafericht, leicht an Gewicht und harzigt. Der Geschmack ist bitter sauer herbe.

Alle sehr bittren, zusammenziehenden, schleimigen, holzichten, faferichten Stücke sind untauglich.

Wird verfälscht

- a) mit andern Baumrinden, welche mit dem Saft der Aloe dünne bestrichen sind.
- b) schlechte China wird mit Bolus gefärbt.
- c) die Rinde wird ausgekocht und wieder getrocknet.

CORTEX CHINAE FLAVAE.

Cortex Chinae luteus (*Cinchona pallescens* Ruiz). In Waldungen von Südamerika.

Sie kommt in Stücken vor welche sowohl platt als aufgerollt sind, von einer Federspule bis zu einem Zoll Dike, und von einem bis anderhalb Fuß Länge. Aeußerlich ist sie glatt, von fibröser Textur

Textur, welche gegen das Licht gehalten glänzend ist. Sie ist leichter als die gewöhnliche Chinarinde, rhabarberfarben, oder blasfgelb orangefarben, und im Bruche sehr fafericht.

2) Unbestimmte Sorten.

CORTEX CHINAE RUBRAE.

China rubra, die rothe Chinarinde.

Sie besteht aus grössern und dikern Stücken, einige sind mehr breit und flach, andere zusammengerollt. Sie ist viel solider und schwerer als die gewöhnliche China.

Man kan deutlich drei verschiedene Strata darin unterscheiden. Das äusserste ist sehr runzlich, rissig, und mit Lichenarten bewachsen, das zweite dunkler, fast schwärzlich und sehr harzig, das dritte mehr fafericht, holzicht, glänzend roth und feurig.

3) Zweifelhafte Sorten.

a) *Cinchona montana*.

b) Cortex de St. Lucia (*Cinchona floribunda*?)

c) *Cinchona Brasiliensis* (nach *Comparetti*).

d) Cortex de Santa Fé (*Cinchona pubescens*?)

e) Cine

- e) *Cinchona Jamaicensis*.
- f) *Cinchona corymbosa*.
- g) *Cinchona fragrans*.

CORTEX SALICIS.

Salix alba L. Silberweide, weisse Weide, Pappelweide,
S. Pentandra Lorbeerweide, rothe Weide, *S. fragilis* Bruchweide, Brechweide, Glasweide.

Die getrocknete Rinde ist äusserlich braun, inwendig gelblicht, zähe. Die alten Weidenrinden sind mehr bitter, zusammenziehend harzigt, die jungen Rinden mehr bitter, balsamisch und gummös.

CORTEX HIPPOCASTANI.

Aesculus Hippocastanum L. Roskastanienrinde, wilde Kastanie. Stammt aus Asien. Wird überall in Europa angepflanzt.

Man gebraucht die mittlere Rinde, zwischen der äussern und dem Splinte. Sie kommt in grossen Stücken vor. Wenn sie zu alt ist verliert sie ihre Kräfte. Sie darf auch weder von zu alten noch zu jungen Aesten gesammelt werden.

CORTEX FRAXINI.

Fraxinus excelsior L. Eichenrinde, Aschrinde, Wunderholzrinde. Ueberall in Europa.

Die Rinde ist aschfarben, und fällt etwas ins grünliche, rissig, mit kleinen Punkten oder Knötchen besetzt, und mit Lichen bewachsen. Inwendig ist sie gelblich. Der Geschmack bitter und herbe.

CORTEX SWIETENIAE.

Cortex Swieteniae Soymidae (*Swietenia febrifuga*, Wright, *S. Soymida* Duncan). Wächst vorzüglich am Ganges.

Sie hat eine helle, aschfarbene, glatte Epidermis, und ist selbst rothbraun. Die Stücke sind groß, dick und aufgerollt. Der Geschmack ist stärker zusammenziehend und bitterer als die Chinarinde.

CORTEX SWIETENIAE MAHOGANI.

Die Mahogani Rinde.

CORTEX VLMI.

Cortex Ulmi medius (*Ulmus campestris* L.) Ulmenrinde, Rüsterrinde. An Feldern.

Man zieht die kleinblättrige Ulme vor. Die getrocknete Rinde ist röthlich, glatt, bitter zusammenziehend, schleimig. Die äussere rauhe, runzlichte Rinde ist unbrauchbar.

Entbehrliche.

CORTEX TAMARISCI.

Tamarix gallica, (*T germanica* L.) Tamariskenrinde.
In Spanien, Frankreich, Italien, dem südlichen
Deutschland.

Sie ist dünne, äusserlich braun, inwendig
weis, zusammengerollt. Bitter zusammenziehend.

CORTEX PROFLUVII.

Cortex Cadogaepalae, *C. Coneffi* (*Nerium antidysentericum* L.) Koneffirinde, ruhrstillender Oleander, aus
Zeilon, Malabar.

Sie ist äusserlich schwärzlich, mit einem grauen
Moose bewachsen. Bitter, herbe, etwas betäubend.

CORTEX SAPOTAE.

Achras Sapota L. Breiapfelbaumrinde. Aus Südame-
rica, den Karaibischen Inseln. S. 197.

CORTEX FRANGULAE.

Rhamnus Frangula L. Faulbaum, Zapfenholzrinde. In
feuchten Wäldern.

Es ist die mittlere Rinde, von welcher die
äussere Haut abgesondert worden. Frisch sieht sie
gelb, getrocknet aber braunroth aus. Sie hat einen
bittern herben Geschmack.

II. Bittere Rinden.

CORTEX SIMARUBAE.

Quaffia Simaruba L. Simarubenrinde, Rubrrinde. Aus dem füdlichen America, Guiana, Jamaica, Domingo, Carolina.

Die Rinde iſt weißlicht gelb, ſehr zähe, faſe-
richt, ohne Geruch, von Geſchmak rein bitter.
Sie kommt in Stücken vor, welche einige Fuß lang,
ohngefähr eine Linie dik und einige Zolle breit
ſind.

Die dunkelbraunen, geſchmakloſen, holzich-
ten Stücke ſind unbrauchbar.

III. Zusammenziehende Rinden.

CORTEX QUERCUS.

Cortex Quercinus (*Quercus robur* L.) Eichenrinde.

Die Rinde muß von jungen Zweigen ge-
nommen werden. Sie iſt glatt, hellgrau mit Li-
chen bewachſen, friſch weiß, getroknet aber röth-
lich oder bräunlich. Der Geſchmak iſt ſehr zu-
ſammenziehend bitter.

CORTEX GRANATORVM.

Punica Granatum L. Granatenrinde.

Es ist die Rinde der Granatäpfel. Sie ist hart, ziemlich dik, rothbraun, inwendig gelblicht, sehr herbe und zusammenziehend.

Entbehrliche.

CORTEX BETVLAE.

Betula alba, die Birkenrinde. In sandigen Heidgedenden.

Die Rinde hat eine weisse Epidermis, und ist inwendig braun und zähe. Der Geschmack zusammenziehend, der Geruch schwach, angenehm.

IV. Scharfe Rinden.

CORTEX MEZEREI.

Cortex Laureolae (*Daphne Mezereum L.*) Seidelbastrinde, Kellerhalsrinde. (S. 193.)

Sie ist dünne, streifig, grauröthlich. Sehr scharf. Sie muss gleich im Frühling von dem Stamm und den grössern Aesten gesammelt werden.

Der *Cortex Thymeleae* kommt von *Daphne Gnidium L.*

Entbehrliche.

CORTEX SAMBUCI.

Cortex Sambuci interior (*Sambucus nigra* L.) Hol-
lunderrinde (S. 162.)

Die mittlere grüne Rinde ist scharf und wi-
derlich.

CORTEX EBULI.

Sambucus Ebulus L. Attich. (S. 164.)

Es ist die Rinde von der Wurzel. Sie ist
scharf, bitter, ekelhaft.

V. Gewürzhafte Rinden.

CORTEX CINNAMOMI.

Cortex Cinnamomi veri, Cinnamomi acuti (*Laurus Cin-
namomum* L.) wahrer Zimmt, brauner Kanehl. Auf
Zeylon, Java, Martinique.

Der Zimmt ist die zweite und dritte Rinde,
nachdem die höckerichte äussere graue Rinde abge-
macht ist. Sie besteht aus Röhren welche zusam-
mengerollt sind, von einer halben bis einer ganzen
Elle lang, und Fingersdik.

Sie hat eine gelbröthliche Farbe, ist fein von Korn, dünne und biegsam, im Bruche sehr splittericht. Der Geschmack ist süßlicht, pikant gewürzhaft, ohne Nachgeschmak von Kreidnelken, der Geruch angenehm gewürzhaft.

CORTEX CASSIAE.

Cortex Cassiae lignae, C. Xylocassiae, C. Canellae malabaricae (Laurus Cassia L.) Kaffienrinde, Mutterzimmt, Zimmtsorte. In Ostindien, Malabar, Zeylon, Tunquin.

Sie ist in Ansehung der Farbe dem wahren Zimmt sehr ähnlich, in Röhren aufgerollt, bei genauerer Untersuchung doch etwas dunkler von Farbe, rauher und dicker. Im Bruche glatt. Der Geruch ist etwas schwächer, auch der Geschmack ist schwächer und dabei etwas schleimig. Es giebt davon verschiedene Sorten. Einige kommen dem wahren Zimmt sehr nahe und enthalten selbst mehr wesentliches Oel als der Zimmt. In der Zimmrinde von Tunquin, kann man die kleinen Bläschen, welche das aetherische Oel enthalten deutlich erkennen.

CORTEX CASSIAE CARYOPHYLLATAE.

Myrthus Caryophyllata L. Nelkenzimmt, Nelkenrinde.

Auf Jamaica, Kuba, Guadaloupe, Martinique, Granada. In Ostindien, Südamerika.

Die Rinde der jungen Bäume ist bräunlicht, nachher wird sie grau, und im Alter ganz weis. Sie ist dünne, wenig aufgerollt, rothbraun, rostfarben. Der Geruch ist kreidnelkenartig. Der Geschmack stark gewürzhaft, nelkenartig.

CORTEX COSTI.

Cortex Costi Arabici, *Costi Corticofi*, *Cort. Canellae albae spur.* (*Costus arabicus* L.) Kostenrinde, weisser Kanehl. In Arabien, Syrien, Amerika, Jamaica. Perennirt.

Die Rinde kommt von der Wurzel. Sie besteht aus grössern und dikern Stücken als die Cassienrinde, ist zusammengerollt, der Geruch violenartig, wohlriechend. Frisch ist sie weis und süß (*Costus dulcis*). Wenn sie liegt wird sie dunkler und bitter (*Costus amarus*).

CORTEX CANELLAE ALBAE.

Winterania Canella L. weisser Kanehl, weisser Zimmt.

In Jamalka, Kuba, Carolina, Westindien.

Die Rinde ist dik, in Röhren, doch auch in platten Stücken, äusserlich hellgrau oder gelblich,

mit Querstreifen durchzogen. Im Bruche weis.
Der Geschmack scharf gewürzhaft, der Geruch stark.

CORTEX WINTERANVS.

Cortex Winteranus verus, Cortex Magellanicus (*Drymys Winteri*) Winters Zimmt, Wintersche, Magellanische Rinde. Auf den Magellanischen Inseln.

Die Rinde kommt in Stücken vor, welche meistens drei bis vier Zoll lang, und drei viertel bis einen Zoll dick sind. Sie ist mehr dem Zimmt ähnlich, dunkelbraun von Farbe, von Geschmack und Geruch gewürzhaft, pikant, hizig.

Wird verwechselt oder verfälscht mit

a) *Cortex Canellae albae* (S. 213.)

CORTEX CULILABAN.

Cortex Culilawan, C. Caryophylloides (*Laurus Culilaban L*) Culilabanrinde, bitterer Zimmt. Auf den Molukkischen Inseln, Amboina.

Die Rinde kommt in Stücken vor von ohngefähr anderthalb Zoll Breite und der Dike einer Schreibfeder, dabei ist sie platt oder wenig gebogen, und leicht. Ihre Farbe ist braun wie der Kanehl, der Geruch und Geschmack wie Kreidnelken.

Entbehrliche.

CORTEX THYMIAMATIS.

Cortex Nardaphti, C. Thuris (Styrax officinale L.)
Weyhrauchrinde, Amberrinde. Aus Aethiopien, Palästina, Italien, der Provence.

Die Rinde besteht aus kleinern oder größern Stücken, zwischen welchen oft verdorrete Blätter befindlich sind, und es hat das Ansehen als wenn ein flüssiges Harz darüber gegossen wäre. Die Stücke sind braun, von sehr angenehmen Geruch und etwas scharf, bitter zusammenziehend.

b. Gewürzhafte bittre Rinden.

CORTEX CASCARILLAE.

Cortex Eleutheriae, C. Chacarillae (Croton Cascarilla L.)
Kaskarille, graue Fieberrinde. Aus Peru, Florida, Paraguay.

Die Rinde besteht aus Stücken welche mehr oder weniger zusammengerollt sind, einige Zoll lang und einige Linien dik. Sie ist äußerlich aschfarben, grauweislich, runzlicht, inwendig schwarzbraun. Im Bruche glatt und glänzend harzlicht. Der Geschmack ist gewürzhafte bitter, etwas scharf.

Angezündet hat sie einen angenehmen Ambra oder Bisamgeruch. Die dünnere Rinde ist am vorzüglichsten.

CORTEX AVRANTIORVM.

Citrus Aurantium L. Pomeranzenschaale. Kurassaische Schaale (S.).

Es sind die Schaaalen der Früchte, welche von dem schwammigen unangenehm schmekenden Mark gereinigt und getrocknet sind. Die Schaaalen von den unreifen Früchten welche aus Curaßao kommen, sind ungleich dünner und angenehmer von Geschmack und Geruch (*Cortex Aurantior. Curassaviens.*).

CORTEX CITRI.

Citrus medica L. die getrocknete Citronenschaale.

VI. Widerlich bittere Rinden.

CORTEX GEOFFREAE SURINAMENSIS.

Geoffrea Surinamensis, Surinamesche Wurmrinde.

Aus Suriname,

Die Rinde kommt in grossen breiten und platten Stücken vor, von verschiedener Dike. Aeusserlich ist sie aschfarben, mit Lichen bewachsen, dar-

darauf folgt eine braune schwärzliche Epidermis, und unter dieser eine lamellenartige zähe und compacte Rinde. Frisch hat sie einen besondern, widerlich ekelhaften Geruch, und einen gelinden bittern Geschmack. Wenn sie alt ist verliert sie den Geruch und Geschmack.

VII. Narcotische bittere Rinden.

Entbehrliche.

CORTEX GEOFFREAE JAMAICENSIS.

Cortex Cabbagii (*Geoffrea jamaicensis*) Wurmrinde, Kohlrinde (Cabbage tree bark).

Sie besteht nicht aus solchen grossen Stücken als die vorige, dabei ist sie mehr compact und schwer. Von Farbe grünlicht gelb, der Geschmack ist bitter. Die Wirkung narcotisch, drastisch. Nach *Anderson* giebt es davon mehrere Sorten.

XVI.

Hölzer, Ligna.

I. Bittre Hölzer.

LIGNVM QVASSIAE.

Quassia polygama, *Quassia excelsa* Swarts, *Pitcrania excelsa*? Quassienholz, Surinamesches Bitterholz. Im südlichen America, Suriname, Cayenne, St. Croix.

Das Holz wird von dem Stamm und den kleinen Zweigen genommen. Es besteht aus cylindrischen Stücken von verschiedener Grösse und Dike. Es ist feste, dabei aber leicht, von Farbe weislicht oder hellgelblicht, mit einer dünnen Rinde, welche mit kleinen grauweißen oder bräunlichen Flecken besetzt ist, und sich leicht von dem Holze absondern läßt. (*Cortex ligni Quassiae*). Der Geschmack ist sehr bitter. Ohne Geruch.

Wird zuweilen verfälscht

- a) mit dem Holze von *Rhus Metopium* L. Dieses hat eine glatte weisgraue Rinde, hin und wieder mit schwarzen Harzpunkten besetzt, die Rinde sitzt auch an dem Holze fest und

und läßt sich nicht so leicht ablösen. Wenn man einige Tropfen von der Eisenauflösung darauf gießt, so wird es schwarz, das Quastienholz wird davon nicht verändert.

II. Harzichte Hölzer.

LIGNVM GVAJACVM.

Lignum Sanctum, Lignum indicum, L. benedictum,
(*Guajacum officinale L.*) Guajakholz, Franzosenholz,
Pockenholz. Aus Westindien, Domingo, Jamaica.

Das Guajakholz wird in grossen, mehrere Centner schweren Stücken verschickt. Es hat eine grünlich schwarze Farbe, ist sehr hart, schwer und harzicht. Wenn es angezündet ist riecht es angenehm balsamisch. Sonst ist der Geruch schwach gewürzhaft, der Geschmack etwas bitter und beissend. Das geraspelte Holz (*Rasura L. Guajaci*) hat eine grünbraune oder gelbe Farbe.

Die Stücke welche leicht sind und heller von Farbe, sind untauglich.

Das *Lignum Sanctum* kommt eigentlich von einer Varietät (*Guajacum Sanctum L.*). Es ist viel leichter, bläsgelb oder weislicht, mit einem dünnen

nen grünlichten Kern. Dabei mehr wohlriechend und bitter. Es ist oft unter das Guajakholz gemischt.

LIGNVM JUNIPERI.

Lignum cedrinum (*Juniperus communis* L.) Wacholderholz, Kaddigholz (S. 165.)

Es wird von dem Stamme, den Zweigen und der Wurzel genommen.

Es sieht röhlich aus, mit einer aschfarbenen Rinde, dabei ist es schwer, angenehm fragrant von Geruch, zumal wenn es angezündet wird. Der Geschmack ist scharf und harzigt, terpentinartig.



Entbehrliche.

LIGNVM ARBORIS VITAE.

Thuja occidentalis L. Lebensbaum (S.).

Harzigt.

LIGNVM ALOES.

Lignum Agallochi veri, *Lign. Aspalathi*, Aloeholz, Paradiesholz, Aspalathholz. Von einem unbekannten Baum in Indien.

Das ächte Aloeholz hat eine braune oder schwarze Farbe, und ist mit schwarzen Harzstreifen

fen durchzogen. Es besteht aus Stücken von verschiedener Grösse und Dike, und ist fast ganz harzigt. In Indien wird es gegen Gold aufgewogen.

Die leichtern, helleren, weniger harzichten Stücke kommen unter den Namen von Aspalathholz vor.

III. Gewürzhafte Hölzer.

LIGNVM SASSAFRAS.

Laurus Sassafras L. Fenchelholz, Sassafras. Aus Nord-america.

Es ist das Holz von der Wurzel, welches in grossen ästigen Stücken in den Handel kommt. Es hat eine braunröthliche Farbe, und ist weich und leicht, mit einer runzlichten, schwammigen, rostfarbenen Rinde (*Cortex Ligni Sassafras*). Der Geruch ist fenchelartig und der Geschmack gewürzhaft.

Entbehrliche.

XYLOBALSAMVM.

Amyris Opobalsamum L. das Balsamholz (S. 188)

Es sind dünne Zweige, welche eine runzlichte graue Rinde haben. Der Geruch und Geschmack

schmak ist geringe. Wenn sie angezündet werden, geben sie einen sehr angenehmen Geruch.

LIGNVM LENTISCI.

Pistacia Lentiscus L. Das Mastixholz. Auf der Insel Chio. Im südlichen Europa.

Das Holz ist knotig, mit einer aschfarbenen runzlichten Rinde, inwendig weis oder bleichgelb. Der Geschmack ist etwas herbe, beißend, der Geruch schwach, dabei aber angenehm.

LIGNVM RHODIVM.

Convolvulus Scoparius L. Rosenholz, Rodiserdorn. Aus der Levante, den Inseln Rhodus, Cypern.

Es besteht aus Stücken von verschiedener Größe und Dike. Sie sind gemeinlich knotig, gebogen und hart, äußerlich braun, weisgrau und runzlicht, inwendig gelblich röthlich, oder mit röthlichen oder gelben Streifen. Der Geruch ist angenehm wie Rosen, der Geschmack bitterlich harzacht.

Die dunklen, schweren und wohlriechenden Stücke müssen ausgesucht werden.

LIGNVM SANTALVM CITRINVM.

Lignum Santalum album (*Santalum album L.*) weisses, gelbes Sandelholz, aus Ostindien.

Das *weisse* Sandelholz scheint der äussere Theil oder der Splint zu seyn. Es ist schwer und fast ohne Geruch und Geschmack.

Das *gelbe* Sandel ist bläsgelb, oder citronengelb, zuweilen dunkelgelb und mit rothen Adern, feste und hart. Der Geruch ist balsamisch, rosenartig, der Geschmack gewürzhalt, hinterher etwas bitter.

IV. Zusammenziehende Hölzer.

LIGNVM CAMPECHIANVM.

Lignum Campescanum, *Lignum Brasiliense purpureum*, *Lignum Sappan*. (*Haematoxylon Campechianum L.*) Kampescheholz, Blauholz, Blutholz. Von Campeche, den Westindischen Inseln, Jamaica, den Antillen.

Es ist das inwendige Holz des Stammes. Gewöhnlich kommt es in grossen Stücken vor, und ist fest, schwer. Von der Luft und von Feuchtigkeiten wird es grau. Inwendig ist es saturirt roth, der Länge nach mit schwärzlichen Linien durchzogen. Es hat keinen Geruch ausser wenn es geraspelt wird

wird, dann ist der Geruch specifisch. Wenn man es kaut färbt es den Speichel röthlichblau. Der Geschmack ist süßlicht zusammenziehend, hinterher bitter.

LIGNVM SANTALI RVBRI.

Pterocarpus Santalinus L. rother Sandel, rothes Sandelholz, aus Ostindien, Coromandel.

Es ist ein hartes festes Holz, welches äußerlich eine sehr dunkelrothe fast schwärzliche Farbe hat, inwendig ist es hellroth.

Es hat keinen Geruch und einen gelinde zusammenziehenden Geschmack.

Entbehrliche.

LIGNVM NEPHRITICVM.

Guilandina Moringa L. blaues Sandelholz, Griefsholz. Aus Syrien, Egypten, Peru.

Es kommt in grossen Stücken in den Handel. Auswendig ist es hellbraun oder bleichgelb, inwendig dunkelbraun, oder röthlich, hart und schwer. Es hat fast keinen Geruch und einen geringen zusammenziehenden Geschmack.

LIGNVM CYPRESSI.

Cupressus sempervirens L. Zypressenholz. Stammt aus Aſien.

Das Holz ſieht grau aus und iſt ſchwer, ohne Geruch. Der Geſchmak iſt bitterlich herbe.

V. Widerliche Hölzer.

Entbehrliche.

LIGNVM PAVANAE.

Lignum Moluccense (*Croton Tiglium L.*) Purgierholz; Moluckiſches Holz. Aus Oſtindien, Malabar, den Moluckiſchen Inſeln.

Es iſt blaß von Farbe, mit einer aſchgrauen Rinde, ſehr leicht und ſchwammicht. Der Geruch iſt unbeträchtlich, der Geſchmak ekelhaft, ſcharf brennend.

LIGNVM BUXI.

Buxus sempervirens L. Buxbaumholz.

Dies Holz iſt gelb, feſt, hart und ſchwer. Es hat einen ekelhaften bitteren Geſchmak, und ſo lange es grün iſt einen widerlichen Geruch.

*

*

*

VISCUM ALBUM.

Der Mistel. Eine Schmarozer Pflanze, welche zwischen den Aesten der Eichen, Linden, Birken, Fichten, Weiden und Haselsträuchern angetroffen wird.

Der Eichenmistel (*Viscum quernum*) hat von jeher den Vorzug gehabt. Man sammlet die Aeste mit den Blättern. Frisch haben sie einen ekelhaften Geruch und zusammenziehenden Geschmack. Durch das Trocknen geht beides fast ganz verloren.

XVII.

Auswüchse.

GALLAE QUERCINAE.

Quercus Cerris L. Die Galläpfel. In der Levante, Spanien, Italien.

Die Galläpfel sind runde Auswüchse von verschiedener Größe, welche am häufigsten auf den Zerreiche und den Weiden entstehen. Sie werden durch den Stich eines Insects (*Cynips Quercus folii*) erzeugt, welches zwischen den Lagen der Blätter seine Eier legt, dessen Brut sie zum Auswachsen dienen. Sie sind daher auch gemeiniglich hohl, und haben den Wurm in sich, oder ein

Loco

Loch wenn er sich durchgefressen hat. Ausserdem entstehen sie oft durch den Frühlingsfrost, welcher die jungen Knospen an ihrer Entwicklung hindert.

Die Galläpfel aus der Levante, von Aleppo, sind von der Grösse einer starken Haselnuss, hart, schwer, grünlicht blau, oder graublaulich, und mit Stacheln besetzt.

Die Europäischen sind nicht so hart, schwammicht, auf der Oberfläche glatt, von weislicher oder röthlicher Farbe. Sie sind sehr zusammenziehend und styptisch.

Entbehrliche.

FUNGVS BEDEGVER.

Fungus Rosarum, Spongia Cynosbati. Der Rosenschwamm, Schlafapfel.

Dieser Schwamm wird durch den Stich eines kleinen Insects (*Cynips rosae*) an dem wilden Rosenstrauche (*Rosa canina* L.) erzeugt. Er hat mannigmal die Grösse eines Apfels. Aeusserlich ist er braunroth und harigt, inwendig besteht er aus lauter kleinen Höhlen, man findet daher auch meistens die Eier oder die Larven des Insects darin.

XVIII.

S c h w ä m m e.

AGARICVS.

Agaricus albus, Fungus Laricis (Boletus Laricis L.)

Der Lerchenschwamm, am Stamm des Lerchenbaums. Aus der Levante, Aleppo, Frankreich, der Schweiz, Rusland.

Der Lerchenschwamm kommt in Stücken vor von verschiedener Grösse, gemeinlich sind sie zugerundet oder eckicht, äusserlich mit einer dicken, grauen Rinde umgeben, mit weissen gelben und braunen Ringen abwechselnd gezeichnet, unten stark porös. (*Agaricus crudus*). Dieser Schwamm wird von der äussern Haut gereinigt, mit dem Hammer geschlagen, und an der Sonne gebleicht. Er bekommt dann eine weisse Farbe, und wird leicht zerreiblich (*Agaricus praeparatus*). Der Geschmack ist widerlich, bitterfüß und scharf, der Geruch wie frisches Mehl.

Je leichter und weisser er ist, desto besser. Die schweren harten und zerfressenen Stücke sind untauglich.

AGARICVS QVERCINVS.

Agaricus chirurgorum, Fungus Quernus crudus (Boletus ignarius L.). Der Eichenschwamm, Feuer-
schwamm, Zunder. An alten Eichen, Ulmen, Bir-
ken und Buchen.

Dieser Schwamm ist feste und derbe, an ver-
schiedenen Stellen holzigt, oberhalb mit einer har-
ten weislichten Rinde bedekt. Der innere Theil
ist schwammig, sanft anzufühlen, sammtartig. Der
untere Theil holzigt. Die Farbe gelb oder bräun-
licht. Die äussere Rinde wird abgeschält, und der
Schwamm mit einem Hammer weich geklopft,
(*Agaricus praeparatus*).

Entbehrliche.

BOVISTA.

Fungus Chirurgorum, crepitus Lupi, (Lycoperdon
Bovista L) Bovist, Bubenst, Wolfsst. Wächst
auf trocknen Wiesen und Anhöhen im August und
September.

Er ist von verschiedener Grösse, oft wie ein
Kopf, kugelförmig; anfangs weiss nachher bräunlich,
sehr leicht und weich. Inwendig mit einem dun-
kelgrünen oder braunen Pulver gefüllt,

FVNGVS SALICIS.

Boletus Salicis (*Boletus Suaveolens L.*) Weiden-
schwamm. Wächst bloß auf Weiden.

Er ist am Stiel convex, zuweilen höckericht, wenn er jung ist mit Haaren besetzt, wenn er alt geworden ganz glatt, milchfarben oder weisgelblich, unten braungelb. Inwendig weis mit bräunlichen Streifen durchzogen. Wenn er frisch ist fragrant wie Anis oder Viole wurzel, getrocknet laugenhaft. Der Geschmack ist säuerlich, hinterher bitter. Er muß während dem Winter gesammelt werden. Im Sommer fault er und wird von Würmern zerfressen.

FVNGVS SAMBVCI.

Auricula Judae (*Peziza Auricula L.*) Hollunder-
schwamm, Judasohr. Wächst auf alten Hollunder-
bäumen im Frühjahr.

Dieser Schwamm ist hohl, oder gefalten, und hat die Gestalt eines Ohrs. Aeußerlich ist er mit grünlich grauen Haaren besetzt, inwendig aber mehr schwärzlich. So lange er jung ist, ist er schleimicht gallertartig, im Alter wird er lederartig, zäher und troknet zusammen. Wenn man ihn in Wasser legt so bekommt er seine jugendliche Gestalt wieder.

Wird

Wird verwechselt mit

- a) *Boletus Versicolor* L. Dieser Schwamm findet sich überall an faulem Holz, alten Bäumen, Pfälen, Balken u. dergl., und besteht aus vielen wie Schuppen übereinander liegenden, trocknen und ohrförmigen Körpern, zuweilen mit einer bunten Oberfläche.

EVNGVS MELITENSIS.

Cynomorium coccineum L. Maltheserschwamm. Aus Maltha, Sicilien, Jamaica. Wächst an den Wurzeln des Mastixbaums, der Myrthe und des Halimus, bloß vom November bis May.

Er besteht aus Stengeln welche etwa sechs Zoll lang, tiefgefurcht, fingersdik und verschiedentlich gewunden sind. Ohne Aeste und Blätter. Aeußerlich sind sie dunkel purpurroth, fast schwärzlich, inwendig gelbröthlich. Von Geschmack salzigt, bitter zusammenziehend.

AGARICVS MUSCARIVS.

Der Fliegenschwamm. In Wäldern im August und September.

Er hat frisch eine schöne, lebhafte rothe Farbe, und ist mit weissen Warzen besetzt. Man sammet bloß die Wurzel.

XIX.

M o o s e.

LICHEN ISLANDICUS.

Muscus Islandicus (Lichen islandicus L.) Isländisches Moos, Isländische Flechte, Purgiermoos Heidgras. In Island, der Schweiz, auf dem Harz, in waldigen, sandigen oder steinichten dürrer Gegenden.

Diese Flechte ist bleich olivenfarben, lederartig, hart und trocken, glatt, mit Vertiefungen, und am Rande mit Auschnitten und feinen kurzen Härchen, auch hin und wieder mit weissen Punkten. Ohne Geruch, der Geschmack ist bitter und schleimicht.

Entbehrliche.

LICHEN PULMONARIUS.

Muscus pulmonarius. Herba pulmonariae arboreae. Lungenmoos In Wäldern an Eichen, Tannen und Buchen.

Es besteht aus einzelnen lederartigen Blättern welche in Stücke zertheilt sind. Die obere Seite ist glatt, grünlichtbraun, hin und wieder vertieft, und am Rande mit rundlichen, schwärzlichen, schildfö-

förmigen Körpern besetzt. Die untere Seite ist gelblich mit kleinen Bläschen oder Blättchen, welche eine dünne Wolle enthalten. Ohne Geruch. Der Geschmack ist bitter, salzlicht.

LICHEN CANINVS.

Herba Musci canini (Lichen caninus L.) Steinmoos, Erdbeerkraut, Hundsmoos. In Wäldern.

Besteht aus lederartigen schwammichten Blättern, welche frisch eine braungrüne Farbe haben, im Troknen aber blauschwärzlich werden. Die Oberfläche sieht wie bestäubt aus. Die untre ist wollicht mit vielen Adern. Der Geruch dumpflicht unangenehm.

LICHEN APHTHOSVS.

Herba Musci cumatilis, grünes Ledermoos. Zwischen den Wachholdern, auf der Erde.

Es besteht ebenfalls aus schwammichten, lederartigen, breiten und platten Blättern, welche in Stücke zertheilt sind. Auf der obern Seite mit Warzen besetzt, am Rande mit kleinen aufgerichteten Schildern.

LICHEN PYXIDATUS.

Herba Musci pyxidati, *Herba Ignis* (Lichen cocciferus L.) Fieberkraut, Fiebermoos, Feuerkraut, Am Baumwurzeln.

Besteht aus weissen feinen Blättchen, welches kurze Röhren treiben, die sich oben in Gestalt eines kleinen Kelches erweitern, und am Rande einen kleinen scharlachrothen Knopf haben. Der Geruch schwach, widerlich, der Geschmack anfangs krautartig, hinterher bitter zusammenziehend.

CONFERVA HELMINTOCHORTOS.

Helmintoorton, *Lemintoorton*, *Corallina corsicana*. Wurmconferve. Aus Corsica,

Sie sieht rothbraun aus, und ist ästig, feste, höchstens zwei Zolle hoch, mit kleinen Muscheln und Kalkstücken vermischt. Der Geruch ist widerlich, dumpficht, flüchtig, der Geschmack ekelhaft salzicht.

Wird verfälscht mit

- a) *Lichen Castaneus* (Leerse). Ist mehr rothbraun, und wird im Wasser weich.

XX.

Balsame, Balsami naturales.

OPOBALSAMVS.

Bals Gileadensis, B. Syriacus, B. iudaicus, B. e Mecca. (*Amyris Gileadensis L.*) Meccabalsam. Der Strauch wächst auf der ganzen Arabischen Küste, bei Mecca.

Der ächte Balsam fließt aus der Rinde des Balsamstrauchs. Anfangs ist er hellgelb, etwas milchicht und trübe, vielleicht von den Luftblasen. Wenn er sich setzt wird er ganz klar, honiggelb und schwer. Nach Jahren wird er goldgelb. Der Geruch ist anfangs heftig und beissend, in der Folge wird er angenehmer, terpentinartig. Der Geschmack scharf und durchdringend.

Eine zweite Sorte von Balsam, wird durch das Kochen aus den Blättern und Zweigen des Balsamstrauchs erhalten.

P r o b e.

- 1) Wenn man einen Tropfen in Wasser fallen läßt, so muß er sich schnell über dem Wasser verbreiten.

2) Tropft

- 2) Tropft man den Balsam auf ein wollenes Tuch, so kann man ihn leicht auswischen, ohne daß er einen Flek zurückläßt.

BALSAMVS PERUVIANVS.

Bals. Peruvianus albus, niger, siccus. Bals. Indicus.
(Myroxylon peruiferum L.) Peru Balsam. Aus Peru und dem wärmern Theile von America.

Es giebt von diesem Balsam drei Sorten. Der *schwarze* Balsam ist von terpentinartiger Consistenz, fast wie dünner Honig. Er wird durch das Kochen der Aeste und Rinde des Stammes gewonnen. Die Farbe ist röthlichbraun, oder etwas schwärzlich. Der Geruch gewürzhaft, ziemlich angenehm, fast wie Vanille. Der Geschmack scharf und etwas bitter. Der *weiße* Balsam hat eben solche Consistenz, seine Farbe ist gelblichtweis, der Geruch angenehm, Benzoeartig. Man erhält ihn durch Einschnitte in den Baum. Er ist sehr selten.

Der trockne Balsam wird in Kürbisschaalen verpackt. Er hat eine goldgelbe, ziemlich glänzende Farbe, und ist sehr schwer von dem Tolubalsam zu unterscheiden.

Der Peruvianische Balsam wird verfälscht

- a) mit Copaivabalsam,
- b) mit Benzoe, Mastix, Storax oder andern wohlriechenden Harzen.

Probe.

P r o b e.

Wenn er ächt ist muß er sich

- 1) in höchst gereinigtem Weingeist auflösen.
- 2) Er muß sich weder mit einem destillirten noch mit einem ausgepressten Oel vermischen lassen.
- 3) Wenn man Vitriolöl zugießt, läßt er sich ruhig damit vermischen, und bekommt eine Carmosinfarbe. Entsteht ein Aufwallen und übelriechender Dampf, so ist er mit Copaivabalsam verfälscht.
- 4) Auf Kohlen getropft muß er angenehm riechen.
- 5) Läßt man einen Tropfen in kaltes Wasser fallen, so muß er gleich zu Boden sinken.

BALSAMVS COPAIVAE.

Bals. Copaibae, Copahu, (Copaifera Balsamum L.)
Copaivabalsam, Kopahubalsam. Aus Brasilien, den Antillen.

Er wird ebenfalls durch Einschnitte gewonnen. Frisch ist er durchsichtig und klar, von blafs-
gelber Farbe, von der Dike des Mandeloels. Wenn
er alt wird, dik wie Honig. Er enthält ein Drit-
tel aetherisches Oel, und wird daher nie ganz
fest

fest und hart wie andere Harze. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack bitter und pikant, ölicht harzigt. Der Brasilische ist weisser und wohlriechender, der von den Antillen gelber, dicker und widriger.

Verfälschung

a) mit fetten Oelen, Mandeloel.

P r o b e.

1) Er muß sich in Vitriolæther, Weingeist und in ætherischen Oelen auflösen. Ist er verfälscht so bleibt ein Theil unaufgelöst.

BALSAMVS DE TOLV.

Bals. Tolutanus (Toluifera Balsamum L.) Tolubalsam.
Aus Tolu, im spanischen Westindien. Kommt im Kürbisschaalen.

Er hat eine gelbbraune oder goldgelbe etwass röthliche Farbe, und ist zähe, in der Kälte fest, hart und bröcklicht. Der beste sehr seltene Balsam ist weisgelblicht. Der Geruch ist sehr angenehm, benzoeartig, oder fast wie Citronen. Der Geschmack süßlicht, beissend, ohne Nachgeschmak. Er wird oft für Meccabalsam ausgegeben.

Eine Sorte (der schwarze Tolubalsam) kommt in ausgehöhlten americanischen Walnüssen vor.

Verfälschung

- a) mit Colophonium. Man entdekt diese durch den Terpentingeruch, wenn man ihn auf Kohlen streut.

P r o b e.

- 1) Er muß sich sehr leicht in Vitriolaether und Weingeist auflösen.

BALSAMVS CANADENSIS.

Pinus Canadensis, *P. balsamea* L. Aus Canada, Virginien. Kanadischer Balsam.

Er ist eine Art von Terpentin, von Farbe klar und helle, sehr zähe. Wenn er lange Zeit aufbewahrt wird, gelblicht. Der Geschmack ist milde, wenig bitter, angenehmer als der Terpentin, der Geruch lieblich, dem Meccabalsam ähnlich. Er wird oft für Meccabalsam verkauft.

BALSAMVS RACKASIRA.

Rackasira-Balsam. Von einem noch unbestimmten Baum in Nordamerica.

Er hat eine rothbraune Farbe, und ist durchsichtig, zähe, daß er sich in Faden ziehen läßt,
und

und schwer. Von Geruch gewürzhaft, und bitter von Geschmack.

STYRAX LIQUIDA.

Storax liquida, Ambra liquida (Liquidamber *Styraciflua L.*) flüssiger Storax, flüssiger Amber. Aus Virginien, Carolina, Mexico, der Levante.

Er hat die Consistenz und Beschaffenheit eines dicklichen Balsams, seine Farbe ist röthlichbraun oder schwarz, der Geruch stark und durchdringend wie Storax und Ambra, der Geschmack scharf, ölicht, harzigt. Eine schlechtere Sorte wird durch das Auskochen der Aeste des Baums erhalten.

Gewöhnlich ist der Storax aus Harzen, Oelen, und Storax Calamita erkünstelt.

BALSAMVS CARPATHICVS.

Karpathischer Balsam (*Pinus Cembra L.*). Wächst auf den Alpen, in Ungarn, Tyrol.

Der Balsam ist durchsichtig, weisgelblich und sehr flüssig. Er ist im Geruch und Geschmack dem Wacholderöle ähnlich.

BALSAMVS HVRGARICVS.

Ungarischer Balsam, Krumholzöl (Pinus sylvestris Mugo L.) Auf den Karpathen, in der Schweiz, Tyrol.

Der Balsam fließt im Frühling aus den Spizen der Zweige. Er ist goldgelb, helle und flüßig, von starkem dem Wacholderöl ähnlichen Geruch, und von balsamischen, feurigen anhaltenden Geschmack. Eine schlechtere Sorte wird durch das Auspressen der Spizen der Zweige, und durch das Auskochen bereitet.

TEREBINTHINA.

Der Terpentin. Ein harzichter Saft welcher aus den Tannen und Lerchenbäumen ausfließt.

Es giebt verschiedene Sorten von Terpentin.

1) *Terebinthina communis* (von Pinus Sylvestris L. die Fichte) Er ist dunkel oder weisbraun von Farbe und dik wie Honig. Die schlechteste Sorte.

2) *Terebinthina argentoratensis*, Strasburger Terpentin (Pinus picea L. Weistanne, Edeltanne). Dieser ist nicht so zähe, hellgelb oder gelblichbraun, durchsichtig. Der Geruch ist angenehmer und dem cyprischen Terpentin äh-

lich, der Geschmack bitterer als die übrigen Arten aber nicht so scharf. Er verdickt sich mit der Zeit.

3) *Terebinthina veneta* venedischer Terpentin (Pinus Larix L. Lerchentanne). Er kam vor-
mals von der Insel Chio durch die Venetianer in den Handel. Diese Sorte ist die reinste welche wir erhalten. Sie ist helle, weißlich oder bleichgelb, dabei klebricht und zähe. Der Geruch stark, harzigt etwas citronenartig. Der Geschmack bitter, unangenehm scharf. Er muß so weiß und flüssig seyn als möglich, nicht zu dick, gelb, oder bräunlich und mit Unreinigkeiten vermischt.

4) *Terebinthina cypria, chia*, cyprischer Terpentin (Pistacia Terebinthus L. Aus Africa, Chioss, Indien, Südeuropa). Er hat eine festere, zähere Consistenz als die andern Terpentinarten, zu-
weilen ist er selbst bröcklicht, von Farbe gelblichweiß, ins blaue oder grünliche spielend. Er hat einen angenehmen Geruch als die übrigen Terpentinarten, der Geschmack ist bitterlich pikant, doch nicht scharf. Er ist selten, und wird gewöhnlich mit venedischem Terpentin verfälscht. Man entdeckt dies durch den Geruch und Geschmack.

XXI.

*Harze und Schleim - Harze, Resinae,
Gummi resinae.*

GUMMI GUAJACVM.

Resina Guajaci nativa (Guajacum officinale L.) Guajakharz. Guajakgummi. Aus Jamaica, den Westindischen Inseln.

Das Gummi quillt aus dem Baum nach vorher gemachten Einschnitten. Es kommt in grossen unförmlichen Stücken vor, woran zuweilen noch ein Theil der Rinde sitzt. Es hat eine bräunlicht grüne Farbe, welche etwas ins bläulichte fällt, mit braungelben und weissen Körnern. Auf dem Bruche ist es glänzend, halb durchsichtig. Es läßt sich leicht zerreiben, und das Pulver ist anfangs weiss und mit der Zeit grünlicht. Der Geschmack ist scharf, brennend, bitterlich. Der Geruch, wenn es angezündet ist angenehm.

Wird verfälscht

- a) mit *Colophonium*. Dies erkennt man an dem Terpentingeruch, und dass das Harz keine grünlicht blaue Farbe hat.

- b) mit dem künstlichen *Guajakharz*, welches durch Weingeist aus dem Holze bereitet ist. Dies hat nicht den scharfen Geschmack.

P r o b e.

- 1) Es muß durch die Dämpfe der Salpetersäure, und vom verfälschten Salpetergeist schön dunkelblau werden.
- 2) Wenn man es in Weingeist auflöst, und nun Spir. Salis ammoniaci zugießt, wird die Solution himmelblau.
- 3) Alle braunen, schwarzen, bröcklichten, übelriechenden Stüke sind untauglich.

GUMMI AMMONIACVM.

Gummi Armoniacum (Von einem noch unbekannten Gewächs) Ammoniakgummi. Aus Aethiopien, Egypten, Ostindien.

Im Handel bekommt man von diesem Gummi zweierlei Sorten:

- a) in *Körnern* von verschiedener Größe (*G. Ammoniac. in granis, in lacrymis*). Sie sind rund oder eckicht, äußerlich von gelblich brauner röthlicher Farbe, inwendig gelb und weißlicht.
- b) in *grossen Massen* oder *Kuchen*, aus röthlichen braunen Stücken zusammengesetzt. Diese sieht aus

wie

wie geschmolzen oder aus kleinen Körnern zusammengeküttet (G. Ammon. in pane). Sie ist oft mit Sand, den Saamen verschiedener Gewächse, mit Sagespänen und Holz vermischt. Der Geschmack des Ammoniakgummi ist anfangs zähe und süß, scharf, nachher bitter und widerlich. Der Geruch unangenehm, knoblauchartig. Man kann es nur in der Kälte zu Pulver reiben, und es wird dann unter dem Vorwand die Arbeit zu erleichtern, zuweilen mit Mandeln vermischt. Wenn man solches Pulver mit Wasser vermischt, so schwimmt das Pulver entweder oben, oder es sinkt zu Boden, und man kann es dann durch den Geschmack ausfinden.

Man muß die grossen, weislicht gelben, glänzenden Körner aussuchen.

GUMMI GALBANUM.

Gubon Galbanum L. Galbanum, Mutterharz. Von einem Staudengewächs aus Aethiopien, Arabien, Persien, Ostindien.

Es sieht gelbbraun aus, oder helle rothfarben, ist zähe, wachsartig, und hat einen bitteren scharfen Geschmack, und sehr durchdringenden Geruch. Man bekommt es

in *Körnern* welche äusserlich röthlich, und inwendig weis geflekt sind, von der Grösse einer Haselnuss.

b) in *grossen Stücken*, in *Kuchen*. Diese Sorte ist oft mit Unreinigkeiten, Saamen, Sand u. dergl. gemischt. Je mehr weisse Körner darin enthalten sind, und je reiner und heller es ist, desto besser.

GUMMI MYRRHAE.

Myrrha rubra. Die Myrrhe. Von einem noch unbekannten Gewächs, einer Mimosa? Aus Africa, Arabien, Abyffinien.

Die Myrrhe ist gemeinlich sehr gemischt. Sie besteht aus Stücken von verschiedener Grösse, einige sind durchsichtig und ziemlich glänzend, andere dunkler, gelblicht, rothbraun und etwas fettig anzufühlen. Wenn man sie zerbricht bemerkt man darin kleine weislichte krumme Striche. Der Geruch ist angenehm balsamisch. Der Geschmack bitter, scharf gewürzhaft.

Wird vermischt mit

a) Holzstücken, Sand u. dergl.

b) mit andern Gummiarten, Kirschgummi.

Alle harten, schwarzen, widerlichen, geschmacklosen Stücke sind unbrauchbar.

GUMMI ASAE FOETIDAE.

Ferula asa foetida L. Stinkender Asand, Teufelsdreck.
Aus Persien, der Levante.

Dieses Gummi quillt aus der Wurzel, nachdem der Stamm über der Erde abgeschnitten, und erhärtet an der Sonne. Es besteht

- a) aus *Stücken* oder *Klumpen* von verschiedener Grösse, welche aus einer weissen oder gelblichten und röthlichen Masse zusammengesetzt sind.
- b) Man erhält es auch in *Körnern* (in granis) von gelblicht rother Farbe. Die erste Sorte ist am wirksamsten. Der Geschmack und Geruch ist knoblauchsartig, sehr widerlich.

Wird verfälscht

- a) mit gemeinem Harz und andern Gummiarten, welche mit Knoblauchsfaß angemacht sind. Man erkennt dies an dem harzichten Bruch, und der Leichtauflösbarkeit in Weingeist.
- b) mit Spähnen, u. a. Unreinigkeiten.

Man muß die reinen, nicht zu weichen, und schmierigen Stücke, welche viele weisse glänzende Körner haben, und sehr durchdringend riechen, auswählen.

GUMMI BENZOES.

Gummi Asae dulcis (Styrax Benzoinum Dryand.)
wohlriechender Asand, Benzoe. In Ostindien, Sum-
matra, Java.

Dies Gummiharz kommt in beträchtlich gro-
ßen Stücken vor, welche eine röthlich braune oder
röthlich gelbe Farbe haben. Gemeiniglich ist es
mit Binsen bedeckt oder hat davon den Eindruck.

Man unterscheidet

a) die *Mandelbenzoe* (Benzoe amygdaloides).

Diese enthält eine große Menge gelblich
weisser Körner, wie mit Mandelstücken ge-
mischt.

b) *Benzoe in Sorten*. Sie besteht aus Stücken
welche mehr braun, schwärzlich, unrein aus-
sehen, und weniger weisse Kerne enthalten.

Der Geruch der guten Benzoe ist sehr ange-
nehm. Der Geschmack süßlich, gewürzhaft.

GUMMI MASTICHES.

Pistacia Lentiscus L. Mastyx. Von der Insel Chios,
Portugal, Spanien, Italien.

Es besteht entweder

a) aus kleinen Körnern, von verschiedener Größe
welche zitronengelb, halbdurchsichtig, trocken
und

und zerbrechlich find. (*Maſtyx in lacrymis*) von füßlicht balsamiſchem Geruch, und einem aromatiſch adſtringirenden Geſchmak.

- b) *Maſtix* in Sorten, aus Körnern von verſchiedener Farbe, dunkel, ſchwärzlich, bläulich, mit einander gemiſcht. (*Maſtix in pane*). Dieſe iſt oft ſehr verfälfcht.

GUMMI OLIBANVM.

Refina Thuris (*Juniperus lycia*, *junip. thurifera L.*)
Weihrauchharz. In Arabien, Aethiopien, Spanien, Frankreich.

Die Körner ſind von verſchiedener Größe und Figur. Von Farbe weiſgelblich oder röthlich, halbdurchſichtig, trocken, zerbrechlich. Angezündet brennt es mit einer hellen Flamme, und giebt einen angenehmen harzichten Geruch. Der Geſchmak iſt balsamiſch bitter, mit einer gelinden Schärfe.

Der *Weihrauch in Sorten* beſteht aus unreinen, dunklen, ſchwarzen Stücken, mit Rindenſtücken und Unreinigkeiten gemiſcht.

Wird verfälfcht

- a) mit dem Harz der Fichte und des Lerchenbaums. Die Farbe iſt dann dunkler, der Ge-

schmak unangenehmer, und der Geruch mehr:
Terpentinartig.

GUMMI ELEMI.

Resina Elemi (*Amyris elemifera* L.) Elemi, Aethiopi-
sches Oelbaumharz. Aus Aethiopien, Südamerika,
Westindien.

Es kommt

- a) in Gestalt von runden Kuchen oder Klumpen in
den Handel, gewöhnlich in Irisblätter, oder
Palmbaumschilf, oder Rohrblätter eingewickelt.
- b) in großen Stücken, in Kisten. Es ist etwas
weich und durchsichtig, von weislichtgelber et-
was ins grüne fallender Farbe. Der Geruch ist
angenehm, fenchelartig, der Geschmack etwas
bitter. Wenn es rein ist läßt es sich ganz im
Weingeist auflösen.

Wird nachgemacht

- a) Aus gemeinem Harz mit Terpentin und Spik-
oel. Dies erkennt man an dem Terpentin-
geruch.

Alle bröcklichten, schwarzen, dunklen Stücke
sind unbrauchbar.

GVMMI HEDERAE.

Hedera Helix L. Epheuharz, Epheugummi. Aus Persien. Einheimisch. In Wäldern, an Mauren, alten Gebäuden und Bäumen.

Es kommt in grossen festen Stücken vor. Die Farbe ist rothbraun, rothfarben, etwas ins grünliche fallend, halbdurchsichtig. Der Geschmack harzigt, scharf, dabei etwas zusammenziehend und bitter. Wenn es gerieben oder angezündet wird, ist der Geruch angenehm Weyhrauchartig.

Man findet darunter ebenfalls verschiedene Unreinigkeiten.

GVMMI OPOPANAX.

Pastinaca Opopanax L. Panaxgummi. Aus der Levante, Syrien, der Provence, Italien.

Es quillt unten aus dem Stengel wenn man ihn einritzt, oder abschneidet, und besteht aus Stücken von verschiedener Grösse, wovon einige die Grösse einer Wallnuss haben. Die Farbe ist auswendig gelb oder braun, mit weissen Flecken, inwendig blasser. Es ist fettig anzufühlen, dabei doch ziemlich spröde. Der Geruch ist stark widerlich. Der Geschmack bitter, scharf, ekelhaft.

Die schwarzen, sehr harten oder zu weichen, unreinen Stüke sind unbrauchbar.

GUMMI KINO.

Gummi Gambiense, *Gummi rubrum adstringens* (von einem unbekannten Baum). Aus Africa, am Flusse Gambia.

Es kommt in unförmlichen undurchsichtigen harten Stücken vor, oft mit Rohrblättern belegt. Es hat eine dunkelrothe, beinahe schwarzrothe Farbe, ist sehr zerreiblich, im Bruche glänzend, ohne Geruch, von Geschmack anfangs stark zusammenziehend nachher süßlicht, es zerfließt leicht auf der Zunge.

SANGVIS DRACONIS.

Drachenblut, (von verschiedenen Gewächsen) in Ostindien und Südamerica, dem Calamus Rotang L., Pterocarpus Draco L., Dracaena Draco L., Dracaena Yucaeformis Forst. Pterocarpus Santalinus u. a.

Von diesem Harze kommen mehrere Sorten vor:

- a) *Sanguis Draconis in lacrymis*. Besteht aus länglicht runden Stücken, von der Größe einer Pflaume oder Wallnuss, von welchen jedes in Schilf eingewickelt ist. Es ist schwarzroth,

un-

undurchsichtig, schwer zu zerbrechen oder zu zerreiben, in Wasser unauflöslich. Ohne Geschmack. Wenn es angezündet ist hat es einen storaxartigen Geruch. Es schwitzt aus der Rinde der Frucht des *Calamus Rotang* L.

- b) *Sang. Draconis in granis.* Besteht aus kleinen Stücken, welche an einander in Schilf geflochten sind, kommt mit der ersten Sorte überein.
- c) *Sang. Draconis in placentis.* Besteht aus kleinen, platten, einige fingerbreiten Kuchen. Es ist das Harz der Früchte des *Calamus Rotang*, welches mit Wasser ausgekocht und in diese Form gegossen ist.
- d) *Sang. Draconis in Tabulis.* Diese Sorte besteht aus grossen Scheiben, welche sechs bis zwölf Zolle breit, und über einen Zoll dick sind. Sie wird aus den Früchten welche schon ausgekocht sind, durch das Pressen bereitet. Daher findet man auch gewöhnlich Stücke der Schale, Stengel u. a. Unreinigkeiten.

GUMMI LACCAE.

Croton lacciferum L. Gummilack. Aus Indien, Tibet, Bengalen.

Es ist das Product der Lackschildlaus, welches es an verschiedenen Bäumen ansetzt, und diefer dient es zur Wohnung. Wir bekommen davon dreierley Sorten:

- a) *Lacca in Baculis.* An Stäben hangend, Stangenlack, Baumlak. Es scheint aus regelmäßigen Zellen zu bestehen in welchen kleine dunkelrothe Körper, die jungen Insecten, eingeschlossen sind. Das Lak hat davon die rothe Farbe. Wenn diese abgefondert sind ist die Farbe helle, durchsichtig. Der Geschmack harzigt, schwach zusammenziehend. Ohne Geruch. Wenn es auf glühende Kohlen geworfen wird riecht es angenehm.
- b) *Lacca in Tabulis.* Schellack, Tafellack. Es ist geschmolzen und in Tafeln gegossen.
- c) *Lacca in granis.* Körnerlack. Es ist das Stangenlack zerstoßen und ausgesucht.

GVMMI GVTTAE.

Gutta Gamba (*Guttaefera vera*, Koenig.) Gummigutte.
Aus Siam, China, Ostindien, der Küste Kamboja,
Malabar, Zeilon.

Das Harz fließt wie eine gelbe Milch aus den Blättern, Aesten und dem Stamm aus, und wird in Kokusschalen aufgefangen, darauf in flachen irdenen Geschirren an der Sonne getrocknet. Es kommt in Form von Kuchen oder in Rollen die wie zusammengelegter Wachstok aussehen, in den Handel. Die Farbe ist safrangelb, ins röthliche fallend, die Consistenz hart, brüchicht, auf dem Bruche glänzend, trocken. Ohne Geruch. Im Geschmack läßt es eine beißende Schärfe, und beträchtliche Trockenheit im Munde zurück. Es ist zuweilen mit Sand und Unreinigkeiten vermischt.

COLOPHONIVM.

Refina nigra, das Kolophonium, Spiegelharz, Geigenharz (S. 241.).

Es besteht aus dem weißen und harten harzichten Ueberrest, welcher nach der Destillation des Terpenthinöls zurückbleibt (*Terebinthina cocta*) der im freien Feuer geschmolzen worden. Es hat eine durchsichtige, goldgelbe Farbe, ist sehr bröcklich, im Bruche glänzend, von Terpentingeruch.

Die

Die schwarzen unreinen Stücke müssen verworfen werden.

Aus den Fichten quillt ein Harz aus (*Resin pini*, *R. alba communis*) dies ist weisgelblich von Farbe oder bräunlich, zähe und unangenehm.

Das *Burgundische Pech* (*Pix Burgundica*) ist das Harz aus der Rothtanne (*Pinus abies L.*) welches man in einem Kessel mit etwas Wasser zergehen lassen, und in einem Filtrirfak ausgepresst hat. Es ist zähe, gelblichbraun, von Geschmack und Geruch terpentinartig.

GUMMI SAGAPENVUM.

G. Serapinum (von einem unbekannten Gewächs) *Sagapengummi*, *Serapingummi*. Aus Persien, Syrien, Alexandrien, der Levante.

Es besteht

- a) aus Körnern wie eine Nuss groß, von rothert oder blasgelber, fast hornartiger durchsichtiger Farbe. Der Geruch ist ekelhaft, der Geschmack bitter, scharf knoblauchsartig.
- b) Man verschikt es in Stücken von verschiedener Größe, aus röthlichen, gelblichen, grünen Massen zusammengesetzt, die wie zusammengeschmolzen,

zen, oder in einander gelaufen aussehen, mit Holzstücken und Saamen gemischt.

GUMMI SANDARACA.

Gummi Juniperi (*Juniperus communis* L.) Sandarak, Wacholderharz. Aus Africa. (S. 165).

Man erhält es in Körnern oder Stücken von verschiedener Grösse. Einige sind länglicht, andere rund, zusammengerollt. Die Farbe ist hellgelb, citronenfarben. Der Geruch balsamisch, angenehm. Der Geschmack etwas scharf.

GUMMI SARCOCOLLA.

Penaea mucronata L. Sarkokolle, Fischleimgummi. Aus Aethiopien, Arabien, Persien.

Es besteht aus trocknen, bröcklichten Körnern und Stücken, von verschiedener Grösse. Die Farbe ist gelblicht oder röthlich. Einige Stücke sind sehr weiss, der Geschmack ist fade, süßlicht bitter, mit einer Schärfe gemischt. Es ist ohne Geruch, außer wenn es angezündet wird, es bläset dann stark auf und riecht angenehm.

Die Sarcocolle welche aus einer braunen, mit Unreinigkeiten vermengten Masse besteht, ist ganz unbrauchbar.

GVMMI STORAX.

Styrax Calamita (*Styrax officinalis* L.) Storax. Aus der Levante.

Im Handel kommen zwei Sorten vor.

- a) *Storax in Körnern* (*Storax in granis*, in *lacrymis*). Er besteht aus Stücken von verschiedener Grösse, von einer braunröthlichen Farbe mit weislichten Flecken gesprenkelt. Sie sind ziemlich fest, zähe. Der Geschmack ist balsamisch, etwas scharf, der Geruch durchdringend, balsamisch angenehm wie Perubalsam und Benzoe.
- b) der *gemeine Storax* (*Styrax calamita*) Storax in Massen. Dieser besteht aus grossen hellbraunen Stücken, die sich leicht zerreiben lassen. Eigentlich ist es bloß ein Gemisch von Sand, Steingespänen u. a. Unreinigkeiten, welchen man den Geruch mit Storax gegeben hat.

GVMMI TACAMAHACA.

Tacamahaca communis (*Populus balsamifera* L.? *Fraxinifera octandra* L.?) In America, Ostindien, Madagascar Takamahak Gummi.

Es giebt zwei verschiedene Sorten.

- a) der *wahre Takamahak*, in Kürbischalen. Dieser hat eine bleichgelbe oder grünlichte Farbe, einen gewürzhaften Geschmack, und einen durchdringenden Lavendel oder Ambergeruch.

b) da

) der *gemeine Takamahak*, in Sorten, wird aus der Rinde, Blättern und Zweigen ausgekocht, und besteht aus Stücken von verschiedener Grösse und Farbe. Einige sind gelblicht, gelbroth, weislicht geflekt, braun aschfarben, halbdurchsichtig, glänzend. Der Geruch angenehm durchdringend. Der Geschmack harzigt, etwas scharf. Die weissen, durchsichtigen, hellen Stüke müssen ausgesucht werden.

GUMMI LADANVM.

Gummi Labdanum (*Cistus creticus L.*) *Ladangummi*.
Aus den Inseln Kandien und Kreta, Spanien.

Von diesem Gummi kommen zwei Sorten
vor:

) das *gewundene Ladanum* (*Ladanum in tortis*) in Gestalt gewundener Tafeln. Es ist trocken, hart, von schwarzer oder dunkelgrauer Farbe, gewöhnlich sehr stark, mit einem feinen eisenhaltigen Sande gemischt. Der Geruch ist in der Wärme angenehm, sonst unbeträchtlich, ohne Geschmack.

) in grossen runden Massen (*Ladanum liquidum*). Das spanische kommt in Stangen vor, wie der Lakrizenfist, und nicht so weich.

GVMMI EUPHORBIVM.

Gummi Euphorbii (*Euphorbia officinalis* L.) Euphorbienharz. Aus Africa, Ostindien.

Es besteht aus Körnern von verschiedener Grösse und sehr abwechselnder Figur. Einige sind rund andere eckicht, hohl, durchlöchert, bröcklich mit Sand u. a. Unreinigkeiten gemischt. Die Farbe ist auswendig gelblich oder röthlich, inwendig weiss. Ohne Geruch. Der Geschmack ist scharf und brennend. Die hellen, scharfen trocknen und reinen Stüke müssen ausgesucht werden.

GVMMI COPAL.

Der Kopal, Pankopal.

Man unterscheidet

- a) den *occidentalischen Kopal* (von *Rhus Copallinum* L.?) aus Mexico.
- b) den *orientalischen, levantischen Kopal* (*Elaeocarpus copallifera* L.) aus Ostindien. Besteht aus grossen, ungleichen, wie ein Ey grossen Stücken, welche wasserhelle, hellgelb sind, glatt wie Bernstein, doch weicher und zerbrechlicher, ohne Geschmack, von Geruch schwach balsamisch, wie Copaivabalsam.

Die durchsichtigsten und härtesten Stüke sind am vorzüglichsten.

GVMMI BDELLIVM.

dellium Gummi (von einem unbekannten Baum).
Aus Arabien, Indien, Guinea.

Es besteht

aus kleinen länglicht runden, eckigten, runzlichten Körnern, von röthlich durchscheinender oder goldgelber Farbe. Im Bruche ist es glänzend, von schwachem widrigen Geruch, und bitterlichem terpentinartigen Geschmack. Wenn man es kaut ist es ein wenig weich, dagegen mehr bröcklich.

aus grossen Klumpen von dunkelbrauner oder röthlicher Farbe, und kommt an Geschmack und Geruch der schlechten Myrrhe gleich.

Wird verfälscht

- a) mit unreiner Myrrhe.
- b) mit Gummi Arabicum.

GVMMI ANIME.

Gummi Animae, Resina Animi (Hymenaea Courbaril L.) Gummi Anime. Aus Westindien, Virginien, Brasilien.

Das Harz kommt in grossen ungleichen Stücken r. Es sieht blafs citronengelb aus, und wie mit Mehl bestäubt, inwendig ist es helle, durchsichtig,

im Bruche glänzend, brüchig, vom Geschmack gelinde adstringirend, harzicht, und einem schwachen Wacholdergeruch.

GUMMI CARANNA.

Karanna Gummi (von einem unbekannten Baum, oder Palmart?) Aus Neuspanien und andern Gegenden von America.

Es kommt in grossen und kleinern Stücken den Handel, in Rohrblättern oder Irisblättern gewickelt. Aeusserlich ist es schwärzlich grau, innwendig dunkelbraun, wenn es frisch ist zähe und dehnbar, im Alter bröcklich. Von Geschmack harzich bitterlich, und wenn es angezündet wird von durchdringendem Geruch wie Gummi Ammoniacum.

GUMMI GALDA.

Galda Gummi (von einem unbekannten Baum).

Es kommt in grossen Stücken vor, und hat äusserlich eine graue Farbe, inwendig ist es weiss und bröcklich. Der Geruch und Geschmack kommt mit dem Elemi Gummi sehr überein. Vielleicht ist es eine schlechte Sorte von Elemiharz.

GVMMI KIKEKVNEMALO.

Kikekunemalo Gummi (von einem unbekannten Baum)
Aus America.

Es giebt davon zweierlei Sorten

a) die eine sieht grünlicht aus, halbdurchsichtig
zerbrechlich wie das Guajakharz, schwach
balsamisch.

b) die andere Sorte ist helle und ganz weis,
und wahrscheinlich eine Art von Copal.

GVMMI LOOK.

Look Gummi (von einem unbekannten Gewächs)
Aus Japan.

Kommt mit der schlechten Sorte von Bern-
stein völlig überein.

GVMMI ELASTICVM.

Resina elastica, *Res. Cajennensis* (*Caoutchova elastica*
Gmelin) das Federharz, elastisches Harz. Im südli-
chen America, Kayenne, Quito.

Es kommt gewöhnlich in Gestalt von kleinen
Flaschen vor, welche das Ansehen von Leder haben.

XXII.

G u m m i.

GVMMI ARABICVM.

Mimosa Nilotica L. Arabisches Gummi. Aus Egypten,,
Senegambien, Arabien. Von mehreren Gewächsen..

Das Gummi quilt aus dem Stamm, und kommt
in größern oder kleinern, unförmlichen und unre-
gelmäßigen Stücken vor. Es giebt davon verschie-
dene Sorten.

a) das *gewöhnliche* Gummi welches aus Ostindien
gebracht wird, hat eine bleichgelbe, durch-
sichtige Bernsteinfarbe, und ist glatt und glän-
zend.

b) das *Türkische* ist bröcklicht, und die Farbe
fällt etwas ins grünliche. Es hat keinen Ge-
ruch und einen schwachen, faden, schleimig-
ten Geschmack.

GVMMI SENEGAL.

Gummi Seneca, Seniga, Senegal (Mimosa Senegal L.?)
Senegalgummi. Auf der Küste von Guinea, und
Senegal.

Es kommt mit dem Arabischen Gummi völlig
überein. Man macht bloß eine Auslese. Die
Stücke sind nicht so schön und glänzend.

GVMMI CERASORUM.

Gummi nostras (Prunus Cerasus L.) Das Kirschgummi.
Aus dem Kirschbaum.

Es ist weicher und mehr dunkelgelb, schlei-
micht, zuweilen bitter.

GVMMI TRAGACANTHAE.

Astragalus Tragacantha L. Gummi Tragacanth, G.
Traganth. Aus Asien, Griechenland, den Inseln
des Archipelagus, Candia, dem südlichen Europa.

Es ist der Schleim aus den Saamen der Tra-
ganthstaude. Aus den alten Gewächsen quillt das
Gummi von selbst aus. Im Handel kommen da-
von zwei Sorten vor:

- a) *G. Tragacanthae album*, weißer oder gelbli-
cher Traganth. Die beste Sorte ist milch-
weis, etwas durchsichtig, rein und glänzend.

- b) *G. Tragac. rubrum oder flavum*, röthlichen oder brauner Traganth. Die Farbe ist röthlich, dunkelgelb oder selbst schwärzlich. Das Gummi besteht aus kleinen langen oder breiten Stücken, welche in verschiedener Form gebogen, und wie Würmer in einander gewunden sind. Es ist trocken, zähe, ohne Geruch, und von einem süßlicht faden Geschmack.

XXIII.

Eingedikte und verhärtete Pflanzensäfte.

I. Narcotische Gummi resinöse.

OPIUM.

Opium crudum, *Opium Thebaicum* (Papaver Somniferum L.) der Mohnsaft. Aus Egypten, Persien, Natolien, Ostindien, Bengalen.

Es ist der Gummi resinöse Saft der unreifen Mohnköpfe, welcher nach vorhergänglichem Einrißen milchicht ausfließt, und an der Luft erhärtet. Es wird darauf noch weiter eingedikt, und in kleine
platte:

platte Kuchen oder Kugeln geformt. Gewöhnlich kommt das Opium in dieser Form im Handel vor, mit den Saamen von einer Art von Mangold oder Lapathum, oder mit den Blättern von verschiedenen Gewächsen bedekt.

Das ächte Opium hat eine braungelbe Farbe. Es ist nicht sehr hart, undurchsichtig, in der hohlen Hand gehalten wird es weich. Mit dem Speichel giebt es einen grünlicht weissen Schaum, der Geschmack ist bitter widerlich, und der Geruch durchdringend ekelhaft.

Es ist allemal verfälscht

- a) mit dem *Extrakt der Mohnpflanze*. Die Pflanze wird gekocht und ausgepresst. Dieser Saft ist schwarzbraun, hat eine grössere Härte, und der Geruch ist nicht so durchdringend. Der Speichel wird davon braun gefärbt.
- b) mit dem *Süßholzextrakt* (*Succus liquiritiae inspissat.*). Man findet zuweilen darin schwarze dunkle Streifen.
- c) mit *verschiedenen geheimen Zusätzen*, Kuhmist (Nachkerr) Sand u. dergl.

P r o b e.

- 1) Das Opium muß hellbraun aussehen, gleichförmig und rein seyn, beym Durchschneiden nicht knistern, und bitter und scharf schmecken. Das ganz schwarze, bröcklichte unreine Opium ist untauglich.
- 2) Wenn man es anfeuchtet, und dann auf Papier streicht, muß es einen hellbraunen Streif geben.
- 3) In Wasser löst es sich fast ganz auf, und die Auflösung sieht etwas röthlich aus. Am Licht entzündet es sich leicht.
- 4) Wenn man es durchgeschnitten hat, entdeckt man hin und wieder Flitterchen von einem ölichten flüchtigen Salze.

II. Bittere Gummi resinöse Säfte.

A L O E.

Aloe Succotrina, *A. Socotrina* (*Aloe perfoliata* L. *A. Spicata* Thunb., *A. elongata* Murr.) Aloe. In Asien, Africa, den Westindischen Inseln, Barbados.

Man theilt sie gewöhnlich in vier Sorten:

- a) *Aloe Succotrina* von der Insel Sokotorah oder Sukotara. (*Aloe perfoliata*). Von dieser heisst
die

die feinste und beste Sorte *Aloe lucida*, die helle Aloe. Sie ist schwärzlichroth, glänzend, am Bruche transparent, sehr bröcklich, mit einem gelblichen Pulver bestäubt. Wenn sie gerieben wird giebt sie ein schönes hellgelbes Pulver, im Weingeist löst sie sich ganz auf.

Die gewöhnliche Sukotrin Aloe ist dunkel braunroth, glänzend, bröcklicht, und ebenfalls durchsichtig doch nicht so klar. Gepulvert ist sie goldgelb, der Geruch ist balsamisch aromatisch, nicht unangenehm, fast wie Myrrhe. Der Geschmack sehr bitter, scharf aromatisch. Diese beste Sorte wird auf die Art gewonnen, daß man die frisch abgeschnittenen Blätter in einem Gefäße, auf ein andres untergelegtes grosses Aloe Blatt stellt, und den Saft, wie er aus den Blättern von selbst hervorquilt, an der Sonne in flachen Gefäßen eintrocknen läßt. Sie wird in Kürbisschaalen verschikt.

- b) *Aloe hepatica* die Leberaloe, braune Aloe, vom Kap, Barbados, Jamaica. Sie hat im Handel auch den Namen Barbados Aloe. (Von einer Var. der Aloe perfoliata und A. elongata) Sie ist leberbraun, nicht so glänzend, mehr compact, zähe und undurchsichtig. Der Geruch

ruch ist unangenehm, widrig safranartig. Die beste Sorte besteht aus dem Saft, welcher aus den Blättern ausfließt, und mit den Händen ausgedrückt wird. Die schlechteste wird über dem Feuer in Kesseln eingedikt. Sie löst sich in Weingeist nicht vollkommen auf. Gepulvert ist sie rothgelb, graugelb und schwarzgelb.

- c) die *Mocha Aloe*, von der Insel Mocha hält das Mittel zwischen der Aloe Succotrina und der besten Leberaloe.
- d) die *Aloe Caballina*, Ross, Pferdealoe. Dies ist die schlechteste, sie wird aus dem Ueberbleibseln der andern Aloe Sorten bereitet. Sie ist schwärzlich, pechartig, brenzlicht, stinkend, mit Holzsplittern, Kohlen, Sand, Stroh, Blätterfasern, Föhrenholzsaft u. a. vermischt.

SCAMMONEVM.

Das Scammoniumharz (*Convolvulus Scammonium L.*)
Aus Syrien, Aleppo, Smyrna.

Es ist der harzichte Saft der Wurzel, welcher nachdem das Kraut abgeschnitten ist hervorquillt, und an der Sonne erhärtet.

a) Das

- a) Das *Scammoneum* von *Aleppo* sieht äußerlich aschgrau aus und etwas gelblicht, inwendig schwärzlich grau. Es ist schwammicht, leicht, im Bruche harzicht, glänzend, und leicht zu zerreiben. Der Geruch ist unangenehm ekelhaft, der Geschmack scharf, widerlich. Wenn man es mit dem nassen Finger berührt läßt es einen weissen Flek zurück.
- b) Das *Scammoneum* von *Smyrna* ist schwarzer, fester und schwerer, dabei gewöhnlich mit Sand, Kohlen, Asche oder Mehl vermischt.

Wird verfälscht

- a) mit den Säften von verschiedenen Pflanzen, z. B. Euphorbien, Apocynum, Asclepias.

III. Herbe adstringirende Säfte.

Entbehrliche.

SUCCVS ACACIAE.

Succus Acacia nostratis (prunus Spinosa L.) der Schlehenfaft (S. 146).

Der ausgepresste und eingedikte Saft der Früchte. Er sieht schwarz aus, und ist herbe sauer.

SUCCVS

SVCCVS HYPOCYSTIDIS.

Ziften, Hypoziftenfaft. (*Cytifus Hypociftis L.*) Eine Schmarozer Pflanze, welche an den Wurzeln verschiedener Ciftusarten, im füdlichen Europa wächst.

Der Saft der ganzen Pflanze welcher ausgepreßt und eingedikt worden. Er ist schwarz, schwer, von Gefchmak fauer zusammenziehend, und dem Acacienfaft fo ähnlich, daß man ihn ſchwerlich davon unterſcheiden kann.

2. Aezende Säfte.

ELATARIVM.

Momordica Elaterium L. Efelkürbis, Efelsgurke, Springgurke. Im füdlichen Europa auf Misthaufen und Höfen. Ein Sommergewächs.

Man unterſcheidet zwei Sorten:

- a) *Elaterium album.* Der Saft welcher aus dem halbreifen, zerſchnittenen Früchten rinnt, und an der Sonne erhärtet. Es kommt in Stücken vor welche einige Linien dik find, leicht zerreiblich, von aſchgrauer Farbe und brennendem Gefchmak.
- b) *Elaterium nigrum.* Aus dem Saft welcher über Feuer eingedikt iſt. Es ſieht dunkelgrün aus, auf dem Bruche etwas glänzend, trocken. Der Gefchmak iſt nicht ganz ſo brennend.

IV. Süße Pflanzenäfte.

SACCHARVM.

Saccharum officinarum L. Der Zucker. Eine Grassart welche in Africa, Ostindien, America, auf den Westindischen Inseln u. a. cultivirt wird.

Man unterscheidet folgende Hauptsorten:

- a) *Saccharum rubrum*, *S. Thomaeum*, Thomaszucker.
- b) *S. farinaceum*, grauer Farinenzucker.
- c) *S. farinaceum album*, weißer Farinenzucker.
- d) *S. album*, Meliszucker, Refinade.
- e) *S. Canariense*, *S. albissimum*, Kanarienzucker.
- f) *S. Candum*, Kandiszucker, Zuckerkand.

b. Schleimicht süße widerliche.

MANNA.

Manna Calabrina, *Ros Calabrinus* (*Fraxinus Ornus* L. *Fraxinus rotundifolia*, *Fraxinus excelsior* L.) Die Manna. Aus Italien, Sicilien, Calabrien.

Die Manna ist ein honigartiger Saft, welcher aus dem Stamm und den Zweigen ausfließt, und an der Luft erhärtet. Sie kommt in Stücken oder

Klumpen vor, von verschiedener Gröſſe, welches zum Theil trocken, weich, körnigt ſind, und eine röthliche, weisgelbliche, durchſichtige oder bräunliche Farbe haben. Der Geruch iſt geringe, der Geſchmak füßlicht, ſchleimig, ekelhaft.

Man unterſcheidet davon drei Sorten:

- a) *Manna in lacrymis*, Manna in Körnern. Dieſe bekommen wir gar nicht.
- b) *Manna canellata*, Manna Stalactit. Beſteht aus röhrenförmigen Stücken, welche einige Zolle lang und einen Zoll breit ſind. Sie iſt ſelten ächt.
- c) *Manna vulgaris*, *M. Calabrina*. Die gewöhnliche Sorte. Aus dieſer macht man eine Auswahl (*Manna electa*).

Die *Manna Brigantina* iſt ein terpentinartiger Saft aus dem Lerchenbaum.

Wird verfälfcht

- a) mit Zucker, Honig, Mehl, Sand.
- b) Sie ſoll aus Zucker, Honig, Sennesblättern, Scammoneum, Mittelfalzen nachgemacht werden.

P r o b e.

- 1) Sie muß weiß oder blaßgelb seyn, und leicht zerbröckeln, nicht zähe oder schmierig, klebricht, schwärzlich, schmuzig aussehen.
 - 2) Auf der Zunge muß sie ganz zerschmelzen.
 - 3) Im Wasser und Alcohol sich fast ganz auflösen. Wenn sie trocken ist brennt sie ans Licht gebracht.
-

*c. Schleimicht süsse bitterliche.**SYCCVS LIQVIRITIAE.*

Succus Glycyrrhizae (Glycyrrhiza glabra, G. echinata L.)
Lakrizenfaß, Süßholzfaß. (S. 10).

Er kommt in breitgedrückten Rollen vor, in Lorbeerblättern eingewickelt. Die Süßholzwurzel wird am Ende des Sommers ausgegraben, halbtrocknet und mit Wasser ausgekocht. Diese Brühe wird darauf wieder eingedickt, und an der Sonne völlig getrocknet. Der Saft sieht braunschwarz aus, und ist hart, glänzend, zerbrechlich. Der Geschmack ist schleimicht, süßlich, bitter.

Gewöhnlich sind Kupfertheile darin enthalten.

XXIV.

E x t r a c t e.

I. Narcotische Extracte.

EXTRACTVM CICONIAE.

Das Schierlingsextract (*Conium maculatum L.*) (S. 130).

Der ausgepresste Saft der frischen Pflanze wird ohne weitere Reinigung und Abschäumen in der freien Zugluft, oder im Wasserbade abgedampft. Das Extract hat einen starken Geruch wie Katzen- oder Mäuse Urin, und eine grünliche Farbe. Es muß in wohlverstopften Gläsern aufbewahrt werden.

EXTRACTVM HYOSCYAMI NIGRI.

Bilsenkraut Extract (S. 75. 129).

EXTRACTVM LACTUCAE SYLVESTRIS.

Wildlattigextract (S. 132).

EXTRACTVM BELLADONNAE.

Belladonnaextract (S. 74. 129).

EXTRACTVM STRAMMONII.

Stechapfelextract (S. 130).

EXTRACTVM NICOTIANAE.

Tobaksextract (S. 131).

EXTRACTVM CROCI.

Safranextract (S. 155).

EXTRACTVM OPII.

Extractum Opii aquosum und vinosum, Mohnsaftextract (S. 266).

EXTRACTVM DULCAMARAE.

Bitterfußextract (S. 200).

II. Harzichte Extracte.**RESINA JALAPPAE.**

Das Jalappenharz (S. 65).

Es ist das Harz aus der Wurzel, mit Weingeist ausgezogen. Es sieht röthlichbraun aus, im Bruche glänzend, und ist leicht zerreiblich. Das verkäufliche Jalappenharz ist oft mit Pech, Colophonium, Gummi Guttae und andern Harzen verfälscht.

P r o b e.

- 1) Es muß sich in Weingeist leicht auflösen lassen.

- 2) Auf Kohlen gestreuet muß es keinen Terpentin-
geruch oder Pechgeruch haben.
- 3) Es muß nicht klebricht seyn, nicht zäher,
und keine dunkle schwarze Farbe haben.

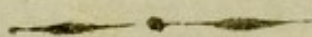
RESINA LIGNI GVAJACI.

Guajakharz (S. 219).

Wird aus dem Quajakholz durch Weingeist
ausgezogen.

EXTRACTVM PINI.

Kiefernprossenextract (S. 142. 255).



III. Scharfe Extracte.

EXTRACTVM ACONITI.

Eisenhutextract (S. 121).

EXTRACTVM ARNICAE.

Wohlverleihextract (S. 145).

EXTRACTVM HELLEBORI NIGRI.

Christwurzelextract (S. 26).

EXTRACTVM PULSATILLAE NIGRI-
CANTIS.

Schwarzküchenschellenextract (S. 120).

EXTRACTVM SCILLAE.

Meerzwiebeleextract (S. 56).

a. *Mildere Extracte.*

EXTRACTVM CHAEROPHYLLI.

Körbelextract (S. 101).

EXTRACTVM CHELIDONII MAJORIS.

Großschöllkrautextract (S. 93).

IV. Bittere Extracte.

EXTRACTVM LIGNI QUASSIAE.

Quassienextract (S. 218).

Es wird zuweilen mit dem feingestossenen
Quassienholz vermischt.

P r o b e.

- 1) Es muß sich in Wasser vollkommen auflö-
sen.

- 2) einen sehr bittern anhaltenden Geschmack, und gehörige Consistenz haben.

EXTRACTVM GENTIANAE RUBRAE.
Enzianextract (S. 12).

EXTRACTVM TRIFOLII FIBRINI.
Fieberkleeextract (S. 82).

EXTRACTVM CENTAVREI MINORIS.
Tausendgüldenkrautextract (S. 83).

EXTRACTVM FUMARIAE.
Erdrauchextract (S. 83).

EXTRACTVM ABSINTHII.
Wermuthextract (S. 111).

EXTRACTVM CARDVI BENEDICTI.
Kardobenedictenextract (S. 83).

EXTRACTVM CARDVI TOMENTOSI.
Krebsdistelextract (S. 81).

EXTRACTVM MARRUBII ALBI.
Weisser Andorn Extract (S.).

EXTRACTVM TARAXACI.

Löwenzahnextract (S. 83).

EXTRACTVM TANACETI.

Rheinfarrenextract (S.).

b. *Bittere gewürzhafte.*

EXTRACTVM MILLEFOLII.

Schaaufgarbenextract (S. 100).

EXTRACTVM CHAMOMILLAE
VULGARIS.

Chamillenextract (S. 148).

EXTRACTVM VALERIANAE SYL-
VESTRIS.

Baldrianextract (S. 53).

EXTRACTVM CORTICIS AVRANTIORVM.

Pommeranzenextract (S. 216).

EXTRACTVM ALOES.

*Extractum Aloes gummosum, aquosum, Aloe depuratum
Aloe lota.* Aloeextract. Wird aus der Aloe hepatica bereitet (S. 268).

EXTRACTVM NUCVM IVGLANDVM.

Wallnusschaalenextract (S. 168).

EXTRACTVM MYRRHAE AQUOSVM.

Myrrhenextract (S. 246).

EXTRACTVM ENVLAE.

Alantextract (S. 49).

EXTRACTVM CALAMI AROMATICI.

Kalmusextract (S. 48).

c. *Bittere zusammenziehende Extracte.*

EXTRACTVM CORTICIS PERUVIANI.

Fiebrerrindenextract (S. 202).

Das Extract hat wenn es rein ist eine helle Chocoladefarbe, eine etwas zähe Consistenz, und einen angenehmen bittren, säuerlich zusammenziehenden Geschmack.

Wird

Wird verfälscht

- a) mit dem *Extrakt der Weidenrinde*. Dies unterscheidet sich durch die dunklere, schwärzliche Farbe, und den mehr unangenehmen Geschmack.
- b) mit dem *Eichenrindenextrakt*. Dies ist herber. Die Auflösung röther, und wenn man Eisen-
vitriol zusetzt wird sie schwarz.
- c) mit dem *Extrakt der Rosskastanie*. Der Geschmack ist bitter, und die Auflösung röthlich
braun.

EXTRACTVM CORT. PERUVIANI GARAYI.

Sal essentielle Chinae. Der Garayische Extrakt.

Es hat einen lieblichen kräftigen Geschmack, und rhabarberähnlichen Geruch.

EXTRACTVM CORT. PERUVIANI AMERICANVM.

Ein neues Chinaextract, welches in Südamerika aus der frischen Rinde bereitet wird, und durch die Spanier und Engländer in den Handel kommt.

Es hat eine etwas weiche Consistenz, eine dunklere Farbe, und den Geschmack und Geruch der China am vollkommensten.

Ex-

EXTRACTVM CORTICIS SALICIS.

Weidenrindenextract (S. 205).

EXTRACTVM CORT. HIPPOCASTANII.

Roskastanienextract (S. 206).

EXTRACTVM CORT. ANGVSTVRAE.

Angusturaextract (S.).

EXTRACTVM RHABARBARI.

Extractum Rhei. Rhabarberextract (S. 32).

Es hat eine gelbbraune Farbe, und den reinen Rhabarbergeruch und Geschmack. Seiner Kostbarkeit wegen wird es oft mit andern wohlfeilen Extracten vermischt, oder aus schlechter, verdorbener, vorher ausgekochter Rhabarber bereitet. Dazu verdirbt es sehr leicht.

P r o b e.

- 1) Es darf nicht unschmackhaft und fade seyn oder schleimicht riechen.
- 2) Wenn man es auflöst und ein Laugensalz zusetzt wird es rothbraun.
- 3) Zuweilen ist bei dem Auskochen der Rhabarberwurzel zu viel Laugensalz zugesetzt, die entdekt man

a) an der rothbraunen Farbe der Auflösung des Extracts.

b) mit Säuren vermischt entsteht ein Aufbrausen.

EXTRACTVM LIGNI CAMPESCANI.

Kampeschenholzextract (S. 223).

EXTRACTVM CORTICIS CASCARILLAE.

Kaskarillrindenextract (S. 215).

EXTRACTVM TORMENTILLAE.

Tormentillwurzelextract (S. 71).

EXTRACTVM CORTICIS QVERCVS.

Eichenrindenextract (S. 209).

SVCCVS CATECHV.

Terra Catechu, Terra Iaponica (Mimosa Cate). Aus Ostindien, Malabar.

Es wird aus dem zerschnittenen Holze mit Wasser ausgekocht und an der Sonne eingedikt. Es kommt in ziemlich grossen, schwarzbraunen, harten Stücken vor. Im Bruche ist es braunroth, zerbrechlich.

Ohne

Geruch. Der Geschmack ist zusammenziehend, süßlich bitter. Zuweilen ist es mit Holzsplittern gemischt.

Die *Trochisci Catechu*, und die *Placentae Giugambir*, oder *Catagamber*, werden aus dem Catechusaft mit Zimmt und andern Gewürzen und Zucker bereitet, und kommen durch die Holländer in den Handel.

IV. Schleimicht süßliche Extracte.

EXTRACTVM GRAMINIS.

Mellago Radicis graminis, Quekenextract (S. 9).

EXTRACTVM SAPONARIAE.

Seifenwurzelextract (S. 4).

XXV.

K a m p h e r.

CAMPHORA.

Camphora L. Der Campher. Aus dem Kampherlorbeer. In Japan, Ostindien, Jamaica, Westindien.

Der Kampher wird aus den Aesten und Wurzeln des Kampherbaums durch die Destillation gewonnen, und darauf von den anklebenden Unreinigkeiten ohne weitem Zusatz durch die Sublimation gereinigt. Er kommt in Broden, welche gewöhnlich zwei Pfund schwer sind, in den Handel. Seine Consistenz ist crySTALLINISCH, etwas fett zu fühlen, die Farbe weis und ziemlich durchsichtig, der Geruch specifisch, der Geschmack bitterlich, brennend, hinterher kühlend. Er ist sehr volatil, verfliehet unmerklich, in verschlossenen Gefäßen sublimirt er. In Oelen, Säuren und Weingeist wird er aufgelöst. Man hat nie beobachtet, daß er verfälscht wäre.

XXVI.

O e l e.

I. Aetherische Oele

OLEVM CINNAMOMI.

Zimmtöl (S. 211). Wird aus den Splittern und Stücken der Zimmtrinde, welche beym Verpacken anfallen, auf der Insel Banda und Zeilon destillirt..

Das Zimmtöl ist weisgelb von Farbe, specifisch schwerer als das Wasser, und hat einen außerordentlich scharfen, feurigen Geschmack und angenehmen Zimmtgeruch.

OLEVM FLORVM CASSIAE.

Zimmtblumenöl. Aus den Kelchen der Blüthe von *Laurus Cinnamomum* (S. 155).

Es kommt dem wahren Zimmtöl gleich.

OLEVM CARYOPHYLLORVM.

Gewürznelkenöl (S. 154).

Das ächte Nelkenöl ist weis, helle, mild und angenehm.

Das gewöhnliche holländische Nelkenöl dagegen ist braun, von Geschmack fressend und brennend.

Es ist gemeiniglich mit Terpentinöl, oder Nelken-
pfefferöl u. a. verfälscht, und scharf gemacht.

OLEVM DE CEDRO.

Essenza di Cedro, Oleum Corticum Citri. Citronenöl
(S. 159). Es wird ohne Destillation in Italien und
Sicilien aus den eingeritzten frischen Citronenschalen
erhalten.

Es ist Wasserhelle, flüchtig, von angenehmen
Citronengeruch.

OLEVM BERGAMOTTAE.

Bergamottöl (S. 159). Wird in Barbados aus den ge-
ritzten Schaalen von einer Species der bittern Po-
meranzen gewonnen,

Es ist gelblicht, von starkem Geruch, und ei-
nem bittern gewürzhaften Geschmack.

OLEVM LAVENDVLAE.

Lavendelöl (S. 143).

Es ist gelblicht, durchsichtig.

OLEVM SPICAE.

Spiköl (S. 143). Aus Südfrankreich.

Es ist gelblich, lavendelartig, gewöhnlich aber mit Terpentin verfälscht.

OLEVM CAJEPVT.

Melaleuca Leucodendron L. Cajeputöl. Wird in Ostindien, auf den Molukkischen Inseln, Banda, aus den Blättern des Baums destillirt.

Es hat gewöhnlich eine grasgrüne Farbe, ist dünne und flüßig, und wenn man es anzündet brennt es ganz rein, ohne daß das geringste zurückbleibt. Der Geruch ist wie Kampher dem etwas Terpentinöl beigemischt ist. Es wird auf vielfache Art verfälscht, mit andern destillirten Oelen, grünen Extracten u. dergl. Dabei enthält es auch gewöhnlich Kupfertheile.

OLEVM MENTHAE PIPERITAE.

Pfeffermünzöl (S. 97).

Es ist blasgrünlich gelb, wird aber im Alter bräunlich und dunkelbraun. Geruch und Geschmack sind durchdringend, feurig, kampherartig.

OLEVM MENTHAE CRISPAE.

Krausemünzöl (S. 97).

Es ist von Farbe weisgelblich, von einem unangenehmen Münzgeruch.

OLEVM PVLEGII.

Poleiöl (S. 102).

Es ist gelb, gewürzhaft.

OLEVM ANISI.

Anisöl (S. 184). Wird gewöhnlich nicht aus den Saamen, sondern aus der Spreu destillirt, z. B. in Magdeburg.

Es hat eine weisse Farbe, und ist ein durchdringendes mildes Oel. Oft wird es mit Baumöl verfälscht.

OLEVM ANTHOS.

Oleum Rosmarini. Rosmarinöl (S. 98).

Es ist fast farbenlos, dünne und leicht, angenehm kampherartig.

OLEVM THYMI.

Thymianöl (S. 98).

Es ist bräunlich, sehr durchdringend kampherartig,

OLEVM MELISSAE.

Melissenöl (S. 100).

Es ist hellgelb, angenehm citronenartig, milde.

OLEVM CARVI.

Kümmelöl (S. 185).

Es ist hellgelb, durchdringend, hzig und scharf.

OLEVM ORIGANI.

Oleum Origani cretici. Spanischhopfenöl (S. 103).

Es ist rothbraun, stark gewürzhaft, brennend.

OLEVM MAJORANAE.

Majoranöl (S. 100).

Es ist blasfgelb, hzig, durchdringend unangenehm, Durch das Aufbewahren wird es röthlich.

OLEVM IVNIPERI..

Wacholderöl (S. 183).

Es ist grünlicht weis, sehr hzig und scharf. Wird zuweilen mit Terpentinöl verfälscht.

OLEVM NEROLI.

Neroliöl. Aus der Orangenblüthe (S. 159, 143).

Es ist anfangs grünlich, darauf röthlich, dünne und leicht, überaus angenehm.

OLEVM FOENICVLI.

Fenchelöl (S. 184). Aus den Saamen.

Es ist helle und verdickt sich in der Kälte. Geruch und Geschmack sind angenehm, anisartig.

OLEVM LIGNI SASSAFRAS.

Sassafrasöl (S. 221).

Es ist weislichtgelb, gewürzhaft, fenchelartig.

OLEVM CVLILABAN.

Culilabanöl (S. 214) wird aus der Culilabanrinde in Holland destillirt.

Es ist bräunlich, scharf, wie das Nelkenöl.

OLEVM MACIS.

Muskatenblüthöl (S. 168).

Es ist blasfgelb, dünne, fein und flüchtig, von starkem gewürzhaften angenehmen Macisgeruch.

OLEVM LIGNI RHODII.

Rosenholzöl (S. 222).

Es ist anfangs goldgelb, in der Folge röthlich von ausnehmend starkem Rosengeruch.

OLEVM ROSARVM.

Rosenöl (S. 151) aus den Rosenblättern.

Es ist weis, talgartig, sehr fragrant und angenehm.

OLEVM FLORVM ARNICAЕ.

Wohlverleihblumenöl (S. 20. 145).

Es hat eine blaue Farbe.

OLEVM PETROSELINI.

Peterfilienöl (S. 186). Aus den Saamen.

Es ist hellgelb, gewöhnlich etwas dicklich und sehr durchdringend.

OLEVM MILLEFOLII.

Schaafterbenöl (S. 100).

Es hat gewöhnlich eine blaue Farbe.

II. Aetherisch widerliche.

OLEVM TEREBINTHINAE.

Terpentinöl (S. 241).

Es ist hellgelb, ein feiner Terpenthin.

OLEVM VALERIANAE.

Baldrianöl (S. 53).

Es ist grünlicht von Farbe, und sehr unangenehm durchdringend, aber nicht sehr scharf.

OLEVM CHAMOMILLAE VULGARIS.

Kamillenöl. Aus dem Kraute und den Blumen (S. 148).

Es sieht schön blau aus. Im Alter wird es gelb.

OLEVM CHAMOMILLAE ROMANAE.

Römisch Kamillenöl (S. 149).

Es ist gelbgrünlich oder bräunlich, beissend und stark,

OLEVM RUTAE.

Rautenöl (S. 111).

Es ist hellgelb, durchdringend unangenehm, scharf.

OLEVM ABSINTHII.

Wermuthöl (S. 111).

Es ist dunkelgrün, widerlich narcotisch.

OLEVM HYSSOPI.

Isopöl (S. 99).

Es ist gelblich, ins grüne fallend. Mit der Zeit wird es bräunlich. Der Geruch ist stark unangenehm.

OLEVM ANETHI.

Dillöl (S. .) aus den Saamen.

Es ist hellgelb, hüzig unangenehm.

OLEVM CROCI.

Safranöl (S. 155).

Es sieht goldgelb aus, und hat einen starken Safrangeruch.

OLEVM TANACETI.

Reinfarnöl (S. 195.).

Es sieht bräunlich grün aus, und ist sehr widerlich kampherartig.

OLEVM SABINAE.

Sevenbaumöl (S. 135).

Es ist hellgelb, sehr hitzig, brennend und unangenehm.

III. Empyreumatische Oele.**OLEVM GALBANI.**

Mutterharzöl (S. 245).

Durch die trockne Destillation erhält man erst ein blaulichtes oder violettes Oel, welches in der Folge eine Purpurfarbe annimmt. Darauf folgt das eigentliche empyreumatische Oel.

OLEVM BENZOES.

Benzoeöl (S. 248).

OLEVM TARTARI FOETIDVM.

Weinsteinöl. Wird aus dem Weinstein durch die Destillation gewonnen.

Es muß gehörig rectificirt seyn.

PIX NIGRA LIQUIDA.

Der Theer. Wird aus dem trocknen Kienholze durch das Schweelen erhalten.

Der Theer sieht braun aus, und ist terpentinarartig, widerlich, das obenschwimmende dünne gelbe Oel heist gelber Theer.

III. Aufgegossene Oele. (Olea infusa Olea cocta).

OLEVM CHAMOMILLAE INFVSVM.

Aufgeglichenes Kamillenöl (S. 148). Aus dem gelben Theil der Blume mit Behenöl oder Baumöl digerirt.

Es ist gelb, dicklicht, und riecht stark nach Chamillen. Der Geschmack ist bitter.

OLEVM HYOSCYAMI INFVSVM.

Aufgeglichenes Bilsenkrautöl (S. 129). Aus dem frischen Kraute, mit Baumöl digerirt.

Es ist grünlicht, narcotisch von Geruch.

Entbehrliche.

OLEVM HYPERICI INFVSVM.

Aufgegoßenes Johanniskrautblumenöl (S. 146). Aus den Blumen, digerirt mit Baumöl.

Es sieht röthlich aus, von Consistenz dicklich. Der Geschmack ist balsamisch bitter.

OLEVM CHEIRI INFVSVM.

Aufgegoßenes Goldenlaköl (S. 147).

OLEVM ABSINTHII INFVSVM.

Aufgegoßenes Wermuthöl (S. 111). Aus dem Wermuth in Baumöl macerirt.

OLEVM LILIORVM ALBORVM.

Aufgegoßenes Lilienöl (S. 144). Aus den Blumenblüthen mit Baumöl infundirt.

OLEVM RVTAE INFVSVM.

Aufgegoßenes Rautenöl (S. 111).

OLEVM COLOCYNTHIDIS INFVSVM.

Aufgegoßenes Koloquintenöl. (S. 161)

IV. Ausgepresste Oele.

OLEVM AMYGDALARVM.

Mandelöl. Aus den süßen und bittren Mandeln (S. 173).

Wenn die Mandeln heiß gepresst werden, so erhält man die Hälfte ihres Gewichts an Oel. Ess ist weisgelblich, ein wenig trübe, von Geschmack milde, und riecht etwas nach Mandeln. Die bittren Mandeln geben weniger Oel, es ist aber ebenfalls süß und milde. Das Mandelnöl hält sich nur wenige Tage, es wird denn heller, klarer und ranzigt.

OLEVM OLIVARVM.

Oleum olivarum album. Baumöl, Provenzeröl. Wird aus den Oliven (*Olea europaea* L.) im südlichen Europa gepresst.

Es sieht hellgelb aus, und hat einen süßlichen Geschmack. Das ganz gelbe, grünliche, trübe und scharfe Oel ist unbrauchbar. Es wird zuweilen mit Leinöl, Rüböl u. a. verfälscht, oder durch Blei, oder durch Gährungsmittel verbessert.

OLEVM RICINI.

Oleum Palmae liquidum, Oleum palmae christi. Ricinusöl. Wird aus den Ricinusfaamen, vorzüglich in England ausgepresst. (S. 176).

Das Ricinusöl wenn es frisch ist, ist dicklicht, trübe, etwas ins grünlichte fallend, und hat einen fetten milden Geschmack, und einen Violengeruch. Es ist häufig mit Mandelöl, und andern fetten Oelen verfälscht. Dies kann man nicht erkennen.

OLEVM LINI.

Leinöl. Aus den Leinsaamen (S. 176).

Es hat eine goldgelbe durchsichtige Farbe, und ist sehr widrig. In der Kälte gerinnt es nicht.

OLEVM PAPAVERIS.

Mohnöl. Aus den Mohnsaamen (S. 177).

Es verhält sich wie das feine Baumöl.

OLEVM NUCVM IVGLANDVM.

Wallnussöl, Nussöl. Aus den Wallnüssen (S. 175).

Es ist hellgelb, klar, von Geschmack milde. Es wird nicht so leicht ranzigt.

OLEVM BEHEN.

Oleum Balaninum, Oleum Glandium, das Beennußöl (S. 176),

Es ist geruch, geschmak und farbelos. Es wird nicht leicht ranzigt.

V. Halbaetherische ausgepresste Oele.

OLEVM LAVRI.

Oleum baccarum lauri. Das Lorbeeröl, Looröl. Wird nach vorhergänglichem Kochen aus den Lorbeeren ausgepresst. Es kommt vorzüglich aus Italien und Spanien.

Es muß eine grüne etwas ins gelbe fallende Farbe haben, körnigt und butterartig seyn, von starkem Geruch und bitterm Geschmak.

Es wird zuweilen verfälscht

- a) mit Schweinefett. Dies entdekt man wenn man Aether zugießt, so entsteht eine Milchsäure.
- b) mit Terpentin. Diesen verräth der Geruch und Geschmak.
- c) Zuweilen ist es auch mit Grünspan gefärbt. Dies entdekt man durch den Salmiakgeist.

Probe.

P r o b e.

- 1) Das ächte Oel löst sich in Aether vollkommen auf. Der Weingeist zieht die Farbe aus.
- 2) Das sehr grüne, schmierige, flüssige Oel, von schwachem Lorbeergeruch ist verwerflich.

OLEVM NUCISTAE.

Corpus pro Balsamo. Muskatennußöl (S. 182). Die beste Sorte kommt aus Ostindien in steinernen Kruken.

Es giebt davon verschiedene Sorten.

- a) Das beste Oel ist dunkelgelblich, durchsichtig, von dicklicher Consistenz, angenehm und stark von Geruch und von Muskatennußgeschmak.
- b) Die zweite Sorte ist blässer, und wird im Alter rothgelblich. Der Geruch und Geschmak ist schwächer. Es kommt in harten, festen, vierekten Stücken vor, von welchen das aetherische Oel wahrscheinlich abdestillirt ist.

Wird verfälscht

- a) mit Wachs, Talg, Sperma ceti, Palmöl
u. a.

P r o b e.

1) Der Aether löst das ächte Oel vollkommen auf. Der Weingeist nimmt bloß das ætherische Oel auf, und läßt das schmierichte Oel farbelos zurück.

2) Die Auflösung in Aether darf nicht milchicht oder trübe oder weis seyn.

OLEVM DE CACAO.

Butyrum de Cacao. Kakaobutter. (S. 174). Wird gewöhnlich durch das Rösten und Auspressen erhalten.

Es ist feste, butterartig, von bräunlicher Farbe, und von Geschmack und Geruch wie Kakao. Es wird fast nie ranzigt. Man kann auch durch Kochen das Oel gewinnen, dies ist weißer von Farbe, weicher, butterartiger, angenehmer. Allein es verdirbt leicht.

Es wird zuweilen mit Hammeltalg verfälscht.

P r o b e.

Das ächte Oel wird bis auf einen kleinen Ueberrest in Aether aufgelöst. Ist die Auflösung milchicht oder trübe, so zeigt dies die Verfälschung.

Entbehrliche.

OLEVM PALMAE.

Palmöl. Wird durch Kochen und Auspressen aus den Saamen einer Palmart erhalten. Kommt aus Ostindien.

Es ist goldgelb, butterartig, von Geschmack und Geruch angenehm. Höchst selten ist es ächt. Gewöhnlich wird es aus Schweinefett, Hammeltalg, der florentinischen Violenzwurzel und Curcuma bereitet.

XXVII.

Wesentliche Pflanzensalze.

I. Benzoeartige.

FLORES BENZOES.

Sal essentielle Benzoës, Sal volatile Benzoës, Acidum Benzoës. Benzoeblumen. Sie werden gewöhnlich
a) durch die Sublimation aus dem Benzoeharz
(S. 248) geschieden. Außerdem b) durch Auskochen
c) durch die Destillation.

Diese Substanz besteht aus platten, nadelförmigen, silberfarbenen, glänzenden Crystallen. Sie sind seifenhaft anzufühlen. Der Geschmack ist süßlich balsamisch, etwas scharflich. Der Geruch schwach benzoeartig. An der Luft sind sie beständig. In der Hitze verfliegen sie mit weißen Dämpfen. Sie lösen sich nur wenig in Wasser auf, dagegen in Weingeist vollkommen.

II. Alcalische Salze.

SAL ALCALI FIXVM.

Cineres clavellati, Alkali lignorum. Die calcinirte Pottasche, das Aschensalz. Wird aus der Asche verschiedener harter Holzarten ausgelaugt, und darauf calcinirt.

Sie kommt in grossen unförmlichen, brüchigen und löcherichten Stücken vor, von aschgrauer oder graublaulichter Farbe, mit dunklen Flecken hin und wieder. Der Geschmack ist salzhalt, flehend bitter. Sie zieht die Feuchtigkeiten aus der Luft an, und zerfließt leicht. Gewöhnlich ist sie mit Sand und andern Unreinigkeiten vermischt. Die schwerze, harte und trockne Pottasche ist ganz untauglich.

Wenn sie gereinigt worden, bekommt sie den Namen *Perlasche*.

TARTARVS CRVDVS.

Tartarus vini. Sal essentielle vini. Der rohe Weinstein. Es ist das wesentliche Salz aus dem Weine, welches sich am Boden der Fässer ansetzt, mit Säure, ölichten und andern heterogenen Theilen überladen.

Nach Verschiedenheit der Weine ist die Farbe des Weinstains entweder roth oder weis. Der ge-

reinigter Weinstein hat den Namen *Cryalli Tartari*, wenn er aufgelöst, durchgeseiht und cristallisirt ist, oder *Tartarus depuratus*, *Cremor Tartari*, wenn die gereinigten Cryallen zu Pulver gestossen sind. Vormalo nannte man die kleinen Cryallen *Weinsteinrahm*, welche bei der Reinigung wie eine Rinde sich auf der Oberfläche zeigen,

Die Cryallen des Weinstains sind irregulair undurchsichtig weis, hart, gemeiniglich hängen mehrere zusammen, Der Geschmak ist säuerlich, weinartig

Sie werden oft verfälscht

- a) mit vitriolhaltigen Salzen, Alaun u. a. Dies entdeckt man, wenn man zu der Auflösung der Cryallen Bleiessig tropft, an dem weissen Sediment welches dann entsteht
- b) mit Salpeter — dann verpuffen sie.
- c) zuweilen enthalten sie Kupfertheile. Dies erkennt man an der blauen Farbe, wenn man *Spiritus Salis ammoniaci vinosus* zutropft.

SAL TARTARI.

Alcali Tartari. Das Weinst einsalz, ist ein vorzüglich reines Pflanzenlaugensalz.

Es wird durch das Verbrennen des Weinst eins gewonnen. Es muß weis aussehen, von scharfem bittern langenhaften Geschmack. Ohne Geruch. Es zieht leicht die Feuchtigkeiten aus der Luft an.
Oleum Tartari per deliquium.

SAL ESSENTIALE TARTARI.

Acidum Tartari essentiale. Die reine Weinst einsäure. Die abgeschiedene Säure aus den Weinst einscrystallen.

Dieses Salz schießt in weissen rhomboidalischen Blättern an, mit scharfen Spizen. Es hat einen höchst sauren, aber nicht äzenden Geschmack. Wenn es rein ist muß es ganz trocken, und klingend seyn. Alles feuchte oder eingedickte Salz ist ganz unauglich. Es ist häufig verfälscht. Zuweilen nichts anders als ein in Vitriolsäure aufgelöster Weinst einsrahm.

P r o b e.

- 1) Es löst sich in gleichen Theilen kochendem Wasser leicht auf, und wenn man Gewächslaugensalz zusetzt wird es wieder zu Weinst einsrahm.

- 2) Die Vitriolssäure erkennt man leicht, wenn man zu der Auflösung salpetersäure Schwererde tropft. Der Niederschlag ist vitriolssäurer Schwefelspat.

SAL ACETOSELLAE.

Das Sauerkleesalz (*Oxalis acetosella* L.). Aus dem ausgepressten und gereinigten Saft des Sauerklees. Es wird vorzüglich in der Schweiz, auch in Thüringen, am Harz bereitet.

Es schießt in kleinen, länglicht vierseitigen Crystallen an, von weißer Farbe, und einem angenehmen säuerlichen Geschmack. An der Luft sind sie beständig. In kaltem Wasser und Weingeist wird nur wenig davon aufgelöst. Im Feuer zerfließen sie mit Geknistern, Aufblähen, und stechenden Dämpfen, worauf das fixe vegetabilische Laugensalz zurückbleibt.

Es wird verfälscht

- a) mit *Tartarus vitriolatus*. Dies erkennt man an dem styptischen Geschmack, und an der leichtern Auflösbarkeit.
- b) mit *Cremor Tartari*. Dieser verräth sich durch den empyreumatischen Geruch wenn man es über Feuer bringt.

XXVIII.

Destillirte Wasser.

I. Gewürzhafte destillirte Wasser.

AQVA CINNAMOMI SINE VINO.

Kanehlwasser (S. 211).

AQVA CORTICIS AVRANTIORVM.

Pommeranzenwasser (S. 216).

Ein Pfund Pommeranzenschaalen wird mit vier Pfund Wasser infundirt, und davon werden zwei Pfund Wasser abgezogen.

AQVA MENTHAE PIPERITAE.

Pfeffermünzwasser (S. 97).

Man nimmt vier bis fünf mal so viel Wasser, und destillirt die Hälfte ab.

AQVA MENTHAE CRISPÆ.

Krausemünzwasser (S. 97).

AQVA FOENICVLI.

Fenchelwasser (S. 184).

Ein Pfund Saamen wird, nachdem sie zerstoßen worden, mit zwölf Pfund Wasser macerirt, und darauf die Hälfte abdestillirt.

AQVA HYSSOPI.

Isopwasser (S. 99).

Wird wie das Pfeffermünzwasser bereitet.

AQVA PVLEGII.

Poleywasser (S. 102).

II. Milde fragrante Wasser.

AQVA FLORVM NAPHAЕ.

Pommeranzenblüthwasser (S. 138. 143).

AQVA RVBI IDAEI.

Himbeerenwasser (S. 162).

Man nimmt das doppelte Gewicht von Wasser, und destillirt von jedem Pfunde der Frucht ein Pfund Wasser.

AQVA FRAGORVM.

Erdbeerenwasser (S. 161).

AQVA CERASORVM.

Kirschwasser (S. 160).

AQVA FLORVM TILIAE.

Lindenblüthwasser (S. 144).

Man nimmt vier Theile Wasser, und destillirt aus jedem Pfunde der Blüthen zwei Pfund Wasser.

AQVA ROSARVM.

Rosenwasser (S. 151).

AQVA MELISSAE.

Melissenwasser (S. 100).

AQVA FLORVM SAMBVCL.

Hollunderblüthwasser (S. 150).

AQVA ACACIAE.

Schlehenblüthwasser (S. 146).

III. Widerliche.

AQVA FLORVM CHAMOMILLAE.

Kamillenwasser (S. 148).

AQVA VALERIANAE.

Baldrianwasser (S. 53).

Wird aus der Wurzel bereitet.

AQVA RUTAE.

Rautenwasser (S. 111).

IV. Fragrante salzichte.

AQVA PETROSELINI.

Peterfilienwasser (S. 87).

AQVA CEREFOLII.

Körbelwasser (S. 101).

V. Mit einem flüchtigen scharfen Bestandtheil.

AQVA COCHLEARIAE.

Löffelkrautwasser (S. 127).

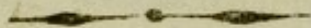
Das Kraut wird in doppelt so vielem Wasser macerirt, und von jedem Pfunde des Krauts anderthalb bis zwei Pfund Wasser destillirt.

AQVA NASTURTI AQUATICI.

Brunnenkresswasser (S. 126).

AQVA RAPHANI RUSTICANI.

Meerrettigwasser (S. 58).



VI. Weinhaltige destillirte Wasser.

Entbehrliche.

AQVA CINNAMOMI CVM VINO.

Weinhaltiges Kanehlwasser (S. 211).

Neun Unzen Kanehl werden mit zwölf Pfund alten Wein macerirt, und die Hälfte abdestillirt.

**AQVA CORTICIS AURANTIORVM CVM
VINO.**

Weinhaltiges Pommeranzenwasser.

Ein Pfund frische Pommeranzenschaalen werden mit acht Pfund weissen Wein infundirt, und zur Hälfte destillirt.

AQVA MELISSAE CVM VINO.

Weinhaltiges Melissenwasser.

AQVA VERONICAE CVM VINO.

Weinhaltiges Ehrenpreiswasser.

*

*

*

AQVA COMMVNIS DESTILLATA.

Destillirtes gemeines Wasser.

Es muß ganz helle und durchsichtig seyn, und von Kalkwasser, oder einer Auflösung des Sauerkleesalz, oder der salzsauren Schwererde nicht getrübt werden. Auch die Lakmustinctur nicht umändern.

XXIX.

Abgezogene brennbare Geister.

I. Einfache.

SPIRITVS VINI RECTIFICATVS.

Abgezogener Weingeist.

SPIRITVS VINI RECTIFICATISSIMVS.

Alcohol vini. Höchstgereinigter Weingeist.

Er muß höchst klar und durchsichtig seyn, sehr volatil, und von einem starken geistigen aber nicht unangenehmen Geruch, und feurigem Geschmack.

P r o b e.

- 1) Das Gewicht muß
- 2) Wenn man trocknes Laugensalz hineinschüttet darf es nicht feucht werden.

II. Gewürzhafte Spiritus.**SPIRITVS AVRANTIORVM.**

Pommeranzenspirit (S. 126).

Ein Pfund frische Pommeranzenschalen werde mit vier Pf. Weingeist 24 Stunden lang macerirt und darauf im Sandbade destillirt bis die Flüssigkeit anfängt trübe zu werden.

SPIRITVS CORT. CITRI.

Citronenspirit (S. 216).

SPIRITVS FLORVM CASSIAE.

Zimmtblüthenspirit (S. 155).

Sechs Unzen Zimmtblüthen werden mit sechs Pfund Weingeist 24 Stunden lang macerirt, darauf sechs Pf. Wasser zugegeben, und bei gelindem Feuer sechs Pf. abgezogen.

SPIRITVS NUCIS MOSCHATAE.

Muskatennusspirit (S. 182).

Zwei Unzen Moschatennüsse werden mit vier Pfund Weingeist macerirt, darauf noch vier Pfund Wasser zugefetzt, und bei gelindem Feuer vier Pf. abgezogen.

SPIRITVS LAVENDVLAE.

Lavendelsspiritus (S. 143).

Man nimmt ein Pfund Lavendelblüthen und sechs Pf. Weingeist, und läßt die Hälfte abdestilliren.

SPIRITVS ANGELICAE.

Engelwurzelspiritus (S. 49).

SPIRITVS ANTHOS.

Rosmarinspiritus (S. 98. 144).

Die *aqua Hungarica* oder *aqua reginae Hungariae*. Ph. W. ist eine Varietät davon.

SPIRITVS SERPILLI.

Quendelspiritus (S. 98).

SPIRITVS MENTHAE PIPERITAE.

Pfeffermünzspiritus (S. 97).

SPIRITVS MELISSAE.

Melissenspiritus. (S. 100).

SPIRITVS JUNIPERI.

Wacholdergeist (S. 165).

Ein Pfund zerstoßene Wacholderbeeren werden mit acht Pf. Weingeist bis zur Hälfte abgezogen.

SPIRITVS COCHLEARIAE.

Löffelkrautspiritus (S. 127).

Sechs Pfund von dem frischen Kraute werden mit vier Pf. Weingeist und eben so viel Wasser bis zur Hälfte destillirt.

III. Zusammengesetzte Spiritus.**SPIRITVS VINI CAMPHORATVS.**

Kampherspiritus.

Ein Pfund rectificirter Weingeist wird mit sechs Unzen Kampher digerirt.

XXX.

Weine.

VINVM.

Vinum gallicum album, weißer Franzwein. *V. Rhenanum*, Rheinwein. *Vinum hispanicum*, spanischer Wein, Alikantwein. *Vinum rubrum Cahors*, Cahors.

VINVM IPECACUANHAE.

Ipecacuanhawein (S. 37).

Man nimmt gewöhnlich eine Drachme Ipecacuanha zu jeder Unze spanischen Wein, läßt diese vier Tage lang ohne Wärme digeriren, dabei oft umschütteln, und abklären.

VINVM MARTIS.

Vinum chalybeatum, Stahlwein (Vergl. unten).

VINVM ANTIMONII.

Vinum Antimoniatum Huxhami, Huxhams Spiesglanzwein (S unten).

XXXI.

Essige.

ACETVM VINI DESTILLATVM.

Der Essig, Weinessig. Wird aus allen süßlichen, süßlich leicht schleimigen, und säuerlichen Fruchtstäben, den Trebern des Weins u. a. durch die Gährung erhalten.

Der destillirte Essig muß klar seyn, wasserhelle, von Geruch und Geschmack angenehm, nicht empyreumatisch.

Er wird zuweilen verfälscht:

- a) mit *Vitriolsäure*. Dies entdeckt man am leichtesten wenn man Kreide in Salpetersäure auflöst, und etwas davon in den Essig tropft. Die Kreide fällt als Gyps nieder wenn er Vitriolsäure enthält.
- b) Zuweilen enthält er eine Beimischung von Kupfer. Dies zeigt die blaue Farbe an wenn man Salmiakgeist zusetzt.
- c) Mannigmal sind Bleitheile darin, dies entdeckt man durch die Hahnemannsche Bleiprobe. Er wird davon trübe oder schwärzlich.

ACETVM CONCENTRATVM.

Der verstärkte Weinessig. Man läßt den destillirten Essig mit Kohlenpulver rectificiren.

Er ist weis von Farbe, helle, schärfer von Geschmack.

P r o b e.

Eine Unze Essig muß zwei Drachmen Sal Tartari vollkommen sättigen.

NAPHTHA ACETI.

Der höchst gereinigte Essig, Essigaether.

Nach der Methode von Lowiz läßt man Weinessig gefrieren, darauf gelinde destilliren, und den zuerst überzogenen Theil rectificiren.

Er ist sehr helle, flüchtig, fragrant.

a. Fragrante.

ACETVM RVBI IDAEI.

Himbeereneßig. Wird durch die Maceration der Himbeeren in Weinessig bereitet.

Er hat eine röthliche Farbe und ist angenehm kühlend.

ACETVM ROSARVM.

Rosenessig (S. 151).

Aus den Rosenblättern mit Essig macerirt.

ACETVM LAVENDVLAE.

Lavendeleessig (S. 143).

ACETVM SAMBVCI.

Hollundereessig.

Aus den Hollunderblüthen mit Essig macerirt.

ACETVM BEZOARDICUM.

Aus der Rad. Angelicae, Enulae, Hirundinariae, Imperatoriae, Zedoariae, Herb. Scordii, Rutae, Salviae, bacc. Iuniperi, flaved. Cort. Citri mit Weingeist digerirt.

b. *Scharfe, widerliche.*

ACETVM SQVILLITICVM.

Meerzwiebeleessig (S. 56). Aus der Squilla mit Essig digerirt.

Er ist scharf, und muss in einem wohlverschlossenen Gefässe verwahrt werden.

ACETVM COLCHICI.

Zeitlofenessig (S. 57).

Man läßt einen Theil der frischen Zeitlosen-Zwiebel mit zwölf Theilen Weinessig aufgießen, und 48 Stunden lang digeriren.

ACETVM RVTAE.

Rautenessig (S. III).

XXXII.

Conserven. Conservae, Condita.

I. Gewürzhafte.

CONSERVA ROSARVM RVBRARVM.

Rosenconserve.

Zu jedem Pfunde von Rosenblättern werden gewöhnlich zwei Pfund Zucker genommen. Jedes Pfund der Conserve hat gemeiniglich noch den Zusatz von zwei Drachmen Vitriolgeist.

CONSERVA MENTHAE CRISPAE.

Münzconserve (S. 97).

CONDITVM ZINGIBERIS.

Eingemachter Ingber. Wird in Indien eingemacht,
und so verschickt.

CONDITVM CORTICIS AVRANTIORVM.

Eingemachte, überzuckerte Pommeranzenschaalen (S.
159).

II. Säuerliche.

CONSERVA CYNOSBATI.

Hahnebutten Conserve (S. 160).

CONSERVA CERASORVM.

Kirschenconserve (S. 160).

CONSERVA ACETOSELLAE.

Sauerkleeconserve (S. 128).

Zu jedem Pfunde zerschnittener und gequetschter Sauerkleeblätter, werden drei Pfunde Zucker genommen.

III. Scharfe.**Entbehrliche.****CONSERVA RADICIS ARI.**

Aronswurzelconserve (S. 59).

Man nimmt zu jedem Pfunde frischer Arons-
wurzeln drei Pfunde Zucker.

CONSERVA COCHLEARIAE.

Löffelkrautconserve. (S. 127).

CONSERVA NASTURTII AQUATICI.

Brunnenkressconserve (S. 126).

IV. Widerliche.**CONSERVA ABSINTHII.**

Wermuthconserve (S. 111).

XXXIII.

Robarten. Rob, Roob.

I. Säuerlich süsse.

ROB CERASORVM.

Kirschenmus (S. 160).

Man nimmt gewöhnlich vier Theile Kirschen
zu einem Theil Zucker.

ROB RIBIVM.

Rob ribesiorum nigrorum, Iohannisbeerenmus (S. 162)..

ROB RVBI IDAEI.

Himbeerenmus (S. 162).

ROB MORORVM.

Maulbeerenmus (S. 162).

ROB BERBERVM.

Berberizenmus (S. 162).

ROB VITIS IDEAE.

Preusfelbeermus (S. 163).

ROB MYRTILLORVM.

Heidelbeermus (S. 163).

II. Herbe füffe.

ROB CYDONEORVM.

Quittenmus (S. 159).

III. Gewürzhafte.

ROB IUNIPERI.

Wachholdermus (S. 165).

Man läßt acht Pfund Wacholderbeeren zerfloffen, darauf eine halbe Stunde gelinde mit Wasser aufkochen, durchseihen, und entweder ohne allen Zufaz, oder mit einem Pfunde Zucker vermilcht eindicken.

ROB NUCUM.

Wallnusmus (S. 168).

Aus dem ausgepressten Saft der unreifen Wallnüsse, mit gleichen Theilen Honig eingedikt,

ROB SAMBUCI.

Holundermus (S. 162).

Aus den reifen Beeren mit oder ohne Zucker..

IV. Süsse.

MELLAGO GRAMINIS.

Queckenmus (S. 16).

Aus dem eingedikten Saft der Quecken.

ROB DAUCI.

Möhrenmus (S. 185).

Aus dem eingedikten Wurzelsaft.

XXXIV.

Syrup e.

I. Gewürzhafte.

SYRUPUS CORTICVM AURANTIORVM.

Pommeranzenschaalensyrup (S. 159).

Vier Unzen frische Pommeranzenschaalen werden in einem Pfunde Wein macerirt, darauf wird der Wein abgegossen, filtrirt, und mit anderthalb Pfund abgeklärten Zucker zur Consistenz eines Syrups gemischt.

SYRUPUS CINNAMOMI.

Zimmt, Kanehlsyrup (S. 211).

Fünf Unzen Zimmt, werden mit zwei Pfund weinhaftem Zimmtwasser und zwei Unzen Rosenwasser aufgegossen, an einen warmen Ort vier und zwanzig Stunden gestellt, darauf mit drei Pf. Zucker zur Consistenz eines Syrups gebracht.

SYRUPUS CORTICUM CITRI.

Citronenschaalen Syrup (S. 159).

Aus vier Unzen frischer Citronenschaalen in einem Pf. Wein macerirt, mit anderthalb Pfund Zucker gemischt.

SYRUPUS MENTHAE.

Münzsyrup (S. 97).

Man nimmt vier Unzen getrocknete Münze, läßt solche zwei Tage lang in Münzwasser digeriren, darauf durchseihen, und in der Colatur anderthalb Pfund Zucker auflösen.

SYRUPUS MELISSAE.

Melissensyrup (S. 100).

SYRUPUS CHAMOMILLAE.

Kamillensyrup (S. 148).

Man läßt ein Pfund Kamillenblumen mit einer Unze kochendes Wasser aufgießen, und 24 Stunden stehen, darauf auspressen, und aufs neue ein Pfund Kamillenblumen zusezen. In der Colatur werden darauf anderthalb Pfund Zucker aufgelöst.

SYRUPUS ZINGIBERIS.

Ingber syrup (S. 6).

Eine Unze Ingber wird mit einem Pfunde Wasser zwölf Stunden lang digerirt, darauf abgекlart und ein Pfund Zucker zugelegt.

SYRUPUS CAPILLORVM VENERIS.

Capillairsyrup.

Zu jeder Unze Herb. Capilli ven. wird ein Pfund Wasser genommen, damit zwölf Stunden digerirt, darauf ein Pf. Zucker, und gewöhnlich noch Rosenwasser oder Pommeranzblüthenwasser zugemischt.

II. Säuerliche Syrupe.

SYRUPUS ACETOSITATIS CITRI.

Saurer Citronensyrup (S. 159).

Man läst zehn Unzen Citronensaft mit sechzehn Unzen Zucker einkochen, Durch den Zusatz von einer halben Unze wesentlicher Weinstein säure wird er sehr verbessert.

SYRUPUS CERASORVM ACIDORVM.

Saurer Kirschsyrup (S. 160).

Zu achtzehn Unzen Kirschsaft werden zwei Pfunde Zucker genommen.

SYRUPUS RIBIVM.

Syrupus ribesiorum rubrorum (S. 162). Johannisbeereesyrap.

SYRUPUS BERBERVM.

Berberizensyrup (S. 162).

SYRUPUS MYRTILLORVM.

Heidelbeerenstyrup (S. 163).

SYRUPUS ACETI VINI.

Oxyfaccharum Weinessigsyrup.

Man läßt sechs Unzen concentrirten Weinessig mit einem Pfunde Zucker eindicken.

III. Bittre Syrupe.

SYRUPUS CORTICIS PERUVIANI.

Syrupus Kinae Kinae. Chinasyrup.

Aus vier Unzen Chinarinde, einer Unze Zimmt in zwei Pfund rothen Wein eingeweicht, und mit zwei Pfund Zucker aufgekocht.

Entbehrliche.

SYRUPUS CARDVI BENEDICTI.

Kardebenedictensyrup (S. 83).

Zu einem Theil des ausgepressten Saftes werden zwei Theile Zucker genommen.

SYRUPUS DE FUMARIA.

Erdrauchsyrop (S. 83).

IV. Anodyne Syrupe.

SYRUPUS CROCI.

Safransyrup.

Sechs Drachmen Safran werden mit zehn Unzen Wasser drei Tage lang digerirt, darauf mit sechszehn Unzen Zucker eingekocht.

SYRUPUS DIACODION.

Syrupus e Meconio, S. papaveris albi, Mohnsyrup.

Ein Pfund von den Saamen gereinigter Mohan köpfe, wird mit fünf Pfund Wasser zwölf Stundee lang digerirt, darauf durchgeseiht, von der Colatur läßt man zwei Pfund mit fünf Pfund Zucker zu Syrupconsistenz einkochen.

SYRUPUS PAEONIAE.

Paeonien syrup. (S. 42).

Drei Pfund Paeonienblumen, werden mit vier Pfund Wasser aufgegossen, und darauf zu jedem Pfunde von dem durchgeseihten, anderhalb Pf. Zucker genommen.

SYRUPUS CICVTAE.

Schierlings syrup. (S. 130).

Man läßt ein Pfund Schierlingskraut zerschneiden und auspressen, und vier Unzen von dem Saft mit sechs Unzen feinzerstossenen Zucker über gelinde dem Feuer eindicken.

SYRVPVS NICOTIANAE.

Tabaksyrup.

Aus dem Decoct des Tabaks, Süßholzwurzel-
pulver, mit Honig bereitet.

V. Schleimicht süße Syrupe.

SYRVPVS ALTHEAE.

Althesyrup.

Man läßt ein halb Pf. Althe und zwei Unzen
Süßholzwurzel mit acht Pfund Wasser bis zur
Hälfte einkochen, durchseihen, und mit drei Pfund
Zucker mischen.

SYRVPVS DE ALTHAEA FERNELII.

Besteht aus Althe, Graß, Spargel und Süßholzwur-
zel, Altheblätter, Parietaria, Pimpinelle, Plantago,
Adiantum album und nigrum.

Von jedem drei Drachmen, und eine halbe Unze
Rosinen. Diese Species werden mit vier Pf Was-
ser bis zur Hälfte eingekocht, und darauf vier Pf.
Zucker zugesetzt.

SYRUPVS EMVLSIVS.

Syrupus amygdalinus, Mandelsyrup.

Acht Unzen süsse Mandeln und eine Unze bittere Mandeln werden mit einem Pf. Wasser zerrieben, durchgeseiht, und mit einem Pf. Zucker gemischt.

SYRUPVS FLORVM PAPAVERIS
RHOEADOS.

Klatschrosensyrup.

Ein Pfund getrocknete Klatschrosenblätter werden mit vier Pf. Wasser digerirt, darauf bis zur Hälfte eingekocht, und drei Pfund Zucker zugesetzt.

SYRUPVS CYDONEORVM.

Quittensyrup.

Ein Pfund von dem ausgepressten und eingekochten Quittenfaß wird mit anderthalb Pfund Zucker zum Syrup gemacht.

SYRUPVS VIOLARVM.

Veilchensyrup.

Ein Pfund gereinigte Veilchen werden mit drei Pfund Wasser digerirt, und zu jedem Pfunde die Colatur anderthalb Pf. Zucker gemischt.

Der *Syrupus violarum solutivus* enthält noch den Zufaz von Sennesblättern.

SYRVPVS ROSATUS.

Syrupus rosarum solutivus, Rosensyrup.

SYRVPVS DE FARFARA.

Huflattichsyrup (S. 5).

SYRVPVS PAPAVERIS ALBI.

Weisser Mohnsyrup.

Aus den Mohnköpfen mit den Saamen.

SYRVPVS COMMVNIS.

Syrupus simplex. Zuckersyrup.

Drei Pf. Zucker werden in dreissig Unzen kochendes Wasser aufgelöst, abgeschäumt und eingekocht.

VI. Harzichte.

SYRVPVS DE AMMONIACO.

Ammoniaksyrup.

Aus zwei Unzen Ammoniakharz, in zehn Unzen Wein aufgelöst, und mit sechzehn Unzen Zucker gemischt.

SYRUPVS FLORVM PERSICORVM.

Pfirschlüthensyrup (S. 145).

Man läßt ein Pf. Pfirschlüthen mit einem Pf. Wasser aufgießen, und zu der Colatur das doppelte Gewicht von Zucker setzen.

SYRUPVS FLORVM ACACIAE.

Schlehenblüthensyrup (S. 146).

SYRUPVS DOMESTICVS.

Syrupus de Spina cervina, Syrupus rhamni cathartici,
Krenzbeeren syrup.

Zu dem ausgepressten Saft der Kreuzbeeren wird das doppelte Gewicht von Zucker genommen.

VII. Widerliche.

SYRUPVS ALLII.

Knoblauch syrup.

Sechs Unzen Knoblauch werden mit einem Pfund Wasser zwölf Stunden lang macerirt, durchgeseiht, und sechzehn Unzen Zucker zugegeben.

SYRUPVS ERYSIMI.

Wegsenffyrup (S. 90).

Man kann ihn ganz einfach aus drei Theilen von dem ausgepressten Saft mit zwei Theilen Honig bereiten. Der Syrupus de Eryfimo Lobelii ist sehr zusammengesetzt und entbehrlich.

SYRUPVS IPECACUANHAE.

Brechwurzelsyrup.

Man läßt eine halbe Unze Ipecacuanha mit fünf Pf. Wasser aufwallen, und zu der Colatur drittehalb Pfund Zucker mischen. Gewöhnlich werden noch einige Unzen Pommeranzenblüthwasser zugefetzt.

SYRUPVS EMETICVS.

Brechsyrup (S. unten).

SYRUPVS MANNAE.

Mannasyrup (S. 273).

Enthält außer der Manna noch Sennesblätter, Fenchelsaamen u. m.

SYRUPVS RHABARBARI.

Syrupus Rhei, Rhabarbersyrup.

Aus zehn Unzen Rhabarbertinctur und sech.
zehn Unzen Zucker.

SYRUPVS DE CICHOREO CVM RHEO.

Aus einer Unze Rhabarber anderthalb Unzen
Zichorienwurzel, einen Scrupel Sal. Tartari, und
sechzehn Unzen Zucker, mit drittelhalb Pf. Wasserr
eingekocht.

XXXV.

Kleye, Fecula.

Entbehrliche.

FECVLA ARI.

Die Kleye der Aronswurzel (S. 59).

Man läßt die frische Wurzel mit Wasser zer-
reiben, durchschlagen, und den Bodensatz trocknen.

FECVLA BRYONIAE.

Die Kleye der Zaunrübe (S. 26).

FECVLA PAEONIAE.

Die Paeonienkleie.

FECVLA CUCUMERIS ASININI.

Springgurkenkleye.

XXXVI.

Kohlen und Rufs.

CARBONES VEGETABILES PRAEPARATI.

Pulvis Carbonum. Die Holzkohlen. Aus Buchen, Birken, Erlen, Tannen, Eichen u. a. Holzarten.

Sie müssen feste seyn, dabei leicht, tönend, zerbrechlich, wenn sie angezündet werden, keinen üblen Geruch geben, nicht mit einer Flamme brennen, auch nicht knistern.

FVLIGO SPLENDENS.

Der Rufs, Spiegelrufs, Aus den Caminen und Schornsteinen.

Er hat eine schwarzbraune glänzende Farbe, einen scharfen bittren Geschmack, und einen widerlichen empyreumatischen Geruch. Mit Wasser oder Weingeist giebt er eine braune Tinctur.

B. Aus dem Thierreich.

I.

Insecten und Würmer.

CANTHARIDES.

Meloe vesicatorius L. Lytta vesicatoria Fabric. Spanische Fliegen, Canthariden. Sie leben in gemäßigten Gegenden von Europa, in warmen trocknen Sommern, auf Weiden, Loniceren, Ligustern, Sirenen u. a. Sie kommen jetzt am häufigsten aus Sicilien.

Diese Käfer sind länglicht, von einer goldgrünen, ins bläuliche spielenden und glänzenden Farbe, mit zwei longitudinalen Streifen und vielen Punkten. Es giebt eine Varietät davon wo die Flügeldecken stark ins Blaue spielen. Diese sind kleiner. Sie werden durch Essigdämpfe erstikt und im Ofen getrocknet. Der Geruch ist widerlich, narcotisch, wie Theer. Der Geschmack scharf, corrosiv. Sie halten sich sehr lange und zerfallen endlich zu Pulver.

TINCTURA CANTHARIDUM.

Essentia Cantharidum. Spanischefliegentinctur, aus den gepulverten Käfern mit Weingeist.

Das Verhältniß wird sehr verschieden genommen. Nach der Ph. Würt. werden zwei Dr. Canthariden mit einem halben Pf. Weingeist digerirt. Diese Tinctur sieht grünlicht aus. Nach der Ph. Lond. zwei Dr. Canth. mit einer halben Dr. Coccionella, und anderthalb Pf. schwachen Weingeist, werden acht Tage lang digerirt. Diese Tinctur hat eine schöne rothe Farbe, und ist für den innern Gebrauch auch sehr zweckmäßig.

FORMICAE.

Formica rufa L. Ameisen.

Wenn man sie zerdrückt geben sie einen scharfen sauren Geruch.

SPIRITVS FORMICARVM.

Ameisenspiritus.

Man läßt zwei Pf. Ameisen mit acht Pfund Brantwein maceriren, und darauf vier Pf. abziehen.

MELOE MAJALIS.

Vermis majalis, der Maywurm, Zwitterkäfer. (*Meloe majalis* L. der kupferfarbene Zwitterkäfer, *M. Proscarabaeus* L. der blaue Zwitterkäfer. Auf Brachfeldern und Hügeln im May und Iunius.

Beide Arten von Insecten sind weich und ohne Flügel, von Farbe schwarzblau, der Unterleib ist Veilchenblau. Sie enthalten ein helles gelbes Oel, welches vorzüglich aus den Gelenken ausschwitzt, und sehr scharf und reizend ist. Sie dürfen daher nicht mit den Händen angefaßt werden. Nachdem der Kopf schnell abgeschnitten ist, werden sie im Honig aufbewahrt. Sie halten sich zwei bis drei Jahre.

Man darf nicht damit verwechseln

a) *Scarabaeus Melolontha* L. den Maykäfer.

HIRVDINES.

Hirudo medicinalis L. der Blutigel. Der Aderlaßer. Sie müssen aus klaren fließenden Wassern mit einem sandigen Boden, in warmen Frühlings oder Sommertagen genommen werden.

Der ächte Blutigel hat einen platten schleimichten Körper mit Ringen, vermittelst welcher er sich zusammenzieht und ausdehnt, einen spizen dünnen Kopf, und am hintern Theil einen ringförmigen

gen platten Ansat. Auf dem Rücken an jeder Seite vier Streifen. Die ersten beiden sind gelbroth, die andern zwei ebenfalls, und dabei mit schwarzen Punkten besetzt, der dritte Streif ist schwarz, und der vierte gelb. Bei einigen ist der dritte Streif getheilt. Der Bauch ist schwarz mit gelben Flecken marmorirt.

Man darf ihn nicht verwechseln mit

- a) *Hirudo sanguisuga*. Diese sind am ganzen Körper schwärzlich mit einem gelben Rande.

LIMACES VIVI.

Limax rufus et ater L. Die braune und schwarze Schneke, Waldschneke, Weinbergsschneke.

Sie leben größtentheils von aromatischen Kräutern.

COCCIONELLA.

Coccus Cacti. Die Kochenille. Eine kleine Schildlaus welche auf der Opuntia oder Nopalpflanze (*Cactus Cochinillifer* L) lebt, und in Indien, Mexico, Spanien, angezogen wird.

Sie geben eine ächte carmosinrothe Farbe. Aeusserlich sind sie schwärzlich, inwendig purpurroth. Der Geschmack ist scharf, bitterlich, zusammenziehend.

Entbehrliche.

MILLEPEDES.

Oniscus asellus L. Kellerwürmer, Kellerefel. In Kellern und alten Gewölben, unter faulem Holze und Steinen.

Die getrockneten Kellerwürmer sind ganz unbrauchbar.

LUMBRICI.

Lumbricus terrestris L. Der Regenwurm.

SPIRITVS LUMBRICORVM.

Regenwürmerspiritus.

Aus lebendigen Regenwürmern zwei Pfund,, mit fünf Pf. Weingeist destillirt.

II.

Z o o p h y t e n.

SPONGIA MARINA.

Spongia officinalis L. Der Wischschwamm, Badeschwamm, Seeschwamm. Aus dem mittelländischen und dem rothen Meere.

Es giebt davon verschiedene Arten. Der weisse leichte Schwamm, mit kleinen Poren ist der vorzüglichste. Er muß von den kleinen Kalkstücken und Muschelgehäusen wohl gereinigt seyn.

III.

*Theile von Thieren.*a. *Kalkerdige.*

LAPIDES CANCRORVM.

Oculi cancrorum Cancer astacus L. Krebssteine, Krebsaugen. Aus Pohlen, Rußland, Indien.

Die Krebssteine sind kalkartige Concremente welche sich im Magen des Krebses erzeugen, zu jeder Zeit wenn sie ihre alten Schalen abgeworfen haben.

haben. Sie sind rund, weislicht, zuweilen etwass röthlich, auf der einen Seite convex und auf der andern concav. Ihre Structur ist inwendig blättrich. Sie haben keinen Geruch, und der Geschmack ist ekelhaft. Sie kleben dabei nicht an der Zunge.

Häufig sind sie aus bloßer Kreide, oder Kalken, erden mit Gummi Traganth nachgemacht. Diese sind weisser und schwerer als die ächten, sie lösen sich in Wasser auf, und kleben fest wenn man sie an die Zunge bringt.

P r o b e.

- 1) Die ächten Krebssteine lösen sich in Salpetersäure auf, und lassen eine gallertartige Haut zurück, welche die Figur der Steine hat.
- 2) Sie werden in Wasser nicht aufgelöst. Man muß die grossen, weissen, leichten, Krebssteine auswählen.

TESTAE OSTREARVM.

Conchae, Ostracodermata. Austerschaalen.

Die obere Schaaale ist platt, die untere bauchicht.

TESTAE OVORVM.

Die Eierschaalen.

Entbehrliche.

Chelae cancrorum. Die Meerkrebsfcheeren, (*Cancer pagurus L.*). *Os Sepiae*, das Rückenschild des Blakfisches oder Dintenfisches (*Sepia officinalis L.*) *Corallia alba*, die weißen Corallen (*Madrepora oculata L.*). *Corallia rubra*, die rothen Corallen, Blutcorallen (*Isis nobilis L.*) aus dem mittelländischen Meer. *Mater perlarum* die Perlenmutter (*Mytilus margaritifer L.*) *Margaritae*, *Uniones*, *Perlae orientales* und *occidentales*, die orientalischen und occidentalischen Perlen.

Lapides Carpionum die Karpfensteine (*Cyprinus Carpio L.*). Dies sind dreieckte Knorpel, welche zwischen dem Gaumen und dem ersten Rückgratswirbel liegen, und ein hornartiges Ansehen haben.

Lapides percarum die Kaulbarschsteine (*Perea fluviatilis*), kleine halbdurchsichtige, harte, an beiden Seiten zugespizte Knochen, deren zwei im Kopfe nahe an dem Kükgrath liegen.

Mandibulae Lucii piscis die Hechtszähne (*Esox Lucius*). Die untern Kinnladen mit den Zähnen. Sie gehören zu den abergläubischen Mitteln voriger Zeiten.

b. Gallertartige.

CORNU CERVI.

Cornu Cervi raspatum. Das Hirschhorn.

Es ist entweder ganz, oder geraspelt, oder calcinirt (*Cornu Cervi vstum*).

ICHTHYOCOLLA.

Colla piscium Hausenblase, Fischleim. *Acipenser Huso*,
A. *Sturio*, A. *Stellatus* L. Kommt am häufigsten
aus Moscau.

Die beste Hausenblase wird aus der Schwimmblase von mehreren Arten von Fischen aus dem Hausen und Stör Geschlecht bereitet. Sie kommt in runden, gewundenen Massen vor, worin man deutlich die Blätter unterscheiden kann, ihre Farbe ist weis und halbdurchsichtig. Ohne Geruch. Diese schlechtere Sorte wird aus den Flossfedern, Eingeweiden, Schwänzen und Gräten grosser See- und Süßwasserfische verfertigt. Sie ist gelber von Farbe und nicht so durchsichtig.

P r o b e.

Sie löst sich im Wasser vollkommen auf, und giebt eine zähe fleise Gallerte.

SPERMA RANARVM.

Der Froschleich (*Rana temporaria*, *R. esculenta* L.)

Er wird im Frühling auf dem Wasser schwimmend gefunden, und besteht aus lauter zusammenhängenden, klaren, weissen und klebrichten Kügelchen, mit einem schwarzen Punct in der Mitte, woraus sich die junge Brut entwickelt.

IV.

F e t t e.

AXUNGIA PORCI.

Das Schweineschmalz (*Sus Scrofa* L.).

Es ist weich, von vorzüglich weisser Farbe, und man kann es zu allen Zeiten frisch erhalten.

SEVUM CERVI.

Das Hirschtalg (*Cervus elaphus* L.).

Es ist das schönste und reinste Talg, Es muß weis seyn und feste, wenn es alt ist wird es braungelblicht und ranzicht.

SEVUM VERVECINVM.

Sevum hircinum, Hammelfett (Vervex).

SPERMA CETI.

Der Wallrath. Wird in den Behältern des Kopfs des Pottfisches, oder Kachelott (*Physeter macrocephalus* L.) gefunden, und gehörig gereinigt.

Eine erhärtete fettartige Substanz, von weißer glänzender Farbe. Er besteht aus kleinen Schuppen oder Blättchen, im Gefühl ist er fettig, bröcklicht, der Geruch nicht unangenehm fischhaft, der Geschmack ölicht süßlicht. Er muß in einem wohl verschlossnen Gefäß aufbewahrt werden, weil er leicht ranzigt wird. Alle gelben, ranzigt riechenden und schmekenden Stüke müssen nicht gebraucht werden.

Entbehrliche.

AXUNGIA VIPERINA.

Das Vipernfett (*Coluber Berus* L) die braune Schlange oder Viper. In Italien, der Schweiz, dem südlichen Deutschland.

Das Fett hat die Consistenz eines dicklichen Oels, und eine gelbe helle Farbe. Im Alter wird es röthlich.

Man pflegte sonst die getrockneten Vipern aus Italien kommen zu lassen.

AXUNGIA VRSI.

Das Bärenfett (*ursus Arctos L.*).

Es ist weicher als das Schweinefett, und weis.

ZIBETHVM.

Von der *Viverra Zibetha L.* Das Zibeththier. In China, Aegypten.

Der Zibeth wird aus einem Behälter gesammelt welcher zwischen dem After und den Geburtstheilen seine Lage hat. Er hat die Consistenz eines Fettes, eine weisliche Farbe und einen besondern Geruch. Je schlechter er ist desto mehr ist die Farbe bräunlicht.

V.

Oelichte Mittel.

CASTOREVM.

Das Bibergeil (*Castor Fiber L.*). In America, Hudsonsbay, dem nördlichen Europa, Rußland, Pohlen, Preussen, im Lippischen.

Das Castoreum wird von beiden Geschlechtern in länglichen, höckerichten Beuteln abgesondert, welche die Gestalt des Testikels haben, und mit einer zähen, beinahe lederartigen Haut umgeben sind. Ihre Lage ist zwischen dem Nabel und dem After. Jedes Thier hat vier solche Beutel, die untersten beiden enthalten das Castoreum, die obern welche kleiner sind, die *Axungia Castorei*, das Bibergeilfett. Ehe sie verschickt werden läßt man sie waschen, räuchern und ausdörren. Die Substanz ist schwärzlichbraun, zähe, harzigt und bröcklicht, mit vielen dünnen Häuten durchwebt. Der Geruch ist betäubend durchdringend, der Geschmack scharf, bitter, ekelhaft. Je weiter die Beutel aus dem Norden kommen desto platter sind sie gemeinlich. Die Größe und Schwere macht aber keinen Unterschied.

Das Castoreum wird zuweilen mit Sand, geronnenem Blute, Blei und Steinen, Galbangumini und dergl. vermischt, und damit die Hodensäke kleiner Ziegen angefüllt.

MOSCHUS.

Der Bisam. Von dem Bisamthier (*Moschus moschiferus* L.). Aus der Tartarei, Siberien, China, Thibet. America.

Man erhält den Moschus von dem männlichen Bisamthier, aus einem besondern Beutel neben dem Nabel. Er ist beinahe eiförmig, etwa drei Zoll lang und zwei Zoll breit, mit kurzen borstenartigen Haaren besetzt. Inwendig mit Blutgefässen und kleinen Drüsen durchwebt. Die beste Sorte wird aus Thibet und Tunquin gebracht. Sie kommt in Beuteln mit wenigen kurzen braunen Haaren besetzt, und besteht aus kleinen braunen körnerartigen Klumpen, mit grössern schwarzen untermischt. Sie sind etwas fettig anzufühlen, auf Papier gerieben glatt, nicht sandig und von gelber Farbe. Der Geschmack ist bitter, scharflich, nicht unangenehm, der Geruch äusserst durchdringend. Der russische Moschus kommt in Beuteln mit weissen Haaren besetzt, und ist unkräftiger. Der Bisam ausser dem Beutel ist gewöhnlich nachgemacht und verwerflich. Er muss in wohlverschlossenen Gläsern aufbewahrt werden.

Verfälschung

- a) mit geronnenem und getrocknetem Blute. Dies entdeckt man, wenn der Bisam mit Pflanzensaugensalz gerieben wird, so entsteht ein flüchtiger alkalischer Geruch.
- b) mit Asphalt — dieses erkennt man daran, daß der Bisam schmilzt. Der ächte Bisam schmilzt nicht sondern ver Raucht, und es bleibt nur sehr wenige graulichte Asche zurück.
- c) mit Benzoe, Bleistücken.

Gemeiniglich besteht der künstliche Moschus aus größern Klumpen. Man muß auch untersuchen ob die Beutel eine künstliche Nath haben.

FEL TAVRI.

Fel tauri inspissatum, die Rindergalle.

Sie wird durchgeseiht, und ganz frisch bei gelindem Feuer zur Dike eines Extracts abgeraucht. Sie verdirbt leicht, und muß in wohlverschlossnen Gefäßen verwahrt werden.

LIQVOR HEPATIS MYSTELAE
FLUVIATILIS,

Die Aalquappenleber.

VI.

Empyreumatische Oele.

OLEVM ANIMALE DIPPETII.

Oleum Cornu Cervi rectificatum. Dippels Thier Oel.

Das empyreumatische Oel aus dem Hirschhorn oder andern Knochen, welches rectificirt worden.

Wenn es frisch ist hat es eine weisse helle Farbe, einen durchdringenden, unangenehm balsamischen Geruch, und einen ölichten gewürzhaften Geschmack, dabei ist es sehr flüchtig und fein. Von der Luft wird es dicklicht und gelber, mit der Zeit selbst schwarzbraun und sehr widerlich. Es muß in kleinen versiegelten Gläsern aufbewahrt werden.

Es ist zuweilen mit Alcohol verfälscht.

P r o b e.

- 1) Es muß sich in alcalischem Weingeist, in dest. Essig, und in veräufsten mineralischen Säuren gänzlich auflösen.
- 2) Wenn man das Oel mit Wasser vermischt, und es ist mit Alcohol verfälscht, so wird es anfangs milchicht, bald darauf aber wieder durchsichtig.

VII.

Thierische flüchtige alcalische Salze.

SAL VOLATILE CORNU CERVI.

Flüchtiges Hirschhornsalz, Hirschhornsalz. Wird aus dem Hirschhorn, oder vielmehr den Ochsenhörnern und andern Knochen auf trockenem Wege abgeschieden.

Es ist trocken und hat eine weisse Farbe und einen starken Geruch. Mit der Zeit wird es braun und unangenehm, es kann aber wieder aufs neue gereinigt werden. In der Wärme verfliegt es.

Es darf nicht feucht seyn, nicht zu weiss, auch nicht grau, oder braun, und von übeln Geruch.

SPIRITVS CORNV CERVI VOLATILIS.

Liquor volatilis Cornu Cervi. Hirschhorngeist. Aus dem Hirschhornsalz in Wasser aufgelöst,

LIQVOR CORNV CERVI SVCCINATVS.

Spiritus C. C. Succinatus. Hirschhorngeist mit Bernsteinsteinsalz. Ist selten ächt.

Es muss klar seyn, helle, von pikanten bittren Geschmack, und besondern fragranten Geruch, Der trübe Liquor, mit Oelkügelchen auf der Oberfläche,
ist

ist ganz untauglich. Er darf keine freie Säure und kein freies Laugensalz, keine Vitriol- oder Weinsäure enthalten.

VIII.

Der Phosphor.

PHOSPHORVS.

Phosphorus urinae, Phosphorus Kunkelii, Phosphorus anglicanus. Phosphor, Leuchtstein. Wird aus allen Arten von Knochen gewonnen.

Er ist gewöhnlich in kleine Stangen geformt. Von weisgelber Farbe, und halbdurchsichtig. Im Bruche ist er strahllicht und glänzend, dabei zähe. Im dunkeln leuchtet er. In freier Luft vergeht er in weisse Dämpfe mit einem starken Knoblauchsgeschmack, und wird in seine eigne Säure aufgelöst (*Acidum phosphori per deliquium*). Dabei zündet er. Im Weingeist, und in ätherischen sowohl als ausgepressten Oelen wird er aufgelöst. Man verwahrt ihn gewöhnlich in einem Glase mit dest. Wasser an einem kühlen Ort. Er verliert dann seine Durchsichtigkeit, und wird gelb, mit einer weissen pulverhaften Rinde überzogen. Das Wasser bekommt einen säuerlichen Geschmack, und giebt im Dunkeln einen leuchtenden Rauch von sich.

IX.

Produkte der Thiere.

CERA.

Cera flava, das gelbe Wachs. Ein Product der Bienen (*Apis mellifica L.*).

Es muß einen angenehmen Honiggeruch haben, keinen Geschmack, und sich leicht zerbrechen lassen. Beym Käuen darf es sich nicht an die Zähne setzen.

Es ist zuweilen mit Harzen, Asche, Erden u. dergl. vermischt.

OLEVM CERAE.

Das Wachsöl.

MEL.

Mel optimum, mel virgineum, mel crudum. Der Honig.

Der reinste und klarste Honig, welcher von selbst aus den Scheiben ausfließt, muß genommen werden. Alle Reinigungsmittel und Läuterungen verderben die Güte desselben. Er muß weiß seyn, oder weißgelblicht, süß von Geschmack und mit vielen weißen Zuckerkörnern.

Er wird oft mit Mehl und Sand vermischt. Man entdeckt dies, wenn man den Honig kochen läßt, so sinken nach dem Erkälten die fremden Theile:

theile zu Boden. Der gute Honig löst sich in wenig Wasser auf, und die Auflösung ist durchsichtig.

OVA.

die Eyer.

Vitellus ovi, der Eyerdotter.

Olum ovorum, das Eyeröl.

AMBRA.

Amбра grisea. Grauer Amber. Man findet ihn nach Stürmen auf dem Indianischen Meere, an den Küsten von Afrika schwimmend, oder an den Gestaden ausgeworfen.

Er besteht aus kleinen, sehr leichten, unebenen Stücken, welche äußerlich eine graue Farbe haben,wendig mit gelblichen, rothen oder schwärzlichen Streifen, und mit weislichen Punkten gemischt. Im Gefühl ist er etwas fettig. In der Hand wird er weich wie Wachs. Ohne besondern Geschmack, aber von einem feinen sehr angenehmen Geruch, zumal wenn er mit andern riechenden Substanzen zusammengerieben wird. Ans Licht gehalten brennt er mit einer hellen Flamme.

P r o b e.

- 1) Der ächte Amber löst sich in Aether sehr leicht auf, in Weingeist ist er unauflösbar.
- 2) Auf ein heißes Blech gestreut verfliegt er, mit einem sehr angenehmen Geruch.

3) Im

3) Im kochenden Wasser zerfließt er zu Oel.

Er wird mit Gummiarten, z. B. Storax, Benzoe, Ladanum, Pech, Wachs u. m. verfälscht, von der Art ist der *schwarze Amber*. Man findet auch einen ganz weissen oder schwarzen Amber in den Gedärmen des Pottfisches (*Physeter macrocephalus L.*). Dieser ist glatt, einfarbig, von besonderem Geruch.

C. Aus dem Mineralreich.

I.

E r d e n.

a. *Kalkerden.*

CRETA ALBA.

Creta praeparata, die Kreide (*Creta alba offic.*) in England, Frankreich, Dänemark, Deutschland findet man davon ganze Gebirgsketten.

Man läßt die Kreide mit zwölfmal so viel Wasser eine halbe Stunde kochen, und das Pulver dann trocknen, zerreiben und in verstopften Gefäßen bewahren.

P r o b e.

Sie löst sich in Säuren ganz auf.

CALX VIVA.

Terra calcarea caustica ungelöschter Kalk, lebendiger oder gebrannter Kalk, Lederkalk.

Er muß gehörig ausgebrannt seyn, bald und stark vom Wasser sich erhizen, und ganz zerfallen, mit mineralischen Säuren muß er aufbrausen. Die Gefäße worin er verwahrt wird müssen wohl verschlossen seyn, daß die Luft nicht zukommen kann. Er ist sehr scharf und äzend. An der Luft zerfällt er mit der Zeit und löscht sich (*Calx extincta*).

AQVA CALCIS VIVAE.

Das Kalkwasser. Man nimmt zu einem Theil lebendigen Kalk sechs bis 10 Theile Wasser.

Das Kalkwasser welches von den Austerschalen bereitet wird ist vorzüglicher. Es muß wohl verwahrt werden. So bald es die Kalkerde fallen läßt, und ein Bodensatz zeigt sich, wird es unbrauchbar.

P r o b e.

1) Frisches gutes Kalkwasser muß einen laugenhaften zusammenziehenden Geschmack haben.

2) Es

- 2) Es muß von luftvollen Laugenfalzen milchweiß werden. Die Kalkerde zieht die Luftsaure der Laugenfalze an und praecipitirt.
- 3) Wenn man eine Auflösung von Quecksilber Sublimat zugießt, wird es orange gelb.

LAPIS CAUSTICVS.

Lapis causticus chirurgorum, Alkali fixum causticum, Causticum alcalinum, Lapis infernalis alcalinus. Aetzstein. Aezendes fixes Laugenfalz Aus einer Lauge von Kalk und Pottasche bis zur Trokne abgeraucht.

Er muß in einem wohl verwahrten Gefäße an einem warmen Ort aufgehoben werden.

P r o b e.

- 1) Im destillirten Wasser muß er sich ganz auflösen, wenn man eine Säure zugießt, erhitzt er sich, darf aber nicht aufbrausen.
- 2) Er darf das Kalkwasser nicht trübe machen.
- 3) Wenn man ihn erwärmt löst er Knochen auf, und verwandelt kleine Holzspäne in Kohle.

LIXIVIUM CAUSTICVM MINERALE.

Kaustische Minerallauge.

LIXIVIUM CAUSTICVM VEGETABILE.

Lixivium saponariorum, Kaustische Pflanzenlauge.

b. *Bolarerden*.

BOLVS.

Bolus alba und *rubra*. Der weisse und rothe Bol.
Aus verschiedenen Gegenden von Deutschland, Salzburg, Böhmen.

Der *Armenische Bolus* (*Bolus armena*, *armeniaca*) ist die härteste und festeste Sorte von allen, von hellrother, mit gelb vermischter Farbe. Selten aber ächt. Auch die *Lemnische Erde* (*terra Lemnia*) eine blafsrothe Erde, die *Schlesische Erde* (*terra silesiaca*) von gelbbraunlicher Farbe, und die vormals berühmten gesiegelten Erden (*terrae figillatae*) sind entbehrlich.

II.

L a u g e n s a l z e.

ALCALI MINERALE.

Sal Sodae. Soda hispanica depurata. Mineral - Laugen-
salz. Soda. Man findet es hin und wieder in Ostin-
dien, Ungarn, Italien in der Erde, außerdem in Mi-
neralwässern, einigen Mittelsalzen. Am gewöhnlich-
sten wird es aus den Seekräutern durch das Verbren-
nen erhalten, oder aus dem Kochsalz vermittelt der
Pottasche abgeschieden.

Das mineral Alkali crySTALLISIRT in sechs bis
achtseitige Säulen, mit entgegengesetzten schrägen
abgestumpften Enden. Es schmeckt milder laugen-
haft als das vegetabilische. In trockner Luft zerfällt
es. Man muß es in wohlverschlossnen Gefäßen
an einem etwas feuchten Ort aufbewahren.

Es ist zuweilen mit Kochsalz, Glaubersalz,
Digestivsalz vermischt oder verunreinigt.

P r o b e.

- 1) Die Vermischung von Kochsalz wird entdeckt
wenn man das Minerallaugensalz in Wasser
auflöst, die Solution mit concentrirtem Essig
sättigt, und die Silberauflösung in Scheidewas-
ser

fer zutropft, Entsteht ein Niederschlag so ist
ist Kochsalz darin.

- 2) Die Beimischung von Vitriolischen Salzen erkennt man, wenn die salzsaure Schwererdenauflösung zugetropft wird, und es entsteht dann ein Niederschlag.
- 3) Wenn man zu der Auflösung eine Solution von Sal essent. tartari in Wasser tropft, und sie wird davon trübe, so ist in dem Alkali vegetabilisches Laugensalz enthalten.
- 4) Das Minerallaugensalz muß sich in doppeltem Quanto von kaltem Wasser ganz auflösen, und von keiner Säure darf ein erdiger Niederschlag entstehen.

MAGNESIA.

Magnesia alba, Magnesia Edinburgensis, Magnesia aerata, Terra amara. Bitterfalzerde. Wird am reinsten aus dem englischen Salze, und dem Seidlizer Salze erhalten. Außerdem aus der Mutterlauge des Salpeters und Kochsalzes.

Sie ist sehr leicht, schön locker, von schneeweisser Farbe, und ohne allen Geruch und Geschmack. Sie besteht aus einer alcalischen Erde mit Luftsäure verbunden.

Wird zuweilen verfälscht

- a) mit Gyps, Kreide, Kalkerden. Die Magnesia welche aus der Mutterlauge des Salpeters bereitet wird, ist fast nichts anders als bloßer Gyps.
- b) Die Magnesia aus dem Kochsalz enthält gewöhnlich Kochsalz und ist dann äzend.

P r o b e.

- 1) Sie muß sich in Vitriolsäure, ohne diese zu trüben, oder ohne einen Rückstand zu hinterlassen, auflösen. Geschieht es, so ist sie mit Kalkerde verunreinigt. Wenn diese Solution crySTALLISIRT wird, so entsteht das englische Bittersalz.
- 2) Sie muß nicht salzicht schmecken, sonst ist sie nicht gehörig ausgefüßt.
- 3) Wenn man sie mit Rhabarberpulver reibt, darf sie den Geruch der Rhabarber nicht verstärken.
- 4) In einem heißen Löffel darf sie nicht schmelzen.

MAGNESIA ALBA CALCINATA.

Magnesia usta, calcinirte, gebrannte Bittererde, Luftleere Bitterfalzerde.

P r o b e.

- 1) Sie muß einen erdhaften, gar nicht caustischen Geschmack haben, und in allen Säuren sich auflösen ohne damit aufzubrausen, sonst ist sie nicht luftleer.
- 2) Wenn man sie mit dest. Wasser vermischt, muß sie sich nicht auflösen, auch nicht damit erhizen, und zu Kalkwasser werden, sonst enthält sie Kalkerde.

II. Flüchtige Laugensalze.

SAL VOLATILE SALIS AMMONIACI.

Sal alcali urinosum, *Ammonia praeparata*, *Alcali ammoniacale*, flüchtiges Ammoniacalsalz, flüchtiges Laugensalz. Durch die Destillation von einem Theil Salmiak mit zwei Theilen Pflanzenlaugensalz im Sandbade.

Es muß eine schöne weiße Farbe haben, einen starken flüchtigen Geruch und stechenden urinösen Geschmack, und trocken seyn. Ueber dem Feuer muß es schnell, in der Luft aber langsam

verfliegen. Von Wasser wird es leicht aufgelöst, dagegen löst der Alcohol es nicht auf. Mannigmal enthält es noch Salmiak, welches bei der Bereitung mit verflüchtigt ist.

P r o b e.

- 1) Wenn man einen Theil Laugensalz mit Salpetersäure fätigt, und die Silberauflösung zusetzt, so darf keine Trübung entstehen. Diese ist ein Beweis, daß entweder Salzsäure oder unzerlegter Salmiak darin enthalten ist.

SPIRITVS SALIS AMMONIACI.

Spiritus Salis Ammoniaci aquosus, simplex, Liquor alcali volatilis, Wäſsrichter Salmiakgeist.

Eine Auflösung des flüchtigen Laugensalzes in Wasser. Er muß helle und klar seyn, von starkem alcalischen Geruch und Geschmack.

P r o b e.

- 1) Wenn man flüchtiges Laugensalz zumischt, muß sich weiter nichts davon auflösen,
- 2) Wenn man rectificirten Weingeist zutropft, darf keine salzichte Masse praecipitiren.

SPIRITUS SALIS AMMONIACI CAV- STICVS.

Spiritus Salis Ammoniaci cum calce viva, Alkali fluor, Alkali volatile causticum, Spiritus Salis ammoniaci urinosus. Aezender Salmiakgeist. Mit lebendigem Kalk bereitet.

Er muß einen durchdringend flüchtigen, fast erstickenden Geruch haben, und helle seyn, vom Geschmack scharf und brennend. Dabei ist er sehr leicht.

P r o b e.

- 1) Wenn man ihn mit Säuren vermischt, so darf er nicht damit aufbrausen.
- 2) Er darf auch das Kalkwasser nicht trübe machen, und wenn man Alcohol zugießt darf kein Praecipitat entstehen.

SPIRITVS SALIS AMMONIACI VINOSVS.

Spir. Salis Ammoniaci spirituosus, Spir. S. Ammoniaci dulcificatus. Weinichter Salmiakgeist.

Aus dem flüchtigen Laugensalz in Wasser aufgelöst, und mit Weingeist versetzt.

SAL VOLATILE OLEOSVM.

Spiritus volatilis oleosus. Spiritus salis ammoniaci aromaticus. Liquor oleosus Sylvii. Gewürzhafter Salmiakgeist. Besteht aus dem Spir. Salis Ammoniaci vinosus, mit aetherischen Oelen verbunden.

SPIRITVS SALIS AMMONIACI FOETIDVS.

Stinkender Salmiakgeist. Mit Asa Foetida verbunden.

SPIRITVS SALIS AMMONIACI ANISATVS.

Mit Anisfaamen digerirt.

SPIRITVS SALIS AMMONIACI SUC-
CINATVS.

Spiritus Salis Ammoniaci lacteus, Eau de Luce. Lucienwasser. Mit oleum Succini.

III.

Neutralsalze, Mittelsalze; Salia neutra, Salia media.

I. Laugenfalzhaltige Mittelsalze.

a. *Aus dem Pflanzenlaugensalz.*

TARTARVS VITRIOLATVS.

Alcali vegetabile vitriolatum. Vitriolisirter Weinstein.
Aus vegetabilischem Laugensalz mit der Vitriol-
säure verbunden.

Er schießt in kleinen sechsseitigen Prismen an, und besteht gemeinlich aus zusammenhängenden Stücken. Er zerfließt nicht an der Luft und verwittert nicht. Im Wasser ist er sehr schwer auflöslich, im Feuer verknistert er. Der Geschmack ist scharf bittersalzig. Zuweilen enthält er Kupfertheile.

P r o b e.

- 1) Wenn er rein ist darf er die Lakmustinctur, oder die Fernambuktnctur, oder die Curcumatinctur nicht verändern.

- 2) Wenn man ihn auflöst, und ein Laugenfalz zusetzt, darf er nicht trübe werden, auch darf kein Niederschlag entstehen.
- 3) Wenn man den Spir. Salis Ammoniaci vinosus zutropft, darf er keine blaue Farbe annehmen, sonst sind Kupfertheile darin.

NITRUM DEPURATUM.

Nitrum crystallisatum, Alkali vegetabile nitratum. Salpeter. Aus Pflanzenlaugenfalz mit Salpetersäure gefätigt.

Dieses Salz schießt in grossen sechsseitigen, an den Spizen schräg abgestumpften Kry stallen an. Es hat einen bittersalzichten kühlenden Geschmack, und verpufft auf Kohlen.

Zuweilen enthält es Kochsalz oder vitriolisirten Weinstein, Glaubersalz. Oft wird der unreine Salpeter gepulvert aufbewahrt. Man muß diesen vorzüglich untersuchen.

P r o b e.

- 1) Er muß im Feuer verpuffen, nicht verknistern, letzteres zeigt daß er vitriolisirten Weinstein oder Kochsalz enthält.

2) Wenn

- 2) Wenn man Laugenfalze zur Salpeterauflösung mischt, darf keine Trübung, auch kein Niederschlag entstehen, sonst enthält er erdige Mittelsalze.
- 3) Wenn man die Silberauflösung zutropft darf sie nicht trübe werden, oder ein Niederschlag sich zeigen, sonst ist ein salzsaures Salz darin enthalten. Wird sie von der Schwererdenauflösung trübe, so enthält sie vitriolsaure Salze.

LAPIDES PRUNELLAE.

Nitrum tabulatum, Sal prunellae, Salpeterkügelchen.

Man läßt Salpeter mit Schwefel detoniren, und die Masse in kleine platte oder runde Kuchen formen.

Man kann sie ungleich leichter bereiten wenn man den Salpeter bloß langsam zerschmelzen läßt.

NITRUM ANTIMONIATUM.

(S. die Antimonialmittel).

SAL DIGESTIVUM.

Sal digestivum Sylvii, Sal Febrifugum Sylvii. Digestivsalz.

Wird gewöhnlich aus dem Residuo nach der Destillation des Salmiakgeistes bereitet. Es besteht aus Pflanzenlaugenfalz mit, der Salzsäure verbunden.

TARTARVS TARTARISATVS.

Alcali vegetabile tartarifatum, Sal diureticum vegetabile, tartarifirter Weinstein, weinsteinfaure Pottasche.
Aus vegetabilischem Laugenfalz, mit der Weinstein-
säure gefätigt.

Dies Salz ist gewöhnlich nicht crySTALLISIRT.
Es muß weis aussehen, sich leicht auflösen lassen,
und einen gelinden salzichten Geschmack habend.
Sehr oft ist es mit Digestivfalz, vitriolisirten Wein-
stein, Alaunerde, und weinsteinfaurer Magnesia ver-
unreinigt, oder bloß aus Cremor Tartari und ve-
getabilischem Laugenfalz zusammengemischt.

P r o b e.

1) Eine jede Säure zerlegt dieses Salz, und es
entsteht ein weißes Praecipitat, *Tartarus re-*
generatus.

2) Wenn es rein ist, darf es weder durch Al-
calien, noch durch die Schwererdenauflösung,
noch auch durch die Bleiauflösung getrübt
werden. Erstere zeigt die aufgelösten Erden,
die zweite die vitriolfauren Mittelsalze, die
dritte die salzhaltigen und vitriolfauren Salze.

TERRA FOLIATA TARTARI.

Alcali vegetabile acstatum, Liquor terrae foliatae tartari. Blättrige Weinsteinerde, Blätterfalz. Aus dem Pflanzenlaugenfalz mit der Essigsäure gesättigt.

Das Blätterfalz zerfließt leicht an der Luft. Diese aufgelöste Blättererde ist oft nichts anders als eine Auflösung des Tartarus tartarizatus, oder wenn das nicht ist, so ist sie doch gemeiniglich nur von geringem Salzgehalt.

P r o b e.

Wenn man Weinsäure zutropft, und es entsteht ein geringer Niederschlag, so ist dies ein Zeichen daß sie sehr schwach mit Salz gesättigt ist, weil durch die Weinsäure zu wenig Cremor Tart. entsteht. Ist der Niederschlag stark so ist sie mehr saturirt. (Vergl. weiter unten *Terra foliata crystallifabilis*).

POTIO RIVERII.

Alcali vegetabile citratum. Rivers Trank.

Aus dem Pflanzenlaugenfalz mit der Citronensäure, oder einer andern vegetabilischen Säure gemischt,

SAL POLYCHRESTVM GLASERI.

Sal Tartari Sulphuratum, Alkali fixum vegetabile sulphuratum, Sal polychrestus parisiensis. Glasers polychrestsalz. Aus der Verbindung des vegetabilischen Laugensalzes mit Schwefel.

Die Crystallen dieses Salzes sind säulenförmig, weiß, von einem pikanten, salzicht schwefelichten Geschmack. Im Wasser löst es sich leicht auf. Wenn es alt wird, und die Luft kann darauf wirken, so wird es zu vitriolisirten Weinstein.

P r o b e.

- 1) Wenn man zu der Salzauflösung concentrirten Essig mischt, so müssen Schwefeldämpfe entstehen.
- 2) Von der salzsauren Bleiauflösung darf sie nicht getrübt werden, und kein Niederschlag entstehen.

b. *Aus dem Minerallaugensalz.*

SAL MIRABILE GLAUBERI.

Alcali minerale vitriolatum, Soda vitriolata, Nitrum vitriolatum. Glaubersalz, Wundersalz, Braunschweigsches Salz. Aus dem Mineral - Laugensalz mit der Vitriolssäure verbunden. Wird als Abfall bei vielen chemischen Zubereitungen erhalten.

Es schießt in vierseitige Säulen an, und läßt sich leicht auflösen. An der Luft zerfällt es, weil es eine große Menge von Crystallisations - Wasser enthält. Der Geschmack ist bitter, salzigt, nicht sehr ekelhaft.

P r o b e.

Wenn es gehörig bereitet ist, darf es weder mit Säuren noch mit Alcalien aufbrausen. Die Auflösung muß auch durch Laugensalze nicht getrübt werden.

SODA PHOSPHORATA.

Phosphorsoda. Aus min. Alkali mit Phosphorsäure gesättigt.

Wenn man einen Ueberschuß von min. Laugensalz macht, so läßt sich dies Salz crystallisiren. Es besteht aus irregulären, vierseitigen, plattgedrückten

en Säulen. Der Geschmack ist gelinde salzlicht. Es löst sich leicht in Wasser auf.

Es darf nicht mit vitriolfauren Salzen verunreinigt seyn.

SAL SEIGNETTE.

Sal polychrestum, Sal Rupellense, Alkali minerale tartarifatum. Seignette Salz. Rochellesalz. Aus dem min. Laugensalz mit Weinstensäure gesätigt.

Es schießt in schönen sechseckigten Krystallen an, hat einen milden Salzgeschmack, und löst sich leicht auflösen. An der Luft zerfällt es. Durch jede Säure wird es zerlegt. Es kann nicht leicht verfälscht werden, allein wenn es zerfallen oder pulverisirt ist, wird es zuweilen mit Glaubersalz vermischt.

P r o b e.

- 1) Alle vegetabilischen Säuren schlagen aus der Auflösung des Seignette Salzes den Weinsteinrahm nieder.
- 2) Wenn man salzsaure Schwererde zu der Auflösung tropft, und es entsteht ein Niederschlag, der im Wasser sich schwer auflösen läßt, so ist ein vitriolfaures Mittelsalz damit vermischt.

TERRA FOLIATA TARTARI CRYSTALLISABILIS.

Alcali minerale acetatum. Soda acetata. KrySTALLisirte Blättererde. Aus Minerallaugensalz mit Essigsäure gesättigt.

Die KrySTALLen sind fein, lang und spieslicht. In der Wärme und an der Luft zerfallen sie, sie dürfen aber nicht feucht werden. Der Geschmack ist gelinde salzlicht. Sie lösen sich leicht auf.

P r o b e.

- 1) Wenn man eine kleine Portion im Schmelztiegel verbrennt, und das Salz ist rein, so bleibt das bloße Minerallaugensalz zurück. Sind andere Salze damit vermischt, diese werden nicht zerstört.
- 2) Wenn man concentrirte Vitriolsäure auf das Salz tropft, so entsteht ein starker Essiggeruch.

BORAX.

Alcali minerale boraxatum, Borax veneta (Borax Tincal L) Borax. Ein unvollkommenes Mittelsalz aus dem mineral Laugensalz und der Boraxsäure.

Die CrySTALLen sind sechsseitig, säulenförmig, roß und glänzend, von weißer halbdurchsichtiger Farbe. An der Luft zerfallen sie, im Feuer blähen sie

sie auf, zerschmelzen, und verwandeln sich in eine gläserartige auflösbare Masse. Er ist zuweilen mit Steinsalz oder Alaun verfälscht. Man muß die schönsten weißesten Crystallen, welche leicht schmelzen auswählen.

P r o b e.

- 1) Wenn der Borax Steinsalz enthält, dies entdeckt man *a*) an der Crepitation wenn man ihn auf Kohlen streut, und *b*) an dem safranartigen Geruch der Salzsäure, wenn man Vitriolsäure darauf tropft.
 - 2) Die Verfälschung mit Alaun giebt sich zu erkennen, theils durch den herben styptischen Geschmack und die Schwerflüchtigkeit, theils durch den Niederschlag von Alaunerde, wenn man eine alkalische Lauge zu der Boraxauflösung giebt.
-

c. *Flüchtige laugensalzichte.*

SAL AMMONIACVM.

Alcali volatile salitum, Salmiak. Aus dem flüchtigen Laugensalz mit der Salzsäure gefätigt. Wird in Siberien, Italien an der Mündung des Vesuvs u. a. natürlich gefunden, und in eignen Fabriken in Braunschweig, Magdeburg, Bremen u. m. verfertigt.

Der Salmiak in Fabriken, kommt

- a) in Gestalt runder platter Kuchen, oder
- b) in Form von kleinen Zukerhüten vor. Er schießt in kleinen sechsseitigen, pyramidenförmigen Kristallen an, welche gewöhnlich ein federartiges Ansehen haben. Der Geschmack ist stechend, salzicht, widrig. Er löst sich leicht auf. An der Luft ist er beständig, aber in der Wärme verfliegt er oder sublimirt. (*Flores Salis Ammoriaci*).

P r o b e.

- 1) Wenn man Salmiak und ein feuerbeständiges Laugensalz zusammenreibt, so verbreitet sich ein pikanter flüchtiger Geruch. Darauf gründet sich auch die Bereitung des englischen Riechsalzes (*Sal volatile anglicanum*).
- 2) Die Schwererdenauflösung darf von dem Salmiak nicht trübe werden, sonst ist er mit vietriolsauren Salzen verunreinigt.

SPIRITVS MINDERERI.

Liquor Mindereri, Mixtura salina volatilis, Aqua Ammoniae acetata, Alkali volatile acetatum. Minderers Geist, Essigsalmiak. Wird am besten durch die Sättigung des trocknen flüchtigen Alcalis mit destillirtem Essig bereitet.

Der Spiritus Mindereri ist oft sehr verdünnt, und nicht viel mehr als schaler Essig. Man entdeckt dies durch den Geschmack, noch mehr aber

P r o b e.

- 1) wenn man Pflanzenlaugensalz zusetzt, so entwickelt sich mehr oder weniger flüchtiges Laugensalz.
- 2) Er muß das Lakmuspapier nicht röthen, und das Kurkumapapier nicht braun färben, folglich so wenig eine freie Säure als freies flüchtiges Laugensalz zu erkennen geben.

FLORES SALIS AMMONIACI MARTIALES.

Alkali volatile salitum martiale, Sal Ammoniacum martiale, Ferrum ammoniacale, Ens martis. Eisenhaltige Salmiakblumen, Eisensalmiak. Durch die Sublimation des Salmiak mit Limatura martis.

Dieses Praeparat muß eine überall gleiche Orangefarbe haben, einen salzicht scharfen, zusammen-

menziehenden Geschmack, und einen safranartigen Geruch. Im Wasser löst es sich ganz auf, und dieses wird davon gelblicht, über Kohlen gebracht verfliegt es. An der Luft wird es feucht.

TARTARVS SOLVBILIS.

Alcali volatile tartarifatum, Sal Ammoniacum tartareum, Tartarus solubilis ammoniacalis. Auflöslicher Weinstein. Ein unvollkommenes Salz aus dem flüchtigen Laugensalz und der Weinsäure.

Es hat einen bitterlich stechenden, kühlenden Geschmack. Im Wasser löst es sich leicht auf. Mit der Zeit zerfällt es auf der Oberfläche zu einem mehlichten Pulver. Es muß in wohlverschlossenen Gefäßen verwahrt werden.

P r o b e.

- 1) Wenn man es mit einem fixen Laugensalz zusammenreibt, muß ein volatiler Geruch entstehen.

d. *Bittersalzerdige.*

SAL ANGLICANVM.

Sal Epsomenſe, Sal amarum catharticum, Magnesia vitriolata. Engliſches Salz, Bitterſalz, Epſomerſalz. Aus Bitterſalzerde und Vitriolſäure. Wird natürlich im Epſomer und Saidſchüzer Waſſer gefunden. Gewöhnlich aber an den Seeküſten von England und Holland aus der Mutterlauge des Kochſalzes verfertigt.

Es ſchiefst in langen, platten, vierſeitigen Krifallen an, und hat einen bitter ſalzicht, widrigem Geſchmak. Es iſt oft ſehr unrein, feucht, ſchmierig, und muß durch eine wiederholte Krifallifation gereinigt werden. Wenn es gehörig bereitet iſt, muß es ſchön weis ausſehen, und trocken ſeyn. Man hat gefunden, daß es zuweilen nichts anders geweſen iſt als Glauberſalz wo man die Krifallifation geſtört hatte.

P r o b e.

- 1) Es darf an der Luft nicht feucht werden.
- 2) Wenn man es mit Vitriolſäure vermiſcht, keine ſalzſauren Dämpfe von ſich geben.
- 3) Wenn man zu der Auflöſung reines Alkali ſetzt, muß es die Bitterſalzerde fallen laſſen.
- 4) Tropft man Spir. Salis Ammoniaci vinoſ. zu der Auflöſung, darf keine blaue Farbe entſtehen, ſonſt iſt Kupfer darin enthalten.

SAL SEDLIZENSE.

Sal Saidschützense, Sedlizer Bittersalz. Aus der Bittersalzerde mit Glaubersalz vermischt. Es wird aus dem Sedlizer und Saidschüzer Bitterwasser gefotten. Häufig aber aus Glaubersalz nachgemacht.

Dies Salz schießt in kleinen, milchfarbenen vierseitigen Kristallen an. Es hat einen bittern Geschmack, in Wasser löst es sich leicht auf, an der Luft zerfällt es.

SAL FRIDERICIANVM.

Das Friedrichsalz, aus einer Quelle in Hildburgshausen.

SAL THERMARVM CAROLI QVINTI.

Das Carlsbader Salz u. m.

e. *Alaunerdige.*

ALVMEN CRVDUM.

Alumen vulgare, *Argilla vitriolata*, Alaun. Aus dem Alaun oder Thonerde mit Vitriolsäure verbunden. Wird gewöhnlich aus dem Alaunschiefer in Deutschland, Italien, England u. m. gewonnen.

Es giebt zwei Arten von Alaun:

a) den *gemeinen weissen* (*Alumen vulgare*, *glaciale*)

Er schießt in grossen, achtseitigen, durchsichti-

gen weissen Kristallen an. Der Geschmack ist zusammenziehend, styptisch widerlich.

- b) Den *rothen* (Alumen rochæ, rupeum, Alumen romanum). Der ächte römische Alaun hat die rothe Farbe von einer feinen rothen Thonart, und wird vorzüglich bei Civita Vecchia gefunden. Der *Gravenhorstische rothe Alaun* ist blasser von Farbe, und soll mit Kobold gefärbt seyn.

Auf dem Feuer bläht er sich auf, verliert seine Durchsichtigkeit, und wird in eine schwammichte Masse verwandelt, *Alumen ustum*.

f. Schwererdige.

TERRA PONDEROSA SALITA.

Terra ponderosa muriata, Barytes salitus. Salzsaure Schwererde. Aus der Schwererde mit Salzsäure gesättigt.

Sie schießt in lamellösen, cubischen Crystallen an, von schöner schneeweisser Farbe, der Geschmack ist salzicht flechend. An der Luft bleibt sie unverändert. Wenn sie nicht sorgfältig bereitet worden, ist sie zuweilen mit Eisen, Blei und Arsenik verunreinigt.

Probe.

P r o b e.

- 1) Die Auflösung der Schwererde im dest. Wasser muß durch die Hahnemannsche Bleiprobe so wenig als durch die Galläpfeltinctur, oder die Schwefelleberluftwasser verändert werden.
- 2) Wenn man die Silberlösung zutropft, so wird die Auflösung trübe, und das Praecipitat ist Hornsilber, zum Zeichen des Salzgehalts.
- 3) Tropft man Vitriolsäure zu, so wird der Schwerspat niedergeschlagen.

g. Metallhaltige Mittelsalze.

(Man Vergl. den Abschn. von den Metallen).

IV.

Mineralsäuren.

OLEVM VITRIOLI.

Acidum Vitrioli concentratum, Acidum Sulphuris. Vitriolöl, Vitriolsäure, Schwefelsäure. Wird aus dem grünen Vitriol in besonderen Fabriken zu Nordhausen, Cassel, Altona u. a., aus dem Schwefel vorzüglich in England und der Schweiz bereitet.

Die Säure muß ganz helle und durchsichtig aussehen, und nicht dampfen. Sie darf auch kei-

nen Geruch haben. Von brennbaren Sachen wird sie gelblicht oder dunkel, und bekommt einen Schwefelgeruch. Das englische Vitriolöl ist schwächer, und enthält häufig Bleivitriol, das Nordhau- fische ist braun oder schwarz, und raucht, (*Oleum vitrioli fumans*). Es enthält oft Kupfer und Eise- ntheile.

Oleum vitrioli glaciale, die concentrirteste Säure. Sie ist weis und consistent.

SPIRITVS VITRIOLI.

Acidum Vitrioli tenue, Vitriolspiritus. Wird aus ei- nem Theil Vitriolöl und vier Theilen Wasser berei- tet.

ELIXIRIVM ACIDVM HALLERI.

Hallers saure Tropfen. Hallers Elixir.

Aus gleichen Theilen concentrirter Vitriolsäure und höchst gereinigten Weingeist, bei gelindem Feuer digerirt.

Das *Elixirium acidum Dippelii*, Dippels saures Elixir, besteht aus sechs Theilen Weingeist zu ei- nem Theil der Vitriolsäure. Man pflegt es auch mit Cochenille roth zu färben.

Die *Aqua Rabelii*, Rabels Wasser, ent- hält einen Theil Vitriolsäure und drei Theile Wein- geist.

Dass

Das *Elixirium Vitrioli Mynsichti* besteht aus Gewürzen mit der Vitriolsäure digerirt.

SPIRITVS NITRI FVMANS.

Acidum Nitri concentratissimum, Spiritus Nitri flammans Glauberi, rauchende Salpetersäure, rauchender Salpetergeist. Wird aus dem Salpeter vermittelt der Vitriolsäure abgeschieden.

Wenn diese Säure rein ist hat sie eine helle Farbe, gewöhnlich aber wird sie bald bräunlich, und mit der Zeit grünlich. Sie giebt beständig Dämpfe von sich, welche einen erstikenden Geruch haben. Das Wasser aus der Luft zieht sie an, und wird davon grünlicht. Animalische Theile färbt sie gelb. Aetherische Oele verwandelt sie in Harzmassen mit einem moschusartigen Geruch. Sie ist zuweilen mit Vitriolsäure oder Salzsäure verunreinigt, und muß daher gereinigt werden (*Spiritus Nitri fumans depuratus*).

Probe.

- 1) Sie muß eine röthliche Farbe haben, und röthliche Dämpfe geben.
- 2) Von der Silberauflösung, oder der salzsauren Schwererdenauflösung darf sie nicht trübe werden oder ein Sediment fallen lassen.

AQVA FORTIS.

Spiritus Nitri fortis, Spiritus nitri acidus, Salpetergeist, Scheidewasser. Aus gleichen Theilen gereinigter Salpetersäure und Wasser.

Es muß grünlich blau aussehen, und nicht getrübt werden wenn man die salzsaure Schwererden oder die Silberauflösung zutropft.

SPIRITVS SALIS FVMANS.

Acidum Salis concentratum, Spiritus Salis Glauberi, Acidum muriaticum, rauchender Salzgeist, rauchende Salzsäure. Wird durch die Vitriolsäure aus dem Kochsalz ausgeschieden.

Im concentrirten Zustande ist sie farbelos, gemeinlich aber gelblicht, von einem starken, eignen safranartigen Geruch. In warmer Luft giebt sie weiße oder graue sehr erstikende Dämpfe. Sie zieht auch nicht die Feuchtigkeiten aus der Luft an, sondern verfliegt vielmehr. Thierische und vegetabilische Theile werden von ihr nicht gefärbt, allein sie corrodirt und macerirt sie. Zuweilen ist sie mit Vitriolsäuren, oder Kupfertheile oder Eisen verunreinigt.

SPIRITVS SALIS ACIDVS.

Spiritus Salis marini, Acidum muriaticum' tenue. Aus zwei Theilen Wasser zu einem Theil der Salzsäure.

Er ist klar und helle.

P r o b e.

- 1) Wenn man die Bleizukerauflösung zutropft darf er nicht milchicht werden, oder einen Bodensatz bekommen, sonst enthält er Vitriolsäure.
- 2) Wenn er Eisentheile beigemischt enthält, und man tropft die Gallapfeltinctur zu, nachdem man vorher ein vegetabilisches Laugensalz zugelegt hat, so entsteht eine schwarze Farbe.
- 3) Die Verunreinigung mit Kupfer zeigt sich wenn man Spir. Salis Ammoniaci causticus zumischt, durch die blaue Farbe.

ACIDVM BORACIS.

Sal sedativum Hombergii, Flores Boracis, Sal volatile Boracis, Sal volatile vitriolicum narcoticum. Sedativsalz. Wird aus dem Borax durch eine jede Säure ausgeschieden.

Es besteht aus kleinen Schuppen von weißer, durchsichtiger und glänzender Farbe. Der Geschmack
ist

ist anfangs fäuerlich, hinterher bitterlich kühlend.
Es löst sich schwer in Wasser auf, dagegen in
Weingeist leichter.

Wenn es durch die Vitriolsäure abgeschieden
ist, so enthält es zuweilen Glaubersalz, wegen der
Verbindung der Säure mit dem Mineral alcali des
Borax.

P r o b e.

- 1) Wenn man zu der Auflösung des Sedativsal-
zes die Schwererdenlösung zutropft, so wird
die vitriolsaure Schwererde niedergeschlagen.
- 2) Das Sedativsalz muß sich in Weingeist voll-
kommen auflösen, und wenn dieser angezün-
det wird, mit einer grünen Flamme brennen.

ACIDVM SUCCINI.

Sal Succini volatile (Succinum electricum L.) Bern-
steinsalz. Wird durch die trockne Destillation aus
dem Bernstein abgeschieden. Es ist selten ächt.

Das Bernsteinsalz besteht aus kleinen, pris-
matischen, dreieckten Kry stallen, von einer schmutzig
weißen Farbe. Es hat einen fäuerlichen Geschmack,
und einen Geruch nach Bernstein.

Häufig ist es nichts anders als mit Vitriolsäure überfätigter vitriolisirter Weinftein, oder geäuertter Salmiak welchen man mit Bernsteinöl parfümirt hat.

P r o b e.

- 1) Wenn es ächt ist, muß es im Feuer völlig verrauchen, ohne etwas kohlichtes oder salziches zurückzulassen.
- 2) Es muß sich im höchst rectificirten Weingeist vollkommen auflösen.
- 3) Wenn man es mit fixem Alkali zusammenreibt, und ein flüchtiges Salz wird frei, so ist dies ein Beweis daß es mit Salmiak verfälscht ist.

ACIDVM PHOSPHORI.

(S. 361).

V.

*Versüßte mineralische Säuren;
Naphthen.*

NAPHTHA VITRIOLI.

Aether Vitrioli, Aether vini, Liquor Frobenii. Vitriolnaphtha. Wird aus der Mischung von höchstgereinigtem Weingeist mit der concentrirten Vitriolsäure abgeschieden.

Sie hat einen besondern, durchdringenden, gewürzhaften Geruch, und einen pikanten starken Geschmack. Ihre Farbe ist klar, und die Consistenz fein und volatil. Sie erregt im Anfang die Empfindung von Erkältung, hinterher aber eine Hize und Trockenheit.

Sie ist zuweilen mit Alcohol verfälscht.

P r o b e.

- 1) Wenn man destillirtes Wasser zu der Naphtha mischt, so scheidet sie sich und schwimmt oben auf, wenn sie Alcohol enthält.
- 2) Wenn sie gehörig rectificirt ist, so muß ein Tropfen den man von der Höhe fallen läßt verdunsten, ehe er zur Erde kommt. Bei ei-

ner

ner gelinden Wärme muß sie ganz verfliegen ohne einen Rückstand nachzulassen. Sie muß mit einer weissen, hellen Farbe brennen.

- 3) Sie darf keinen widerlich stechenden Schwefelgeruch haben, oder widerlich, sauer, oder sonst nach etwas schmecken.
- 4) Sie muß mit Alcalien nicht aufbrausen, auch die blauen Pflanzenfäfte nicht verändern.

LIQVOR ANODYNVS.

liquor Anodynus mineralis Hoffmanni, Acidum Vitrioli dulcificatum, Spiritus vitrioli dulcis, Spiritus vitriolicus vinosus. Verfälfte Vitriolsäure. Hoffmanns schmerzstillende Tropfen, schmerzstillender Geist. Eine Auflösung der Vitriolnaphthe in Weingeist.

Der Liquor muß einen angenehmen, gewürzt durchdringenden Geruch haben, und eine klare Farbe. Der Geschmack muß angenehm seyn, und kühlend, nicht nach Weingeist oder schwefelicht. Ist oft zu sehr mit Weingeist verdünnt.

P r o b e.

- 1) Wenn man ihn anzündet muß er vollkommen abbrennen.

- 2) Er darf die Lakmustinctur nicht verändern und von der Bleizukerauflösung nicht trübe werden.

LIQVOR ANODYNVS MARTIALIS.

Tinctura nervino tonica flava de Lamotte, Tinctura nervina alba Bestucheffi, de Lamottes Goldtropfern Bestucheffs Nerventinctur, Eisenhaltiger verfüßter Vitriolgeist.

Die Tinctur hat eine angenehme Goldfarbe. Wenn man sie in kleine Gläser füllt, und an die Sonne stellt, so wird sie ganz klar und helle, im Schatten dagegen bekommt sie eine angenehme Goldfarbe.

SPIRITVS NITRI DVLCIS.

Acidum Nitri dulcificatum, verfüßter Salpetergeist. Verfüßte Salpetersäure.

Die Säure muß klar seyn und helle, einen angenehmen Geruch haben, wie Borstorfer Apfeß und einen süßlich bitterlichen Geschmack. Sie darf keine Spur von einer freien Säure enthalten. Wenn man sie nicht gehörig in verschlossenen Gefäßen aufbewahrt, so wird sie wieder sauer, indem sie den Sauerstoff aus der Luft anzieht.

P r o b e.

- 1) Zum Beweise daß sie gehörig verfüßt ist, darf sie mit alcalischen Salzen nicht aufbrausen.
- 2) Das Lakmuspapier darf sie nicht roth färben, und das Guajakharz darf nicht blau werden.

SPIRITVS SALIS DVLCIS.

Acidum Salis dulcificatum, Spiritus vinosus muriaticus. Verfüßter Salzgeist.

Dieser Geist muß einen angenehmen gewürzhaften Geruch haben, und einen starken beinahe nelkenartigen Geschmack.

P r o b e.

- 1) Das Lakmuspapier darf er nicht roth färben, und mit Pflanzenlaugensalz nicht aufbrausen, oder trübe werden. Entsteht ein Niederschlag, und der Geist war nach der Methode von Westrumb mit Braunstein bereitet, so ist dieses ein Zeichen daß er Braunstein enthält, welcher durch die Destillation verflüchtigt ist.
- 2) Durch die Silberauflösung in Scheidewasser, wird Hornsilber niedergeschlagen.

VI.

Seifen, Sapo medicatus.

SAPO OFFICINALIS.

Man gebraucht verschiedene Arten von Seife:

- a) *Sapo hispanus, Sapo alicantinus.* Die spanische Seife, Alicantseife. Aus dem gemeinen Baumöl mit caustischem Pflanzenlaugensalz bereitet. Die gewöhnlichste Sorte. Sie muß eine schöne weiße Farbe haben, und darf nicht salzicht schmecken, auch nicht ranzich riechen. An der Luft darf sie nicht feucht werden, und nicht kleben. Wenn sie in dest. Wasser aufgelöst wird, dürfen keine Oelkügelchen oben schwimmen. Den Violensaft und das Kurcumapapier darf sie nicht verändern.
- b) *Sapo venetus,* die venetianische Seife, ist mit braunröthlichen Streifen marmorirt, daher zum medicinischen Gebrauch untauglich.
- c) *Sapo amygdalinus* Mandelseife. Aus dem Mandelöl, mit min. Laugensalz. Sie ist sehr milde und fein.

d) *Sapo*

- d) *Sapo de Cacao, Sapo vegeto mineralis, Cacao-seife.* Aus min. Laugenfalz mit Cacaobutter. Sie ist Chocoladefarben.

SAPO ACIDVS.

Die saure Seife. Aus der Verbindung eines fetten Oels mit der Vitriolsäure, oder besser der dephlogistisirten Vitriolsäure.

Sie muß gehörig fest seyn, nicht schmierig, von weißlicher Farbe. Der Geschmack darf nicht sauer seyn. Wenn man sie im warmen Wasser auflöst, wird die Solution milchicht. Im Weingeist, auch im Liqueur anodynus löst sie sich vollkommen auf.

P r o b e.

- 1) Die Auflösung im Weingeist darf so wenig von mineralischen als den Pflanzen Säuren zer-
setzt werden.
- 2) Die Lakmustinctur darf sie nicht roth färben.

SAPO STARKEYANVS.

Sapo Terebinthinatus, Sapo chemicus, Corrector Opii, Sapo tartareus, Starkeyische Seife. Aus dem caustischen Pflanzenlaugenfalz mit Ol. Terebinthinae.

VII.

Erdharze, Bitumen.

SUCCINVM.

Electrum, Carabe, Ambra flava (Succinüm electricum L.) Bernstein, Agtstein. Wird an der Küste des baltischen Meeres, im Curischen und frischen Haf ausgefischt.

Er hat eine gelbe, bald hellere oder dunklere Farbe, und ist glänzend, und meist durchsichtig. Wenn er gerieben oder erwärmt wird giebt er einen angenehmen Geruch von sich. Die hellgelben, durchsichtigen Stüke sind vorzüglich.

ASPHALTVM.

Bitumen Judaicum, Asphalt, Erdpech, Judenpech. Aus Egypten, dem todten Meer.

Eine schwarze, glatte, bröcklichte Substanz, von schwarzer oder schwarzbrauner Farbe. Sie hat einen geringen Geschmack, und giebt wenn sie gerieben wird einen starken empyreumatischen Geruch von sich. Sie brennt leicht, und mit einer weissen Flamme. Ist der Rauch und die Flamme schwarz so ist es unrein oder verfälscht.

PETROLEVM.

Oleum Petrae (Bitumen Petroleum L.). Bergöl, Steinöl, Erdöl. Aus Persien.

Es ist flüssig wie Oel, von durchdringenden Geruch und scharfen Geschmack. Man findet es

a) *weis* und *klar* in Persien, Summatra, im Herzogthum Modena.

b) *gelbbraun* oder *dunkelroth* in Sicilien, Italien, Elsas, von Geruch wie Bernstein. Durch die Zeit und die Luft wird es dunkler und widerlich. Es löst sich im Weingeist und im Wasser nicht auf.

Verfälschung.

a) mit Terpentin — dies entdekt man

1) wenn es in einem Löffel erwärmt wird, an dem Terpentingeruch.

2) dass es im Weingeist zum Theil auflöst wird.

b) mit ausgepressten Oelen — dies wird erkannt, wenn man Vitriolöl zugießt, so entsteht eine schwarze Masse mit einem Schwefelgeruch, gießt man darauf Wasser zu, so trennt sich das Oel und schwimmt oben.

VIII.

Mineralische empyreumatische Oele.

OLEVM SUCCINI RECTIFICATVM.

Oleum Succini empyreumaticum, gereinigtes Bernsteinöl. Wird durch die Destillation aus dem Bernstein (*Succinum electricum* S. 404.) gewonnen

Das Bernsteinöl ist dik, von schwarzbrauner Farbe, und noch mit dem Bernsteinsalz verunreinigt. Es muß daher gehörig rectificirt werden, das gereinigte Oel ist flüßig, helle, von gelblicher Farbe. Es wird zuweilen mit Petroleum verfälscht,

P r o b e.

Wenn man Spir. Nitri fumans mit dem Bernsteinöl mischt, so entsteht ein orangefarbenes Harz, welches stark nach Moschus riecht (*Moschus artificialis*). Das Petroleum dagegen giebt kein solches Harz, auch nicht wenn es rectificirt ist, sondern das Oel schwimmt auf der Säure,

OLEVM ASPHALTI.

Asphaltöl. Wird durch die Destillation aus dem Bergpech (Bitumen Asphaltum L. S. 104) erhalten.

Ein schwarzes empyreumatisches Oel, welches den unangenehmen Geruch des Bergpechs hat. Es muß ebenfalls rectificirt werden. Zuweilen ist es mit Pech verfälscht.

P r o b e.

Das ächte Asphaltöl wird vom Weingeist nicht aufgelöst.

IX.

S c h w e f e l.

SVLPHVR.

Sulphur vulgare, Sulphur nativum und factitium (Sulphur citrinum L.) der Schwefel. Wird als Mineral in schwefelhaltigen Wassern, und in der Nachbarschaft feuerspeiender Berge gefunden. Gewöhnlich aber aus den Schwefelkiesen, und bei dem Rösten verschiedener Erze als Nebenproduct erhalten.

Er ist gewöhnlich in cylindrische Stangen gegossen, von gelblicher oder grüngelber Farbe. Er hat keinen Geruch und Geschmack. An der Luft

ist er beständig. Wenn er brennt giebt er eine blaue Flamme und sehr erstickende Dämpfe. Von alkalischen Salzen, und vorzüglich von fetten Oelen wird er aufgelöst. Wasser und Säuren lösen ihn nicht auf, der Weingeist nur in Dunstgestalt.

Sulphur griseum, oder caballinum, der graue Schwefel, Pferdeschwefel, ist zum med. Gebrauche untauglich.

FLORES SULPHVRIS.

Die Schwefelblüthe, Schwefelblumen. Man läßt den gemeinen Schwefel noch einmal sublimiren.

Sie muß eine schöne gelbe Farbe haben, einen starken Schwefelgeruch, und leicht von Gewicht seyn.

Die käufliche Schwefelblüthe enthält oft Vitriolsäure, oder arsenicalische Theile. Sie muß daher zum medicinischen Gebrauch mit Wasser wohl gewaschen und ausgesüßt werden (Flores Sulphuris loti).

LAC SULPHURIS.

Sulphur praecipitatum, *Magisterium Sulphuris*, die Schwefelmilch. Wird aus der Schwefelleber vermittelst der Vitriolssäure niedergeschlagen, dann ausgelaugt und getrocknet.

Sie hat eine blässere Farbe als die Schwefelblüthe, und wird mit Wasser abgerieben milchicht.

P r o b e.

- 1) Sie muß schön gelblicht weiß aussehen, keinen salzichten Geschmack haben, nicht nach Schwefelleber Luft riechen, und von lockerer Consistenz seyn.
- 2) In einem Löffel über Feuer gehalten muß sie ganz verfliegen.
- 3) Sie muß sich in einer kauftischen Lauge völlig und ohne Rückstand auflösen.

HEPAR SULPHURIS.

Hepar Sulphuris calcareum Hahnemanni. Die Hahnemannische kalkerdige Schwefelleber. Man läßt gleiche Theile Schwefel und Austerschaalenpulver zusammenmischen, zwölf Minuten lang weiß glühen, dann wenn die Mischung erkaltet ist, klein stoßen, und in einem wohlverstopften Glase aufbewahren.

Sie hat eine weisliche Farbe, und kann sich Jahre lang halten.

HEPAR SVLPVRIS VULGARE.

Gemeine Schwefelleber. Man läßt einen Theil Schwefel und zwei Theile Pflanzenlaugenfalz mischen, dann bei gelindem Feuer in Fluß bringen, und wenn sie erkaltet sind, pulvern.

LIQVOR VINI PROBATORIVS HAHNEMANNI.

Aqua hepatica acidulata, Hahnemanns Weinprobeesalzgefäuertes Schwefelleberluftwasser. Zu zwei Dr. gepulverter, trokner, kalkerdiger Schwefelleber, und sieben Dr. feingepulverten Weinsteincry stallen werden sechszen Unzen lauwarmes Flußwasser gegossen, die Mischung wird darauf zehn Minuten lang geschüttelt, und wenn sie sich gesetzt hat abgeklart. Soll die Probe noch stärker seyn, so nimmt man statt der Weinsteincry stallen zwei Dr. wesentliche Weinstensäure.

Sie ist fast wasserhelle, und muß in wohl verkorkten Gläsern an einem temperirten Orte aufbewahrt werden. Wenn sie trübe ist so taugt sie nicht. Sie fällt Blei und Kupfer mit einem dunkeln oder schwarzen Niederschlage. Der Arsenik wird pomeranzengelb niedergeschlagen.

BALSAMVS SVLPHVRI.

Die Schwefelbalsame, *Balsamus Sulphuris simplex*, der Schwefelbalsam, *Balsamus Sulphuris anisatus*, der Schwefelbalsam mit Anis, *Balsamus Sulphuris terebinthinatus*, *Balsamus Sulphuris Rulandi*, Schwefelbalsam mit Terpentin sind entbehrlich.

X.

M e t a l l e.

I. Gold.

AURVM.

Aurum foliatum, Blattgold.

Wenn es ächt ist, muß es sich vollkommen Königswasser auflösen.

II. Silber.

ARGENTVM.

Argentum cupellatum, *Luna*, reines Silber.

ARGENTVM FOLIATVM.

Blattfilber, Blättchenfilber.

Wenn es rein von Kupfer ist, so muß es wenn man mit dem Spir. Salis Ammoniaci causticus es digeriren läßt, nicht blau werden.

LAPIS INFERNALIS.

Argentum nitratum, Causticum lunare, Luna caustica
Höllenstein. Aus dem reinsten Silber im Salpetergeist aufgelöst.

Er wird gewöhnlich in kleine cylindrische Stangen geformt. Sie sind schwarz von Farbe, oder schwarzweislich und trocken. Sie zerbrechen leicht und sind im Bruche crySTALLINISCH strahllich. An der freien Luft werden sie feucht, doch dürfen sie nicht zerfließen. Vom dest. Wasser werden sie ganz aufgelöst.

P r o b e.

- 1) Wenn die Stangen grau aussehen oder grünlich, so ist Kupfer darin. Oder wenn sie mit dem Spir. Sal. Ammoniaci volat. gerieben eine blaue Farbe bekommen.
- 2) Die Stangen welche zerfließen wollen, sind unbrauchbar.

III. Queckfilbermittel.

a. *Regulinische.*

MERCURIUS VIVUS.

Hydrargyrum, Argentum vivum depuratum (Hydrargyrum virginum L) das rohe Queckfilber, in Spanien, der Pfalz, Crain, Ungarn, Ostindien.

Das Queckfilber wird häufig mit Blei, Zinn, Ismuth verfälscht.

P r o b e.

- 1) Es muß glänzend seyn, und in runde Kügelchen sich theilen, nicht länglicht laufen.
- 2) Wenn es mit Essig gerieben oder digerirt wird, darf dieser keinen süßen Geschmack bekommen. Gießt man die Hahnemannsche Bleiprobe zu, darf es nicht schwärzlich werden.
- 3) Wenn man es in einem eisernen Löffel über Feuer bringt, muß es ganz verdampfen, ohne etwas zurückzulassen.
- 4) Wenn es mit Zinn verfälscht ist, und man gießt Salpeter Säure darauf, so wird es zu einem weißen Kalk zerfressen.

5) Ent-

- 5) Enthält es Wismuth, und man löst das Quekfilber in Scheidewasser auf, und gießt dann destillirtes Wasser zu, so wird der Wismuth als ein weißer Kalk niedergeschlagen.

b. *Kalkförmige.*

MERCVRIVS CALCINATVS PER SE
LOND.

Calcinirtes Quekfilber.

Man läßt ein Pfund Quekfilber im Sandbade so lange calciniren bis es in ein rothes Pulver fiedel verwandelt.

MERCVRIVS SVBLIMATVS CORROSIVVS

Hydrargyrum salitum, Mercurius corrosivus albus
fressender, äzender Quekfilbersublimat. Aus dem lebendigen Quekfilber, mit der Salzsäure unvollkommen gesättigt.

Er schießt in kleine, spiesfichte, halbdurchsichtige Kristallen an, und hat einen fressenden Geschmack. Im Bruche muß er strahlend aussehen nicht körnericht. Im Wasser löst er sich leicht auf.

Vormals war er häufig mit Arsenik verunreinigt, dies ist aber bei den neuern Bereitungsarten nicht zu besorgen.

P r o b e.

- 1) Wenn man die Sublimatauflösung mit Kalkwasser vermischt, so entsteht ein orangefarbener Niederschlag (*Aqua phagedaenica*) wenn er ächt ist.
- 2) Gießt man Wasser welches mit Schwefelberluft gesättigt ist zur Sublimatsolution, und dieses wird pommeranzenfarben, so ist Arsenik darin.
- 3) Auf Kohlen gestreut giebt er einen Knoblauchgeruch wenn er Arsenik enthält.

AQVA PHAGEDAENICA.

Aqua Mercurialis, das phagedaenische Wasser, Aetzwasser. Aus äzendem Sublimat in Kalkwasser aufgelöst.

Der Sublimat wird in dieser Verbindung gelb niedergeschlagen.

MERCURIUS DVLCIS.

Hydrargyrum muriale mite, Calomelas, Panacea mercurialis, Verflüßtes Quekfilber. Aus der Salzsäure mit dem Quekfilber vollkommen verbunden.

Es ist ein weißes oder kaum merklich gelbliches Salz, ohne Geschmack und Geruch. Es löst sich in Wasser sehr schwer auf.

P r o b e.

- 1) Wenn man es mit Kalkwasser reibt, so wird das Quekfilber als ein grauer Kalk abgeschieden. So auch wenn man es zu Pulver reibt und Ol. Tartari per deliquium zutropft.
- 2) Wenn es sich in destillirtem oder kochendem Wasser leicht auflöst, so ist noch Sublim darin. Gießt man Kalkwasser zu, so entsteht auch dann der orangefarbene Niederschlag.
- 3) Es muß ganz unichmakhaft seyn, gar nicht im mindesten scharf oder äzend.

PVLVIS ALTERNAS PLUMMERI.

Pulvis Plummeri, Plummers Pulver, aus gleichen Theilen Mercur. dulc. und Sulphur auratum Antimonii.

MERCVRIVS PRAECIPITATVS ALBVS.

Hydrargyri calx alba, *Lac mercuriale*, *Mercurius cosmeticus*. Weisser Praecipitat. Weisser Quekfilberniederschlag. Aus der Verbindung der Kochsalzsäure mit dem Quekfilberkalk. Die Säure ist aber mit dem Kalke mehr gesättigt als im corrosiven Sublimat.

Der weisse Praecipitat hat eine weisse Farbe, und ist geschmaklos. Zuweilen ist er mit Erden, Bleiweis, oder Stärke verfälscht.

P r o b e.

- 1) Wenn er ächt ist, muß er, in einem Löffel über Kohlen gebracht, ganz verfliegen. Bleibt ein gelber Ueberrest zurück, so war er mit Bleiweis verfälscht, ist er weis und unauflöslich, mit Erden, und bleibt eine Kohle zurück, mit Stärke.

VNGVENTVM AD SCABIEM.

Vnguentum ad Scabiem Werlhofii, *Zelleri* u. m. Bestehen aus weissem Praecipitat mit Vng. pomadinum oder rosatum bereitet.

MERCURIUS NITROSUS.

Mercurius nitratus, Nitrum Mercuriale, Quekfilberfalpeter. Aus Quekfilber in Salpetersäure kalt aufgelöst.

Er schießt in platten sehr regelmässigen Krystallen an, und hat einen äzenden, zusammenziehenden Geschmack. Diese läßt man in viermal so viel destillirtem Wasser auflösen, und zum Gebrauch aufbewahren. Die Auflösung muß helle seyn. Gewöhnlich bleiben 23 p. Cent Quekfilberfalper im Wasser unaufgelöst.

P r o b e.

- 1) Wenn der Quekfilberfalpeter ächt ist, und man bringt ihn in einem verschlossnen Gefäß über Feuer, so wird er zerlegt und sublimirt. Enthält er andere Salze so bleiben diese zurück, oder er wird nicht zerlegt.
- 2) Die Auflösung des Quekfilberfalpeters darf von der Silberauflösung in Salpetersäure nicht trübe werden.

VNGVENTVM CITRINVM.

Vnguentum Mercurii nitrati, gelbe Quekfilberfalbe. Aus dem Quekfilberfalpeter mit Schweineschmalz zur Salbe gemacht.

Sie muß von gehöriger Härte seyn, und eine dunkelgelbe Farbe haben.

LIQVOR BELLOSTI.

Liquor exfoliatorius Bellosti, Bellostes Liquor. Eine Auflösung des Quekfilbersalpeters im dest. Wasser.

MERCVRIVS CINEREVS.

Mercurius cinereus Saunderi, aschgraues Quekfilber, aschgraues Quekfilberpraecipitat. Aus versüßtem Quekfilber mit flüchtigem Laugensalz zusammengerieben, darauf mit vielem Wasser ausgewaschen und getroknet. Es besteht aus Quekfilberkalk, flüchtigem Alkali und Salzsäure, wohl gar aus etwas unzersezten Mercur. dulcis.

MERCVRIVS CINEREVS BLACKII.

Blacks' aschgraues Quekfilber.

Man läßt reines Quekfilber in verdünnter Salpetersäure kalt auflösen, die Auflösung mit acht Theilen dest. Wasser verdünne, und mit wäsrichen Salmiakgeist niederschlagen. Das Praecipitat wird darauf oft mit warmes Wasser ausgelaugt und getroknet. Es ist ein unvollkommner Quekfilberkalk, welcher aus einem dreifachen Salze, Sal volatile, Quekfilberkalk, und Salpetersäure besteht.

MERCURIUS SOLUBILIS.

Mercurius solubilis Hahnemanni. Mercurius niger.

Turpethum nigrum. Hahnemanns auflösliches Queckfilber. Aus rohem Queckfilber in Scheidewasser kalt aufgelöst, und aus der Auflösung im destillirten Wasser mit äzendem Salmiakgeist niedergeschlagen. Das Metall ist weniger verkalkt, und man findet nicht die dreifachen Salze darin.

Es hat eine dunkle Aschfarbe, oder grauschwarze Farbe, und ist sanft anzufühlen. An der Luft wird es graulich weis. Im verschlossnen Gefäß und auf Feuer gebracht sublimirt es, und kann wieder zu lebendiges Queckfilber reducirt werden, ohne einen Sublimat zu geben, oder einen Rückstand nachzulassen. Durch gelindes Reiben in der flachen Hand wird es durch die Wärme wieder in lebendiges Queckfilber verwandelt.

MERCURIUS PRAECIPITATUS RUBER.

Mercurius nitratus ruber, Mercurius corrosivus ruber, Panacea Mercurii rubra, Mercurius calcinatus, rother Praecipitat, rother Queckfilberkalk. Aus Queckfilber in Salpetersäure aufgelöst, bis zur Trokne abgeraucht, und unter beständigem Umrühren calcinirt.

Das Praeparat hat eine rothe glänzende Farbe, und besteht aus kleinen schuppichten Kristallen. Ohne Geruch und von kaum merklichen Geschmack.

Es

Es wird in Holland fabrikmässig bereitet, und ist zuweilen mit Mennige oder Zinnober verfälscht.

P r o b e.

- 1) Wenn der Praecipitat mit Mennige verfälscht ist — dies entdeckt man, wenn man guten Weinessig darauf giesst, und das Gemisch in die Wärme stellt, der Essig bekommt davon einen süßen Geschmack. Auch die Farbe ist dann mehr blafsroth, und nicht so glänzend.
- 2) Wenn man etwas Fett zu dem Praecipitat mischt, so kann man im Schmelztiegel das metallische Blei wieder herstellen.
- 3) Reiner Praecipitat muss bei gehörig starkem Feuer ganz verdampfen. Er darf auch nicht corrosiv oder metallisch schmecken.
- 4) Ist er mit Zinnober verfälscht — dies erkennt man, wenn man den Praecipitat in einem heissen Mörser reibt, an dem Schwefelgeruch. Er löst sich auch dann nicht vollkommen in Salpetergeist auf.

VNGVENTVM OPTHALMICVM RVBRVM.

Balsamum ophthalmicum rubrum, Vnguentum ophthalmicum St. Yves, rothe Augensalbe. Aus rothem Praecipitat, Wachs und ungesalzener Butter. In einigen Pharmacop. sind noch Flor, Zinci zugesetzt.

TURPETHVM MINERALE.

Mercurius flavus, Mercurius corrosivus flavus, Mercurius emeticus flavus. Mineralischer Turpeth. Aus Queckfilber mit Vitriolsäure verbunden.

Er hat eine gelbe Farbe und keinen Geschmack.

P r o b e.

- 1) Er muß sich in der Vitriolsäure mit Hülfe der Wärme leicht auflösen.

MERCVRIVS PHOSPHORATIVS.

Phosphorsaures Queckfilber. Aus Queckfilber in Salpetersäure aufgelöst und mit der Phosphorsäure, oder einem phosphorsauren Neutralsalze niedergeschlagen.

Dieses Präparat hat eine weiße Farbe. Wenn es gehörig ausgefüßt ist, darf es keinen salzichten Geschmack haben, und sich auch nicht leicht auflösen lassen.

P r o b e.

- 1) Heißes Wasser darf die Farbe des phosphorsauren Queckfilbers nicht verändern.
- 2) Im verschlossnen Gefäß wird es im Feuer zum Theil zerlegt, und ein Theil lebendiges Queckfilber abgeschieden. Entsteht dabei ein Sublimat, so ist es mit salzsauren Queckfilber-salzen verunreinigt.

MERCVRIVS GVMMOSVS.

Mucilago Mercurialis, Mercurius gummosus Plenki.
Queksilbergummi. Aus einem Theil rohes Queksilber, mit drei Theilen G. Arabicum zusammengerieben.

MERCVRIVS ALCALISATVS.

Aus einem Theil rohes Queksilber, mit zwei Theilen Krebssteine oder Bittelsalzerde zusammengerieben.

Mercurius Saccharatus. Aus Queksilber und Zucker.

Mercurius tartarifatus. Aus Queksilber und Cremor Tartari.

VNGVENTVM NEAPOLITANVM.

Vnguentum Mercuriale, graue, schwarze Queksilber-salbe. Aus dem rohen Queksilber mit Schweins-schmalz zerrieben.

Die Salbe muss nicht ranzigt riechen, und das Queksilber muss darin gleichartig und fein zertheilt seyn. Je schwärzer die Salbe aussieht, desto mehr Mercurialtheile sind darin enthalten. Zuweilen aber ist sie mit Kienruß gefärbt.

P r o b e.

- 1) Wenn man die Salbe schmelzen läßt, so scheidet sich das lebendige Queksilber, und man kann nun den Gehalt desselben bestimmen. Je mehr Queksilberkügelchen sich zeigen desto schlechter ist die Salbe.

VNGVENTVM NEAPOLITANVM TERE- BINTHINATVM.

Aus dem rohen Queckfilber und Schweinefett, mit dem Zufaz von Terpentin.

c. Schwefelhaltige Mercurialmittel.

CINNABARIS FACTITIA.

Cinnabaris artificialis, künstlicher Zinnober. Aus Queckfilber mit Schwefel chemisch verbunden. Wird vorzüglich in Holland, Venedig, Wien, im Großen bereitet.

Ein glänzender strahlender Körper von schön rother Farbe. Er hat weder Geruch noch Geschmack. Im Feuer ist er flüchtig, und zersetzt sich mit einem Schwefelgeruch.

Der gepulverte Zinnober der Materialisten, (Vermillon) ist häufig mit Mennige verfälscht, und darf nicht gebraucht werden. Zuweilen ist auch Sanguis draconis beigemischt. Dies entdekt man an dem harzichten Geruch wenn man ihn auf Kohlen streut.

AETHIOPS MINERALIS.

Mercurius cum sulphure, Aethiops narcoticus, Pulvis hypnoticus, der mineralische Mohr. Aus dem rohen Queckfilber mit Schwefel verbunden.

Er ist dunkel aschfarben. Wenn man ihn über Kohlen in einem Löffel bringt muß er ganz verfliegen.

AETHIOPS ANTIMONIALIS.

Mercurius cum Antimonio, Spiesglanzmohr, Aus Queckfilber, Schwefel und Spiesglanz.

Er muß eine dunkelgraue, überall gleichmäßige Farbe haben. Ueber Kohlen gebracht verfliegt das Queckfilber, und die Antimonialasche bleibt zurück.

IV. Eisenmittel.

a. *Regulinische.*

LIMATVRA MARTIS.

Ferrum limatum (*Ferrum selectum L.*). Eisenfeile. Eisenfeilspäne. Sie muß aus dem reinsten Eisen bereitet werden.

Sie muß schwarzgrau aussehen, und nicht rothig seyn. Auch keine Kupfertheile enthalten.

P r o b e.

Wenn man die Eisenfeile mit Salmiakgeist digerirt, so darf keine blaue Farbe entstehen.

b. Eisensalze.

VITRIOLVM MARTIS.

Vitriolum martis fastidium, Vitriolum martis Londinense, Sal martis. Eisenvitriol. Aus Eisenfeile in Vitriolsäure aufgelöst und krySTALLISIRT.

Die Krystallen müssen eine schöne, hellgrüne Farbe haben, und nicht ins Blaue spielen. Sie sind rhomboidalisch. Der Geschmack ist anfangs bitter, hinterher süßlich scharf. An der Luft verlieren sie die Farbe und werden gelblich.

P r o b e.

- 1) Wenn man zu der Auflösung Spir. Salis Ammoniaci vinosus tropft, darf sie nicht blau werden.
- 2) Wenn man einen eisernen Spatel hineinsteckt, muß er nicht überkuppert werden.

MARS SOLVBILIS.

Tartarus chalybeatus, Ferrum tartarifatum, Ferrum potabile Willisi. Auflösliches Eisen. Eisenweinstein, Stahlweinstein. Aus einem Theil reiner Eisenfeile und zwei Theilen gereinigten Weinstein.

Es hat eine dunkelgrüne Farbe, und schmeckt stark zusümmenziehend, eisenhaft. Wenn es vollkommen mit Eisen gesättigt ist, so kristallisirt es nicht, sondern muß eingedickt und zur Trocke abgeraucht werden. Es muß gegen den Zutritt der Luft wohl verwahrt werden.

P r o b e.

- 1) Man kann aus der Auflösung dieses Salzes das Eisen durch Laugensalze, oder die Blutlauge niederschlagen.

EXTRACTVM MARTIS.

Eisenextract. Aus Eisenfeile mit Weineffig digerirt.

TINCTVRA MARTIS ADSTRINGENS.

Tinctura Martis Zwelferi.

TINCTVRA MARTIS APERITIVA
MYSICHTI.

Eine Auflösung der Eisensalmiakblumen in Weingeist.

TINCTV.

TINCTURA MARTIS HELLEBORATA.

Wedels Eisentinctur, mit Helleborus niger.

TINCTURA MARTIS TARTARISATA LVDOVICI.

Eine spirituöse Auflösung des Eisenweinsteins.

TINCTURA MARTIS CVM VINO MAL- VATICO.

TINCTURA MARTIS AVREA.

Tinctura martis Ph. Suec. und Edinb. goldfarbene Eisentinctur. Aus Eisenfeile mit Weingeist und Salzgeist digerirt.

Es ist eine Auflösung des salzsauren Eisens in Weingeist.

TINCTURA MARTIS CYDONIATA.

Eisentinctur mit Quittensaft. Aus Eisenfeile in Quittensaft aufgelöst.

TINCTURA MARTIS POMATA.

Eisentinctur mit Apfelfaft.

Sie unterscheidet sich von den übrigen Eisentincturen durch ihren süßlichen Geschmack.

TINCTURA MARTIS SALITA.

GLOBULI MARTIALES.

Eisenkugeln. Stahlkugeln. Aus Limatura martis mit gereinigtem Weinstein vermischt, und in Kugeln geformt.

FLORES SALIS AMMONIACI MARTIALES.

Ens martis, Ens Veneris Boylei. Der eisenhaltige Salmiak. Eisensalmiakblumen.

Man läßt am besten die Auflösung des Eisens in Salzsäure, mit der Auflösung des Salmiaks im Wasser vermischen, und bis zur Trokne eindicken. Sie haben eine dunkelbe Farbe und einen safranartigen Geruch.

MARS SACCHARATUS.

Eisenmorsellen. Aus Limatura martis mit Zucker und Gewürzen.

VINUM CHALYBEATVM.

Der Stahlwein. Aus der Eisenfeile mit Rheinwein aufgegoßen.

OLEVM MARTIS.

Oleum martis per deliquium, Liquamen martis, Eisen-
oel. Wird als Rückstand bei Bereitung der Eisen-
salzmiakblumen gewonnen. Auch durch Auflösung
des Eisens in concentrirter Kochsalzläure.

c. Kalkförmige.

AETHIOPS MARTIALIS.

Aethiops martialis Lemmery, Eisenmoor. Unvollkom-
men verkalktes Eisen.

Die verschiedenen Sorten von Eisensafran:

Crocus martis adstringens (calcinirte Eisen-
feile).

Crocus martis aperiens (bloßer Eisenrost).

Crocus martis cachecticus Zwelferi.

Crocus martis Antimoniatus aperitivus Stahl.

*Antimonium diaphoreticum martiale, Bezoardi-
cum martiale, Stomachicum Poterii*.

Colcothar Vitrioli, Caput mortuum vitrioli
u. dergl. m. sind vollkommen entbehrlich.

V. Kupfermittel.

a. *Regulinische.*

LIMATVRA CVPRI.

Kupferfeile, gefeiltes Kupfer.

b. *Kupfersalze.*

VITRIOLVM CAERVLEVVM.

Cuprum vitriolatum, Vitriolum cupreum, Vitriolum Veneris. Blauer Vitriol, Kupfervitriol, Cyprischer Vitriol, blauer Galizenstein. Ein Mittelsalz aus dem Kupfer mit der Vitriolsäure verbunden. Wird gewöhnlich aus den Kupferkiesen ausgelaugt, oder durch Abdampfen des vitriolischen Kupferwassers.

Er schießt in blauen, länglicht rhomboidalischen Kristallen an. Der Geschmack ist zusammenziehend säuerlich, widerlich und äzend. An der Luft bekommt er einen weissen Ueberzug. Zuweilen ist er mit Eisen oder Zink verunreinigt.

P r o b e.

1) Wenn der Kupfervitriol Eisen enthält, so wird er an der Luft gelblicht.

2) Wenn man zu der Auflösung des Kupfervitriols Spir. Salis Ammoniaci causticus tropft, so

so wird das Eisen so wohl als der Zinkkalk weiss niedergeschlagen. Dabei ist zu bemerken, dass die Solution, wenn der Kupfervitriol auch ganz frei von fremder Beimischung ist, allemal Anfangs getrübt wird, allein wenn man mehr Salmiakgeist zutropft, wird sie bald wieder durchsichtig, und bekommt eine schöne blaue Farbe.

LAPIS DIVINVS.

Lapis ophthalmicus. Augenstein. Aus gleichen Theilen blauen Vitriol und Alaun zusammengeschmolzen, und mit Kampher versetzt.

CVPRVM AMMONIACVM.

Cuprum Ammoniacale, Sal Ammoniacum Cupri, Kupfersalmiak. Besteht aus der Verbindung des Kupfers mit dem flüchtigen Alkali.

Er ist von schöner lazurblauer Farbe, und hat einen zusammenziehend reizenden, widerlichen Geschmack. Man muss ihn in wohlverschlossenen Gefässen aufbewahren. Mit der Zeit wird er grünlicht, und dies ist ein Beweis, dass das volatile Alkali verflüchtigt ist. Im Alter wird er ganz weiss und unbrauchbar.

PILVLAE CAERVLEAE.

Die blauen Pillen, Kupferpillen. Aus Kupfersalmiak, mit Brodkrumen und einigen Tropfen Salmiakgeist zu Pillen geformt.

AQUA SAPHIRINA.

Aqua ophthalmica caerulea, Aqua coelestis, Vitet. Eine verdünnte Auflösung des Kupfersalmiaks.

c. Kalkförmige.

VIRIDE AERIS.

Aerugo, Grünspan, Spanischgrün. Luftsaurer Kupferkalk. Kommt vorzüglich aus Frankreich, Montpellier.

Es hat eine blaugrüne Farbe, eine bröcklichte trokene Consistenz, und einen sauer scharfen und widerlichen Geschmack. An der Luft muß es nicht feucht werden, zuweilen ist es mit Kreide, Gyps, Erde u. dergl. verunreinigt.

P r o b e.

1) Es darf keine schwarze, graue oder weiße Theile enthalten, sondern es muß eine gleichmäßige blaugrüne Farbe haben.

2) Es darf nicht salzicht schmecken.

E e

3) Wenn

- 3) Wenn man es in Vitriolgeist auflöst, und es ist mit Kreide oder Gyps vermischt, so bleibt diese unaufgelöst zurück.

VNGVENTVM AEGYPTIACVM.

Vnguentum aeruginis, Oxymel aeruginis, Grünspan-salbe. Aus Grünspan mit Essighonig bereitet.

VI. Bleimittel.

a. *Regulinische.*

LIMATVRA PLVMBI.

Die Bleifeile, gefeiltes Blei.

b. *Bleikalke, Calces saturninae.*

MINIVM.

Minium rubrum, Mennig, rother Mennig. Ein Bleikalk von hochrother Farbe. Wird in England, in Deutschland, in der Gegend von Nürnberg in eigenen Mennigbrennereyen bereitet.

Dieser Kalk hat eine hellrothe Farbe, welche etwas ins gelbliche fällt, wenn man ihn auf Papier mit dem Finger reibt. Er ist zuweilen mit
rothen

rothen Bolarerden, gestoffenen Ziegelsteinen, Colcothar Vitrioli u. a. verfälscht.

P r o b e.

- 1) Wenn man den Mennig in Essig kocht, so wird er allein aufgelöst, und die Mischungen bleiben unaufgelöst zurück.
- 2) Wenn er rein ist, und man mischt etwas fettes damit, und bringt dies über Feuer, so muß er sich leicht wieder in Blei reduciren.

TINCTURA MINII.

Aus Mennige mit Weinessig.

VNGVENTVM DE MINIO.

EMPLASTRVM DE MINIO.

LITHARGYRIVM.

Lithargyrus, Bleiglätte, Silberglätte, Goldglätte. Ein halb verglafster Bleikalk. Wird bei der Reinigung des Silbers im Hüttenwesen als Nebenproduct erhalten.

Die Bleiglätte besteht aus kleinen zarten Schuppen, von blafs-röthlicher, oder gelblicher glänzender Farbe. Sie ist gewöhnlich sehr unrein, und oft mit Kupfertheilen.

P r o b e.

Wenn man sie im Spir. Salis Ammoniaci causticus auflöst, und die Solution hat eine blaue Farbe, so zeigt dieses den Kupfergehalt.

VNGVENTVM DE LYTHARGYRO.

EMPLASTRVM DIACHYLON SIMPLEX.

CERVSSA ALBA.

Calx plumbi aerata, Cerussa in laminis, in lamellis, Schiefera alba, Bleiweis, Schieferweis. Ein Bleikalk welcher durch Essigdampf entsteht. Luftfaures Blei.

Es ist gewöhnlich in kleine kegelförmige Hüte geformt. Es muß rein, weis von Farbe und schwer seyn. Zum med. Gebrauch ist das Schieferweis, oder die weisse Kalkkruste welche auf den Bleiplatten sitzt allein tauglich. Das gewöhnliche Bleiweis ist allemal mit Kreide oder Kalkerden verfälscht.

P r o b e.

Wenn man es mit Oel oder Fetten vermischt, und über Feuer bringt, so wird das Blei reducirt, und man entdekt leicht die Beimischungen.

VNGVENTVM ALBVM SIMPLEX.

Aus Bleiweis mit Schweineschmalz zusammengerieben.

VNGVENTVM ALBVM CAMPHORATVM.

EMPLASTRVM ALBVM COCTVM.

Aus Bleiweis Baumöl und Wachs.

c. Bleisalze.

ACETVM LITHARGYRII.

Acetum Saturni, Silberglätteessig. Eine Auflösung der Bleiglätte in Weinessig.

Die Auflösung hat eine klare, gelbe Farbe, und einen süßlicht zusammenziehenden Geschmack.

P r o b e.

- 1) Sie darf die Lakmustinctur nicht verändern.
- 2) Wenn die Luft darauf wirken kann, so muß ein weißer Niederschlag entstehen.

EXTRACTVM SATVRNI GOVLARDI.

Acetum lythargyrii concentratum, Bleiextract.

Ist bloß darin verschieden, daß der Silberglätteessig stärker concentrirt ist.

CERATVM SATVRNI GOVLARDI.

Aus Silberglätteffig mit Baumöl und Wachs verbunden.

VNGVENTVM NVTRITVM.

AQVA VEGETOMINERALIS.

Aqua vegetomineralis Goulardi, Bleiwasser. Eine Auflösung des Bleiextract in destillirtem Wasser.

SACCHARVM SATVRNI.

Sal plumbi, Cerussa acetata. Bleizucker, Bleisalz. Wird durch die KrySTALLISATION aus dem Silberglätteffig erhalten. Gewöhnlich kommt er aus England oder Holland.

Er schießt in kleinen nadelförmigen, vierseitigen, glänzenden Krystallen an, von schöner gelblich weißer Farbe. Der Geschmack ist süß zusammenziehend. Ohne Geruch. An der Luft verwitert er, auch durch das Alter wird er mehr gelblich. In Wasser und Weingeist löst er sich vollkommen auf. Zuweilen ist er mit Bleisalpeter verunreinigt.

P r o b e.

1) Wenn man ihn in Wasser auflöst, darf kein gelblicher Niederschlag entstehen.

2) Wenn

- 2) Wenn man ihn auf Kohlen streut, darf er nicht verpuffen wie die salpetersauren Salze.
-

VII. Spiesglanzmittel.

a. *Regulinische.*

REGVLVS ANTIMONII.

Regulus Stibii, das Spiesglanzmetall, der Spiesglanzkönig. Wird gewöhnlich aus dem rohen Spiesglanz erhalten.

REGVLVS ANTIMONII MARTIALIS.

Mit Eisen bereiteter Spiesglanzkönig. Er darf nichts vom Eisen enthalten, und ist von dem vorigen nicht verschieden.

b. *Spiesglanzkalke.*

VITRVM ANTIMONII.

Spiesglanglas. Aus dem geschmolzenen rohen Spiesglanz.

Es wird gewöhnlich in dünne Scheiben gegossen. Wenn es gut gerathen ist, hat es eine schöne, durchsichtige gelbrothe Farbe. Es ist spröde

und tönend. In allen vegetabilischen Säuren löst es sich vollkommen auf.

Entbehrliche.

VITRUM ANTIMONII CERATUM.

Gewichstes Spiesglangzglas. Aus zwei Drachmen gelbes Wachs, mit einer Unze gepulvertes Spiesglangzglas über Feuer zusammen verbunden.

CROCUS METALLORVM.

Crocus Antimonii, Metallsafran, Spiesglangzsafran. Man läßt gleiche Theile rohes Spiesglangz und Salpeter zusammenschmelzen, dann die erhaltene Spiesglangzleber (*Hepar Antimonii*) mit Wasser kochen, und gehörig ausfüßen, so bleibt der Safran als braungelbes Pulver zurück.

Es ist ein unvollkommen verkalkter Spiesglangzkönig, mit etwas wenigem Schwefel verbunden.

PVLVIS ALGAROTHI.

Pulvis angelicus, *Mercurius vitae Paracelsi*, Algarothpulver. Ein Spiesglangzkalk welcher entweder aus der Spiesglangzbutter (*Butyrum antimonii*) oder der Spiesglangzleber niedergeschlagen wird,

ANTIMONIVM DIAPHORETICVM.

Antimonium calcinatum, Calx antimonii elota, Cerussa antimonii, Bezoardicum minerale, schweistreibender Spiesglanzkalk.

Dies Praeparat entsteht wenn man rohes Spiesglanz mit Salpeter verpuffen, und darauf eine Zeit lang ausglühen läßt. Es enthält folglich vollkommenen Spiesglanzkalk, und durch Zersetzen des Salzes und Schwefels, vitriolisirten Weinslein, freies Pflanzenlaugenfalz und unzeretzten Salpeter. Wird dies Salz ausgelaugt, so erhält man den reinen Spiesglanzkalk, und nach dem Abrauchen der Lauge *Nitrum antimoniatum, Nitrum anodynum*, oder vitriolisirten Weinslein, mit etwas Salpeter und Gewächslaugenfalz vermischt.

c. *Salzhaltige Spiesglanzmittel.*

TARTARVS EMETICVS.

*Tartarus Stibiatus, Tartarus antimoniatu*s, Brechweinslein, Weinsleinsäures, effigsäures Spiesglanz. Aus dem Metall des Spiesglanzes, und der Weinsleinsäure. Am wirksamsten wird er aus dem Spiesglangzglas mit gereinigtem Weinslein bereitet a) durch Inspissation, b) durch KrySTALLISATION.

Die Krystallen des Brechweinsleins sind achteitig, aus zwei vierseitigen Pyramiden, welche an

der Basis verbunden sind, zusammengesetzt. Er hat eine weisse Farbe, und einen ekelhaften metallischen Geschmack. An der Luft ist er beständig und trocken. Wird er leicht feucht, so ist dieses ein Zeichen, daß durch das Kochen die Säure der Weinsteinkristallen verflogen, und das Laugensalz entwickelt ist. In destillirtem Wasser wird er leicht aufgelöst.

P r o b e.

- 1) Wenn man zu der Auflösung des Brechweinsteins Vitriolsäure oder Salpetersäure tropft, so muß ein weisser unauflösbarer Niederschlag entstehen.
- 2) Gießt man Schwefelleberluftwasser zu, so wird Spiesglanzschwefel niedergeschlagen.
- 3) Von dem Spiritus Salis ammoniaci volatilis vinosus darf er keine blaue Farbe bekommen, dies zeigt den Kupfergehalt.

VINUM ANTIMONIATVM.

Vinum antimonii Huxhami, Vinum antimoniale Spiesglanzwein. Aus Spiesglangzglas in spanischem Wein aufgelöst. Das Verhältniß ist sehr verschieden.

Der Spiesglanzwein verliert mit der Zeit, und setzt Spiesglangzkalktheile ab.

AQVA BENEDICTA RVLANDI.

Vinum emeticum. Brechwein. Aus dem Crocus metallorum in Franzwein aufgelöst.

SYRVPVS EMETICVS.

Brechsaft. Aus Spiesglangzglas in Wein aufgelöst, und mit Zucker und Gewürzen eingekocht.

BVTYRVM ANTIMONII.

Antimonium salitum, Causlicum antimoniale, Oleum antimonii Spiesglanzbutter. Aus dem metallischen Theil des Spiesglangzes, in dephlogistisirter Salzsäure aufgelöst.

Sie hat eine röthlich gelbe Farbe wenn sie frisch ist, mit der Zeit wird sie dunkler. Sie ist äußerst äzend. Durch concentrirte Kochsalzsäure kann man sie verdünnen. Die andern Säuren, selbst das Wasser, Alcalien, fällen den Spiesglangzkalk.

d. Schwefelhaltige Spiesglanzmittel.

ANTIMONIVM CRUDVM.

Antimonium sulphuratum, Stibium (Stibium striatum L.)

Das rohe Spiesglanz. Spiesglas. Ein unedles Metall welches aus dem Spiesglanzkönig und Schwefel besteht. Aus Ungarn, Deutschland, Frankreich.

Es kommt in dicken runden Kuchen im Handel vor. Das Spiesglanz hat eine schwarzgraue Bleifarbe, und besteht aus glänzenden strahlenden Fasern. Die schweren Stücke enthalten mehr Metallgehalt und sind vorzüglicher. Die leichten, schwammichten, schlakichten Stücke sind ganz untauglich.

P r o b e.

- 1) Gutes reines Spiesglanz verfliegt bei starkem Feuer völlig, ohne Unreinigkeiten oder metallische Theile zurückzulassen.
- 2) In Königswasser wird es vollkommen aufgelöst.

MORSVLI ANTIMONIALES.

Morsuli Kunkelii, Kunkels Antimonialmorsellen. Aus: Antimonium crudum, Zucker, Kanehl und Kardamom.

SULPHUR AVRATVM ANTIMONII.

Sulphur antimonii praecipitatum, Sulphur auratum tertiae praecipitationis. Spiesglangsgoldschwefel, goldfarbener Spiesglangschwefel. Der schwefelichte Theil aus dem Spiesglanze welcher noch metallische Theile enthält. Er ist von dem rohen Spiesglanze durch den größern Gehalt von Schwefel verschieden.

Er hat eine orangegelbe Farbe, keinen Geruch, und auch keinen Geschmack.

P r o b e.

- 1) Wenn er ächt ist muß er in der Glühchize völlig verdampfen, ohne etwas erdichtes oder kohlichtes zurückzulassen.
- 2) In kauftischer Lauge gekocht muß er sich gänzlich auflösen, und wenn die Lauge erkaltet nicht praecipitiren.
- 3) Wenn man ihn mit Salmiak zusammenreibt, darf kein urinhafte Geruch entstehen.
- 4) Wenn er einen falzichten Geschmack oder Schwefelgeruch hat, so ist dies ein Beweis daß er nicht gehörig ausgefüßt worden, und dann ist er untauglich.

KERMES MINERALE.

Sulphur Antimonii rubrum, Pulvis Carthusianorum,
Mineralkermes. Carthäuserpulver. Wenn man fixess
alcalisches Salz mit Antimonium crudum zusammen
kocht, so praecipitirt er von selbst. Er ist vom
Goldschwefel darin verschieden, daß er mehr me-
tallische Theile enthält.

Er hat eine braunrothe Farbe, keinen Ge-
schmak und keinen Geruch.

P r o b e.

- 1) Wenn man ihn mit Salmiak zusammenreibt,
und es entsteht ein volatiler Geruch, oder
wenn man Weinessig aufgiefst ein Geruch wie
faule Eyer, so ist er nicht gehörig ausgefüßt.
- 2) In kauftischer Lauge gekocht muß er sich
völlig auflösen, aber wenn die Lauge erkal-
tet, wieder praecipitiren.

REGVLVS ANTIMONII MEDICINALIS.

Antimonium diaphoreticum rubrum, Magnesia Opalina,
Rubinus antimonii, Febrifugum Cranii Medicini-
scher Spiesglanzkönig. Aus dem rohen Spiesglanz
mit Gewächslaugensalz zusammengeschmolzen, dar-
auf in Pulver zerrieben und ausgefüßt.

Er ist nichts anders als ein geschwefelter Spies-
glanzkönig, welcher weniger Schwefel enthält als
das Antimonium crudum.

e. *Spiesglanztincturen.*

TINCTURA ANTIMONII JACOBI.

Sulphur auratum Antimonii liquidum, Tinctura antimonii saponata, Jacobis Spiesglanztinctur, seifenhafte Spiesglanztinctur. Ist nichts anders als ein Antimonial Seifenspiritus, mit wenigem Spiesglanzschwefel verbunden.

TINCTURA ANTIMON. HERMBSTAEDTII.

Hermbstädts Spiesglanztinctur. Ebenfalls eine seifenhafte Spiesglanztinctur, allein der Gehalt an Spiesglanzschwefel ist mehr bestimmt.

TINCTURA ANTIMONII KLAPROTHII.

Klaproths Spiesglanztinctur (in d. Berliner Jahrb. der Pharmacie v. J. 1795.) Es ist eine sehr schwefelreiche seifenhafte Antimonialtinctur.

P r o b e.

- 1) Alle Antimonialtincturen mischen sich mit dem Wasser, und werden davon milchicht.
- 2) Wenn man eine Säure zutropft, so entsteht ein Schwefelgeruch, und der Spiesglanzschwefel wird in zarten Flocken niedergeschlagen.

TINCTURA ANTIMONII ACRIS.

Die scharfe Spiesglanztinctur. Ist nichts anders als eine Auflösung des äzenden Gewächssalcali in Weingeist, und kommt mit der Tinctura Tartari überein.

TINCTURA ANTIMONII TARTARISATA

Tartarifirte Spiesglanztinctur. Eine Auflösung des Spiesglanzleber in Weingeist. Sie hält sich nicht und ist daher entbehrlich.

Die Tinctura Antimonii nigra, Tinctura Antimonii Mangoldi u. a. kommen damit überein.

VIII. Zinkhaltige Mittel.

ZINCVM.

Zincum orientale, Zink, Spiauter, Konterfait. Ein blaulichweißes Halbmetall.

a. Kalkförmige.

FLORES ZINCI.

Calx zinci, Nihilum album. Zinkblumen, Zinkkalk.
Entstehen durch die Verkalkung des Zinks bey offenem Feuer.

Die Zinkblumen müssen von reinem Zink, welcher nicht mit Blei verfälscht ist, bereitet werden. Sie sind dann sehr weis, sehr locker und etwas seifenartig anzufühlen. Ohne allen Geruch und Geschmack. Der gewöhnliche schlechte Zink giebt einen röthlichen Kalk. Im Wasser sind sie nicht auflösbar, dagegen werden sie von Säuren aufgelöst. Zuweilen sind sie mit Kreide, Gyps, gepulverten Muschelschaalen u. dergl. verfälscht.

P r o b e.

- 1) Wenn man die Zinkblumen im Feuer glühen läßt, so bekommen sie eine gelbe Farbe, diese verschwindet wieder wenn sie erkalten.
- 2) Wenn man sie mit Essig digerirt, darf der Essig keinen süßen Geschmack bekommen, geschieht dies so enthalten sie Bleikalk,
- 3) Die frischen Zinkblumen werden von Säuren aufgelöst ohne Aufbrausen, nur wenn sie alt sind oder nicht gehörig verwahrt worden, ent-

steht ein Aufbrausen. Wenn sie aber mit Kreide oder Gyps verfälscht sind, so folgt allemal eine starke Efferescenz wenn man sie in Vitriolsäure auflöst, und ein weisser Niederschlag.

TUTIA.

Pompholix, Cadmia Fornacum, Ofenbruch, Tutie, weisses Nichts, graues Nichts. Ein unreiner halbo in Flus gekommener Zinkkalk.

Die Tutie besteht aus harten Stücken, welche theils crustenartig zum Theil röhrenförmig sind. Die gröbern graulichen Klumpen heissen eigentlich Tutie, die weissen lockern aber weisses oder graues Nichts. Sie wird durch die reinern Zinkblumen völlig entbehrlich.

LAPIS CALAMINARIS.

Cadmia fossilis, Gallmeystein, Gallmey. (*Zincum terrestre L*). Aus England, Pohlen, Goslar. Ein Zinkkalk von gelblicht grauer, oder gelblichtweisser Farbe. Er enthält zuweilen Schwefel oder Arsenik.

b. Zinksalze.

VITRIOLUM ALBUM.

Zincum vitriolatum, Vitriolum Zinci, Gilla Theophrasti, Gilla Vitrioli, weißer Vitriol, Zinkvitriol. Ein Mittelsalz aus dem Zink mit Vitriolsäure verbunden. Wird im Großen zu Goslar aus dem Rammelsberger Zinkerz bereitet.

Der Vitriol kommt gewöhnlich in weißen compacten Massen vor, in Form des Huthzuckers. Er hat einen sehr herben, zusammenziehenden beizenden Geschmack. Im Wasser löst er sich leicht auf, und schießt in schöne, weiße, vierseitige, säulenförmige Kristallen an. An der Luft verwittert er. Der gemeine weiße Vitriol enthält noch Eisen, Blei und Kupfer. Er muß daher zum Arzneigebrauch in der Apotheke bereitet, oder wenigstens gereinigt werden.

P r o b e.

- 1) Die Auflösung des weißen Vitriols darf von der Gallapfelinctur nicht röthlich oder schwärzlich werden.
- 2) Wenn man den Spir. Sal, Ammoniaci causticus zutropft, darf sie keine blaue Farbe bekommen.

IX. Wismuth.

BISMUTHVM.

Marcasita, Stannum cinereum, Wismuth, Aschblei, Marcasit. Ein röthlich weisses blättrichtes Halbmetall. Es wird gewöhnlich beym Rösten der Kobolderze gewonnen.

a. Kalkartige.

MAGISTERIVM BISMUTHI.

Calx Bismuthi. Wismuthkalk, Wismuthniederschlag. Wenn man die Auflösung des Wismuths durch Salpetersäure, in destillirtes Wasser schüttet, so entsteht durch die bloße Verdünnung der Niederschlag.

Der Wismuthkalk hat eine schöne weisse Farbe, und ist ungemein locker. Er muß gehörig ausgefüßt seyn, und keinen Geschmack haben, auch die Lakmustinctur nicht röthen. Wenn die Luft zukommen kann, wird er leicht gelblicht.

P r o b e.

- 1) Wenn man den Wismuthkalk mit einem Fette zusammenreibt, so wird er schwarz.
 - 2) Wenn man ihn mit Kohlenpulver vermischt, so wird er wieder reducirt.
-

X. Arsenikalische Mittel.

ARSENICVM ALBVM.

Arsenicum crystallinum, weisser Arsenik. Wird gewöhnlich als Nebenproduct bei dem Rösten des Kobolterzes gewonnen.

Er besteht aus festen, compacten, schweren Stücken, welche frisch durchsichtig und glaskartig sind, in der Folge aber eine opake milchweisse Farbe annehmen. Ohne Geruch. Der Geschmack ist anfangs kaum merklich, hinterher süßlich, scharf und corrosiv.

P r o b e.

- 1) Wenn man ihn zwischen den Fingern reibt, oder auf Kohlen streut, so giebt er einen Knoblauchgeruch von sich.
- 2) In einem verschlossnen Gefäß sublimirt er, (Arsenikblumen, Giftmehl).
- 3) Wenn man etwas auf ein glühendes Kupferblech streut, so brennt er einen schwarzen unvertilgbaren Fleck ein.
- 4) Er läßt sich in Wasser und Weingeist vollkommen auflösen, und daraus wieder crystallisiren.

POTASSA ARSENICATA.

Arfenikalifche Pottafche.

AURIPIGMENTVM.

Auripigment, Opperment. Aus Arfenik mit Schwefel natürlich verbunden.

Wenn der weiffe Arfenik, oder der Arfenik-könig mit Schwefel zufammengefchmolzen und fublimirt wird, fo entfteht nach dem verfchieden Verhältnifs des Schwefels gelber, oder rother Arfenik (Realgar, Sandaraca, Raufchgelb).

XI. Zinnmittel.

STANNVM.

Iupiter, Zinn. Das beſte Zinn kommt aus Oſtindien, Außerdem aus England, Cornwall.

Das Zinn hat eine glänzend weiſſe, ins bläuliche fallende Farbe. Es iſt weich und dehnbar, wenn man es biegt, oder zuſammendrückt, entſteht ein eigenes characteriſtiſches Geräuſch oder Knirſchen. Wenn man es reibt, giebt es einen beſondern, faſt knoblauchartigen Geruch von ſich.

Gewöhnlich iſt es mit Blei verfälfcht. Viele Zinnforten enthalten auch arfenikalifche Theile.

Probe.

P r o b e.

Wenn man Zinn in schwacher Salpetersäure auflöst, darauf gelinde abdampft, und mit vielem Wasser kocht und ausfüßt, so entsteht wenn es mit Blei verfälscht ist, salpetersaures Blei. Mischt man diesen Kalk mit Kohlenpulver oder einem Fette, so kann man das Metall leicht wieder herstellen.

LIMATURA STANNI.

Stannum praeparatum, Rasura Stanni, Pulvis Stanni.

Zinnfeile, gepulvertes Zinn. Man läßt das Zinn entweder bloß feilen, oder man läßt es erst so weit erhizen, daß es eben schmelzen will, und dann pulvern, oder granuliren.

Reine Zinnfeile (*Limatura stanni depurata*) wird erhalten, wenn man die Zinnfeile mit Essig kochen läßt, und dann mit Wasser wieder ausfüßt. Dies Kochen muß so lange wiederholt werden, bis der Essig nicht mehr getrübt wird wenn man Pflanzenlaugensalz zusetzt. Diese Zinnfeile wird darauf getrocknet, und wohl verwahrt aufgehoben.

Das *Antihæsticum Poterii, Bezoardicum Ioviale*, ist ein unvollkommer Zinnkalk mit Spiesganzkalk verbunden, und ganz unwirksam.

D. Luftarten.

AER DEPHLOGISTICATVS.

Aer vitalis, Lebensluft, dephlogistifirte Luft, Sauerstoffluft. Wird in größter Menge durch das Glühen des Salpeters und Braunsteins erhalten. Die Luft aus dem rothen Queksilberpraecipitat enthält einen feinen Queksilberdunst.

Sie ist geruch und geschmacklos. Wenn man sie mit Kalkwasser schüttelt, darf sie dieses nicht trübe machen.

AER FIXVS.

Acidum aereum, *Acidum Carbonum*, die fixe Luft, Kohlenfäure, Luftsäure. Besteht aus dem Sauerstoff mit dem Kohlenstoff verbunden.

Sie wird am leichtesten durch saure Auflösungsmittel z. B. der Vitriolsäure, aus der Pottasche, der Soda, der Kreide und alcalischen Erden erhalten.

Wenn sie rein ist muß sie einen stechenden, geistigen reinen Geruch haben. Wenn die Vitriolsäure nicht gehörig rein war, und nach Schwefel roch, so bekommt sie einen Beigeruch. Sie besitzt alle Eigenschaften einer Säure, und ist schwerer als die gemeine atmosphärische Luft.

Zweite Abtheilung
 Zusammengesetzte officinelle
 Arzneimittel.

I.

Species.

SPECIES EMOLLIENTES.

Erweichende Species. Aus Rad. Altheae, - Herb. V.
 emollient. und Flor. Chamomill.

SPECIES PRO DECOCTO LIGNORVM.

Species zu Holztrank. Aus Lign. Guajac. Sassafras,
 Juniperi, Rad. Sassaaparillae, Chinae, Bardanae, La-
 pathi acuti, Liquirit, Sem. Anisi, Foeniculi.

SPECIES PECTORALES.

Brustspecies. Aus Herb. Tussilag. Veronicae, Hyssop.
 Melissae, Scordii, Rad. Liquirit. Polypodii, Altheae,
 Sem. foeniculi, Anisi.

SPECIES MVNDIFICANTES.

Blutreinigende Species. Aus Rad. graminis, Turio-
 nes Pini, Lignum Guajacum, Cortex Ulmi.

SPECIES CEPHALICAE.

Species nervinae externae, hauptstärkende, nervenstärkende Species. Aus Herb. Majoranae, ror. marini, Serpilli, origani, Menthae, Betonicae, Flor. Chamomillae, rofarum, Sambuci, Lavendulae, Rad. Ireoss florentinae, Cyperi rotundi, Ligni Rhodii, Santali, Caryophyllorum, Cinamomi, Nuc. moschatae, Succini, Styracis, Olei Ligni Rhodii, Lavendulae.

SPECIES PRO GARGARISMATE RESOLVENTES ET EMOLLIENTES.

SPECIES PRO CLYSMATIBVS.

SPECIES PRO DECOCTO AVENAE.

Decoctum avenaceum Loweri, Lowers Hafertrank. Aus Avena, Lign. Santalum, Rad. Cichorei Sylvestr. zu der Colatur wird Nitrum antimoniatum und Zucker gesetzt.

SPECIES PRO DECOCTO NIGRO.

Bestehen aus Rad. Tormentillae, Herb. Sabinae, rutae, Absinthii, Scordii, Fol. Quercus, Gall. turcic Alumen, Vitriolum, viride aeris, Tartar. crud. u. m.

SPECIES HIERAE PICRAE GALENI.

Aus Rad. Asari, Cinamomum, Mastyx, Crocus und Aloe in der Ph. Londinens. ist ein Substitut; *Pulvis Aloeticus*.

II.

P u l v e r.

PVLVIS ALTERANS PLUMMERI.

Plummers Pulver (S. 417).

PVLVIS DOVERI.

Pulvis sudorificus, Pulvis alexiterius, Dovers Pulver.
Aus 9 Dr. Tart. vitriolatus, Ipecacuanha und Opium
1 Dr.

PVLVIS CHALACTOPOEVS.

Pulvis Nutricum Rosensteinii, Ammenpulver, Aus Magnesia, Flaved. Cort. Aurantiorum und Sem. foeniculi.

PVLVIS TEMPERANS.

Niederschlagendes Pulver. Aus Lapid. Cancrorum, Tartarus vitriolatus, Nitrum, Cremor Tartari.

PVLVIS INFANTVM ROSENSTEINII.

Rosensteins Kinderpulver. Aus 1. Unze Magnesia,
1 Loth Zucker und 1 Dr. Sem. foeniculi.

PVLVIS PVERORVM KLEINII.

PVLVIS AD STRUMAS.

Kropfpulver. Aus Spongia usta, Arcan. duplicatum,
Rad. Vincetoxici und Cinamomum.

PVLVIS SCILLAE COMPOSITVS
STAHLII.

Meerzwiebelpulver. Aus Rad. Squillae und Rad. Hii-
rundinariae.

PVLVIS CORDIALIS CELLENSIS.

Cellesches Pulver. Aus Elaeofaccharum Cinnamomi
mit natürlichem Zinnober.

PVLVIS PRO LIMONADA.

Pulvis refrigerans, Limonadepulver, Küblpulver. Auss
8 Unzen Zucker mit 2 Unzen Sal Tart. Effentiale,
und 8 Tropfen Ol. de Cedro.

PVLVIS STOMACHICVS BIRKMANNI.

Pulvis Ari compositus, Magenpulver. Aus Rad. Ari
Acori, Pimpinellae, Lapid. Cancrorum, Cinnamomi,
Sal Absinthii, juniperi und Zucker.

PVLVIS ANTISPASMODICVS RVBER.

Pulvis Antispasmodicus nitrosus, Aus Salpeter, Tart.
Vitriolatus und Zinnober.

PVLVIS TVNQVINENSIS.

Pulvis Tunchinensis. Aus 16 Gran Moschus und 12 Gran Cinnabaris antimonii nativa.

PVLVIS ANTILYSSVS.

Aus zwei Unzen Lichen ciner. terrestr., und einer Unze schwarzen Pfeffer.

PVLVIS CORNACHINI.

Pulvis Comitum de Warwick. Aus diagyridium Sulphuratum, Antimonium diaphoreticum und Crytalli Tartari.

PVLVIS EPILEPTICVS MARCHIONIS.

Marggrafen Pulver. Kinder Schürken Pulver. Aus Rad. Paeoniae, Viscum quernum, Vngula Alcis, Cornu cervi, Corallen, Perlen und Goldblättchen.

PVLVIS E CRETA COMPOSITVS.

Aus praeparirter Kreide, Cort. Cinamomi, Tormentillwurzel, G. Arabicum und Pfeffer.

PVLVIS DIATRAGACANTHAE.

Species diatragacanthae. Aus Gummi Tragacantha, G. Arabicum, Amylum und Liquiritia.

PVLVIS STERNVTATORIVS.

Niefepulver. Aus Herb. Afari, Majoranae, Basilici,
Lilior. Convallium, rorismarini, Betonicae u. m. mitt
aetherischen Oelen.

PVLVIS DENTIFRICVS.

Zahnpulver. Aus ossa Sepiae, Lacca, rad. Ireos flo-
rentinae, Cremor Tartari, Caryophylli, Myrrhen,
Mastix u. ähnl.

PVLVIS FVMALIS.

Räucherpulver. Aus Flor. Lavendulae, rosarum, Ben-
zoe, Styrax, Succinum, Olibanum, Caryophilli aro-
matici.

III.

P i l l e n.

PILVLAE ALTERANTES PLUMMERI.

Plummers alterirende Pillen. Aus Mercur. dulcis,
Sulph. Auratum Antimonij, G. Guajaci und Extra-
ctum Gentianae.

PILVLAE AETHIOPICAE.

Aus Aethiops min., Gummi Guajacum und Extr. Sar-
saparillae.

PILVLAE POLYCHRESTAE BALSAMICAE STAHLII.

Stahls Polychrestpillen. Aus Extract Aloes, Myrrhae, Abſinthii, fumariae, Card. benedicti, Marrubii, rad. Rhei, mit venediſchen Terpentin bereitet.

PILVLAE MAJORES HOFFMANNI.

Hoffmanns Mercurialpillen. Aus der Solut. des Merc Sublimati Corroſivi und Brodkrumen.

PILVLAE CAERVLEAE.

Die blauen Pillen. Aus 16 Gran Cuprum Ammoniacum, 4 Scr. Brodkrumen mit Salmiakgeiſt ſo viel als nöthig iſt, in 32 Pillen getheilt.

PILVLAE SCILLITICAE.

Meerzwiebelpillen. Aus Rad. Squillae, Zingiberis, G. Ammoniacum, Seife, mit Syr. Zingiberis bereitet.

PILVLAE EX ALOE CVM MYRRHA.

Pilulae Rufi. Aus Aloe, Myrrha, Crocus mit Syrupus Croci zu Pillen geformt.

PILVLAE DE STYRACE.

Aus Storax, Succ. Liquiritiae, Olibanum, Benzoe, Maſtyx, Eſſentia Succini und Extractum Opii.

MASSA PILULARVM DE CYNOGLOSSA.

Aus Rad. Cynoglossi, Sem. Hyoscyami, Extr. Opii
Myrrha, Styrax, Res. thuris, Caryophylli, Cinnamomum mit dem Succus de Cynoglossa und Syr. Violarum.

IV.

B o l u s.

BOLVS MERCVRIALIS.

BOLVS CAERVLEVS.

GLOBVLI MOSCHATI.

Bestehen aus Zucker, Amylum, Rad. Ireos florentinae, Moschus, Zibeth, mit Mucilago G. Tragacanthae in Kugeln von verschiedener Grösse geformt.

V.

R o t u l a e.

ROTVLAE MENTHAE PIPERITAE.

Pfeffermünzzeltchen. Aus Zucker in Pfeffermünzwasser aufgelöst, mit Pfeffermünzöl betropft.

ROTVLAE CONTRA VERMES,

Wormzeltchen. Aus Semen Cynae, Musc. corallinus, Cinamomum, Aethiops mineralis und Zucker.

ROTVLAE BERBERVM.

Trochisci Berberum, Berberizenzeltchen. Aus Zucker mit Succus Berberum getränkt.

VI.

*Trochisci und Bacilli; Küchelchen
und Stöckchen.*

TROCHISCI BECCHICI.

Brußküchelchen.

Trochisci becchici albi. Weiße Brußküchelchen.
Aus Pulv. rad. Liquiritiae, Ireos Florentinae und
Zucker.

Trochisci becchici nigri. Schwarze Brußküchel-
chen. Aus Extract. Liquiritiae, G. Arabicum und
Zucker, zuweilen auch mit Semina Anisi und foenicu-
culi. Die besten von allen.

Trochisci becchici citrini, gelbe Brußküchelchen
mit Crocus.

TROCHISCI DE CATECHU.

Katechuküchelchen. Aus Succus Catechu, Ambra
Moschus, Zucker und Mucilago G. Arabici.

TROCHISCI ALHANDAL.

Coloquintenküchelchen. Aus Pulpa Colocynthidis, m
G. Arabicum und G. Tragacanthae subigirt.

TROCHISCI TEMPERANTES.

Kühlende Küchelchen. Aus Sal Acetosellae, Zucker, und einigen Tropfen Ol. Citri, mit Mucilago G. Tragacanthae geformt.

BACILLI DE LIQVIRITIA.

Bacilli de liquiritia albi, Citrini.

BACILLI AD FURNACEM.

Bacilli Fumales, Candelae Fumales. Räucherkerzen. Aus G. Ladanum, Storax, Benzoe, Ol. Ligni Rhodii, Lavendulae, Caryophyllorum u. a.

VII.

P a s t e n.

PASTA DE ALTHAEA.

Althepaste, Lederzucker. Aus Rad. Altheae, G. Arabicum und Zucker.

PASTA LIQVIRITIAE.

Reglise. Aus Rad. Liquiritiae, Zucker und G. Arabicum.

PASTA EMULSIVA.

Pasta amygdalina, Orgeadenteig. Aus Mandelteig mit Zucker gemischt.

VIII.

M o r s e l l e n.

MORSVLI IMPERATORIS.

Morsuli aromatici. Magenmorsellen. Aus Zucker, Zimmt, Nelken, Macis, Succade, überzuckerte Pommeranzenschaalen, Mandeln.

MORSVLI ANTIMONIALES.

Kunkels Antimonialmorsellen (S. 444).

MORSVLI CHINATI.

Piderits Chinamorsellen. Aus Chinapulver, eingemachte Pommeranzenschaalen, den Species zu Magenmorsellen und Zucker.

MORSVLI ANTHELMINTICI.

Wurmkuchen. Aus Jalappe. Sem. Tanaceti, Aethiops Antimonialis, flor. Cassiae und Zucker.

SACCHARVM HORDEATVM.

Gerstenzucker.

CHOCOLATA MEDICA.

Die Gesundheitschocolade.

IX.

O e l z u k e r.

ELAEOSACCHARVM.

Cinnamomi, Anisi, Macis. Gewöhnlich werden 16 Tropfen Aeth. Oel, zu einer Unze Zucker genommen.

ELAEOSACCHARVM CITRI.

ELAEOSACCHARVM AVRANTIORVM.

Man läßt den Zucker an der Schaale dieser Fruchtarten abreiben.

X.

Tincturen und Essenzen.

1. Einfache Tincturen.

a. *Bittre.*

ESSENTIA ABSINTHII.

Tinctura Absinthii, Wermuthessenz. Aus 4 Unzen Wermuth (S. 111) mit einem Pf. Weingeist digerirt.

ESSENTIA TRIFOLII FIBRINI.

(S. 82).

ESSENTIA CARDVI BENEDICTI.

(S. 83).

ESSENTIA CENTAVREI MINORIS.

(S. 83).

TINCTURA CORTICVM AVRANTIORVM.

Pommeranzentinctur (S. 216). Aus $\frac{1}{2}$ Pf. frischer
Pommeranzenschalen und 3 Pf. Weingeist.

ESSENTIA MILLEFOLII.

Schaafergarbentinctur. Aus 3 Unzen Summitat. Mille-
folii und 16 Unzen Weingeist.

TINCTURA AMARA.

Essentia amara, bittere Tröpfen. Aus Wermuth, Card.
benedict. Trifol. fibrin. Herb. Tanaceti unreife Pom-
meranzen, Rad. Galangae und Weingeist.

TINCTURA CORTICIS PERUVIANI.

Chinarindentinctur. Aus 3 Unzen Chinarinde zu 1 Pf.
Weingeist.

ESSENTIA GENTIANAE RUBRAE.

Enziantinctur. Aus 3 Unzen Rad. gentiana rubr. und
1 Pf. Weingeist.

TINCTURA CORTICIS CASCARILLAE.

Kascarillentinctur. Aus 3 Unzen Cort. Cascarillae und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA RHEI SPIRITVOSA.

Tinctura Rhei dulcis, geistige Rhabarbertinctur. Aus 2 Unzen Rad. Rhei, $\frac{1}{2}$ Unze Sem. Cardamomi und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA RHEI VINOSA.

TINCTURA RHEI DARELII.

b. Gewürzhafte.

TINCTURA CINNAMOMI.

Zimmtinctur. Aus 3 Unzen Cort. Cinnamomi und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA MENTHAE.

Krausemünztinctur. Aus 3 Unzen Krausemünzenblätter mit 1 Pf. Weingeist.

ESSENTIA LIGNI SASSAFRAS.

Fenchelholztinctur, aus $1\frac{1}{2}$ Unzen Lign. Sassafras und 8 Unzen Weingeist.

TINCTURA ANGELICAE.

Essentia Angelicae, Engelwurzelessenz, Angeliktinctur. Aus 3 Unzen Rad. Angelicae und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA CALAMI AROMATICI.

Kalmuswurzeltinctur. Aus $1\frac{1}{2}$ Unzen Rad. Calami aromatici und 6 Unzen Weingeist.

TINCTURA CARMINATIVA.

Blähungstreibende Essenz. Aus Rad. Calami aromatic. Zedoariae, Galangae, flor. Chamomill., Aurantia immatura, Sem. Anisi stellati, Cardamomi, und Krausemünzenspiritus.

*c. Balsamische.***TINCTURA MYRRHAE.**

Myrrhenessenz. Aus 2 Unzen G. Myrrhae und 10 Unzen Weingeist. Zuweilen wird noch der Zusatz von Kampher gemacht.

TINCTURA ALOES.

Aloetinctur. Aus 1 Unze Aloe und 5 Unzen Weingeist.

TINCTURA BENZOES.

Benzoetinctur. Aus 2 Unzen G. Benzoes und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA BENZOES COMPOSITA.

Balsamus traumaticus. Aus G. Benzoes, Storax, Tolu balsam, Aloe und Weingeist.

TINCTURA BALSAMI PERUVIANI LOND.

Perubalsamtinctur. Aus 4 Unzen Peruv. Balsam, und
1 Pf. Weingeist. Oder $\frac{1}{2}$ Unze zu 3 Unzen Weingeist.

TINCTURA BALSAMI TOLVTANI.

TINCTURA GINGIVALIS BALSAMICA.

Zahntinctur. Aus Terra Catechu, Myrrhe, Perubalsam,
Spir. cochleariae und Weingeist.

TINCTURA STROBVLORVM PINI.

Fichtenknospentinctur. Aus 3 Unzen Strobul. pini
und 12 Unzen Weingeist.

d. *Widerliche.*

TINCTURA VALERIANAE SIMPL.

Baldriantinctur. Aus 2 Unzen Rad. Valerianae, und
10 Unzen Weingeist.

TINCTURA VALERIANAE ANODYNA.

Aus 3 Unzen Rad. Valerianae und 1 Pf. Liquor ano-
dynus mineral.

ESSENTIA ASAE FOETIDAE.

Afanttinctur. Aus 2 Unzen Asa foetida und Sal Tart.
mit 1 Pf. Weingeist.

ESSENTIA CASTOREI.

Bibergeileffenz. Aus 3 Unzen Castoreum und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA SUCCINI.

Bernsteintinctur. Aus 1. Unze Succinum und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA FVLIGINIS.

Essentia Fuliginis aquosa, Rüstinctur. Aus 1 Unze Fuligo Splendens, $\frac{1}{2}$ Unze Salmiak, 3 Unzen Pflanzengaugensalz und $1\frac{1}{2}$ Pf. Wasser digerirt.

TINCTURA CROCI.

Safrantinctur. Aus 10 Drachmen Crocus und $\frac{1}{2}$ Pf. Weingeist.

TINCTURA THEBAICA.

Tinctura Opii Lond. Mohnsafttinctur. Aus 10 Dr. Opium und 1 Pf. schwachen Weingeist, oder Aqua Cinnamomi spirituosä.

TINCTURA OPII VINOSA.

Aus einem Theil Extract. Opii vinosum, in acht Theilen Wein aufgelöst.

LAVDANVM LIQVIDVM SYDENHAMI.

Aus Opium, Crocus, Cort. Cinamomi, und Caryophylli aromatici, mit spanischem Wein digerirt.

e. Zusammenziehende.

TINCTVRA GUMMI KINO.

Tinctura Gummi Gambiensis, Kinotinctur. Aus 1 Unze Gummi Kino und 6 Unzen Weingeist.

TINCTVRA CATECHV.

Tinctura Japonica, Katechutinctur. Aus 1½ Unzen Catechu, 1 Unze Cort. Cinnamomi, und 1 Pf. Weingeist.

TINCTVRA LACCAE AQVOSA.

Gummilaktinctur. Aus G. Lacca und rothen Alaun, mit dest. Wasser aufgekocht, und mit Salvei und Rosenwasser veretzt.

f. Harzichte.

TINCTVRA GVAJACI.

Guajaktinctur. Aus 2 Unzen Guajakharz und 3 Pf. Rum, oder Franzbrandwein.

ESSENTIA SCORDII.

Scordientinctur. Aus 3 Unzen Herb. Scordii und 1 Pf. Weingeist.

ESSENTIA PIMPINELLAE.

Pimpinelleneffenz. Aus 3 Unzen Rad. Pimpinellae und 1 Pf. Weingeist.

ESSENTIA GALANGAE.

Galgantinctur. Aus 2 Unzen Rad. Galangae und 8 Unzen Weingeist.

*g. Scharfe harzichte.***TINCTURA EUPHORBII.**

Euphorbientinctur. Aus 1 Unze Euphorbienharz und 8 Unzen Weingeist.

TINCTURA HELLEBORI NIGRI.

Tinctura melampodii, schwarze Nieswurzinctur. Aus 3 Unzen Fibrar. Hellebori nigri, und 1 Pf. Weingeist.

TINCTURA SQVILLAE.

Meerzwiebelinctur. Aus 1 Unze Rad. Squillae, Pflanzenlaugenfalz, und 8 Unzen Weingeist.

TINCTURA CANTHARIDVM.

Kantheridentinctur (S. 345).

h. *Laugensalzhaltige Tincturen.*

TINCTURA TARTARI.

Tinctura Salis tartari, Weinsteintinctur. Aus 2 Unzen trocknes äzendes Gewächssalcali, und 8 Unzen Weingeist.

SPIRITVS SAPONIS.

Tinctura, Balsamus Saponis, Spiritus Saponatus, Seifenspirit. Aus 4 Unzen spanische Seife, 2 Unzen Pottasche mit 1 Pf. Wasser gekocht, und darauf mit 16 Unzen Lavendelspirit oder Rosmarinspirit digerirt.

TINCTURA SALINA HALENSIS.

Hallische Salztropfen. Aus Weinsteinsalz, Cort. Aurantiorum, Rad. Gentianae mit Wasser digerirt, und darauf mit Weingeist versetzt.

i. *Vitriolsaure Tincturen.*TINCTURA FLORVM PAPAVERIS
RHOEADOS.

Klatschrosentinctur. Aus $\frac{1}{2}$ Unze Flor. Papav. Rhoeados, 1 Dr Spiritus Vitrioli und 4 Unzen Wasser.

TINCTURA ROSARVM.

TINCTURA FLORVM BELLIDIS.

k. *Metallische Tincturen.*

Man vergl. die Metalle.

XI.

*E l i x i r e.*ELIXIRIVM BALSAMICVM TEMPERA-
TVM HOFFMANNI.

Hoffmanns Magenelixir. Aus 1 Unze frischer Pom-
meranzenschaalen, 2 Dr. Weinfteinsalz, 12 Unz. Can-
nariensekt zwei Tage digerirt, in der Colatur wer-
den Extr. gentianae, Cardui benedicti, Centaurei
min. $\overline{a}$ 2 Dr. aufgelöst, Diese Bereitung ist indeß
nicht überall gleich.

ELIXIRIVM VISCERALE KLEINII.

Elixirium proprietatis rhabarbarinum. Kleins Magen-
elixir. Aus Aloe, Myrrhen, Rad. Rhei, Crocus, Sahl-
Tartari im spanischen Wein digerirt.

ELIXIRIVM STOMACHICVM.

Tinctura stomachica Rob. Whytt. Whytts Mageneli-
xir. Aus Chinarinde, Rad. Gentianae, Flavedo
Cort. Aurantior. mit Brandtwein, oder spanischen
Wein digerirt.

ELIXIRIVM PAREGORICVM.

Tinctura Opii camphorata, Camphorirte Mohnsaft-
tinctur.

ELIXIRIVM PECTORALE WEDELII.

Wedels Brustelixir. Aus Rad. Enulae, Squillae, Liquiritiae, Ireos florent., Sem. Anisi, G. Ammoniac, Myrrhae, Benzoe, mit Weingeist digerirt.

ELIXIRIVM PECTORALE REGIS DANIAE.

Brustelixir. Aus 6 Unzen Extr. Liquiritiae, 1 Unze Aqua foeniculi, mit 3 Pf. Spir. Salis Ammoniaci anifatus digerirt.

Die *Elixiria proprietatis* enthalten alle Aloe, Myrrha und Crocus, in verschiedenen Menstruis aufgelöst, und sind mit Recht aus der Mode.

b. *Vitriolsaure.*

ELIXIRIVM VITRIOLI MYNSICHTI.

(S. 393).

ELIXIRIVM ACIDVM HALLERI u. a.

(S. 392).

XII.

Electuaria.

ELECTVARIVM LENITIVUM.

Electuarium e Senna. Aus Sennesblätter, Feigen, Tamarinden, Cassienmark, Pflaumen, Coriander Samen, Süßholzwurzel und Zucker, mit Wasser zur Lattwerge gekocht.

ELECTVARIVM ANTHELMINTICVM.

Electuarium Stoerkii. Aus Rad. Jalappae, Valerianae, Tart. Vitriolat. mit Meerzwiebelsaft bereitet.

THERIACA.

Theriaca Andromachi. Theriak. Besteht aus 63. gewürzhaften und harzichten Ingredienzen. Das Hauptingredienz ist Opium.

Das *Electuarium thebaicum* Ph. Edinb. ist ein einfacheres Substitut des Theriaks.

Das *Mithridatium Democratis*, *Antidotus mithridatica* Mithridat. Aus 49 Ingredienzen Das *Electuarium requies Nicolai*. Aus Hyoscyamus, Opium, Mandragora und Gewürzen, zusammen aus 19 Ingredienzen, das *Electuarium Diascordium Fracastorii*, aus Opium, Scordium, Rad. Bistortae, Tormentillae und Gewürzen, zusammen aus 18 Ingredienzen; sind völlig überflüssig.

XIII.

• C o n f e c t i o n e n.

CONFECTIO AROMATICA.

Confectio Cardiaca Lond. Enthält Cort. Cinamomi, Nux moschata, Sem. Cardamomi, Crocus, rad. Zedoariae, pulvis e chelis Cancerorum und Zucker.

CONFECTIO OPIATA.

Philonium. Aus Opium mit Gewürzen und Syrupus papaveris albi zur Confection gemacht.

CONFECTIO SEMINVM SANTONICI.

Ueberzuckerter Wurmfaamen.

CONFECTIO SEMINVM ANISI.

Ueberzuckerter Anisfaamen.

XIV.

B a l s a m e.

BALSAMVS ARCAEI.

Vnguentum arcaeï, vnguentum Elemi, Arcaeus Balsam. Aus Terpentin, G Elemi, Baumöl oder Ol. Hyperici, Hammeltalg oder Hirschtalg.

BALSAMVS OPHTHALMICVS RVBER.

Vnguentum ophthalmicum St. Yves (S. 421).

BALSAMVS VITAE EXTERNVS.

Aeußerlicher Lebensbalsam. Aus Alicantseife, Ol. Terebinthinae und Pflanzenlaugensalz zusammengerieben.

BALSAMVS SAPONIS.

Balsamum Saponatum, Seifenbalsam. Aus Alicantseife und Ol. Terebinthinae $\frac{1}{2}$ Pf. Spir. vini 4 Pf. digerirt.

BALSAMVS AROMATICVS SCHERZERI.

Balsamus Cephalicus, Balf. Apoplecticus Scherzersbalsam, Gewürzbalsam. Aus Ol. Nucistae, Balf Peruvian. Ol. Succini, Caryophyllorum, rorismarini.

BALSAMVS LOCATELLI.

Balsamus Italicus. Locatellbalsam. Aus Terpentin, Balf. Copaivae, G. Kino, Baumöl und Wachs.

BALSAMVS COMMENDATORIS.

Balsamus persicus, Balsamus traumaticus. Commandeurbalsam. Aus G Benzoes, Myrrhae, Aloe, Bals. peruvianus, Spir. vini.

BALSAMVS FIORAVANTI.

Fioravantibalsam. Aus Albumen ovorum, Terpentin, resina pini, zusammen destillirt.

BALSAMVS MAJORANAE.

Majoranbalsam. Aus Ol. nucis moschatae und Ol. majoranae.

Der *Balsamus Lavendulae, rutae, caryophyllorum* u. a. wird auf eben die Art bereitet.

BALSAMVS SULPHVRIS.

(S. 411).

XV.

Emulsionen.

EMVLSIO AMYGDALARVM.

Lac amygdalae. Mandelemulsion, Mandelmilch. Aus 1 Unze Mandeln. 10 Unzen Wasser, und $\frac{1}{2}$ Unze Zucker.

EMULSIO CAMPHORATA.

Die Mandelemulsion mit Kampher.

EMULSIO ARABICA EDINB.

Die Mandelemulsion mit G. Arabicum.

LAC. AMMONIACI LOND.

Ammoniakmilch. Aus 2 Dr. Gr. Ammoniacum und $\frac{1}{2}$ Pf. Wasser.

XVI.

I n f u s i o n e n .

TINCTURA RHEI AQUOSA.

Anima Rhei, Infusum Rhei, Rhabarbertinctur Aus Rad. Rhei, mit siedendem Wasser infundirt, und etwas Weinsteinfalz versetzt.

INFUSUM LAXATIVUM VIENNENSE.

Aqua laxativa Viennensis, Infusum Sennae cum Manna, Wiener Trank, Wiener Wasser. Aus fol Sennae, Manna, rad. Polypodii, Sem. Coriandri, Cremor Tartari, mit Wasser infundirt.

INFUSUM LAXATIVUM MANNA
GETTAE.

AQVA PICEA.

Theerwasser. Zu zwei Pf. Theer werden sechs Pf. Wasser genommen, nachdem es zwei Tage infundirt gewesen, wird es abgeklart.

INFVSVM MALTAЕ.

Malzaufguss, Malztrank. Zu jedem Pfunde Wasser werden 4 Unzen Gerstenmalz genommen, und damit 4 Stunden lang digerirt.

INFVSVM SQVILLAE VINOSVM COMPOSITVM.

Vinum Squilliticum. Weinichter Meerzwiebelaufguss. Aus Pulv. Rad. Squillae, Bacc. Juniperi, rad. Calami aromatici, mit Wein infundirt.

AQVA CALCIS VIVAE.

Das Kalkwasser (S. 365).

XVII.

I u l e p e.

IVLEPVС ROSARVM.

Iulapium rosatum, Rosenjulep. Aus Zucker in Rosenwasser aufgelöst.

JVLAPIVM VITRIOLATVM.

Vitriolsaurer Julep. Aus 24 Unzen Wasser, 1 Unze Spir. Vitrioli, und 8 Unzen Syrupus ribesiorum.

XVIII.

Linctus, Eclegma, Looch.

LINCTVS PECTORALIS.

Brustsaft Aus gleichen Theilen Oxymel Squilliticum, Mucilago G. Arabici und Syr Altheae.

XIX.

M i x t u r e n.

MIXTVRA SIMPLEX ORDINARIA.

Schweistreibende Mixtur. Aus Spir theriacalis camphoratus, Spir. tartari rectificat. und Spir. vitrioli.

SPIRITVS BEZOARDICVS BVSSII.

Bezoargeist Aus Spir. Sal. Ammoniaci vinosi, Liq. Cornu cervi succinati, und einigen Tropfen Ol. de Cedro.

LIQVOR ANTARTHRITICVS ELLERI.

Ellers Gichttropfen. Aus gleichen Theilen Liquor Anodynus, und Liquor Cornu Cervi succinatus.

AQUA VULNERARIA THEDENII.

Liquor vulnerarius, Thedens Schußwasser, Arquebusefade Aus $1\frac{1}{2}$ Pf. Essig und Weingeist, 5 Unzen Spir. Vitrioli, und $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker acht Tage lang digerirt.

XX.

Honig und Sauerhonig.

MEL ROSATVM.

Rosenhonig Aus einem Aufguss von Rosen mit Honig.

MEL ROSARVM SOLVTIVVM.

Aus drei Pf. Rosenfaft und zwei Pf. Honig.

OXYMEL SIMPLEX.

Sauerhonig, Essigmeeth. Aus gleichen Theilen Weinessig und Honig.

OXYMEL SQVILLITICVM.

Sauerzwiebelmeeth. Aus 1 Pf. Acetum Squilliticum und zwei Pf. Honig.

OXYMEL COLCHICI.

Zeitlosenmeeth.

XXI.

*S a l b e n.**a. Erweichende Salben.*

VNGVENTVM ALTHEAE.

Eibischsalbe. Aus Mucilago Rad. Altheae, Sem. lini und foen. graeci, mit Axungia porcina, Wachs und Terpentin bereitet, und mit Rad. Curcumae gefärbt.

VNGVENTVM BASILICVM.

Vnguentum Picis navalis. Basilicumfalbe. Aus G. Olibanum, Terpentin, Pech, Baumöl, Hammelfett und Wachs.

VNGVENTVM DIGESTIVUM.

Vnguentum Terebinthinae, Digestivfalbe. Aus Terpentin, Eierdotter, Baumöl, G. Olibanum und Myrrha.

VNGVENTVM EMOLLIENS.

Maturirende Salbe. Aus Harz, Seife, G. Galbanum, gebratenen Zwiebeln, Feigen, mit Honig bereitet.

VNGVENTVM SIMPLEX EDINB.

Aus fünf Theilen Baumöl und zwei Theilen weißes Wachs.

VNGENTVM MATRIS FVSCVM.

Onguent de la Merc. Braune Eiterungsfalbe. Aus Wachs, Axungia porcina, Sevum Cervi, Butyrum insulf. Ol. Olivarum und Lithargyrium.

VNGVENTVM POPVLEVM.

Pappelfalbe. Aus den Knospen der Pappeln, mit ungefalzener Butter.

VNGVENTVM LINARIAE.

Leinkrautfalbe. Aus Herb. Linariae und Axungia porcina.

VNGVENTVM ROSATVM.

Vnguentum pomadinum. Rosenpomade. Aus Axungia porcina mit rosenwasser abgerieben.

VNGVENTVM DE HYOSCYAMO.

Bilsensfalbe. Aus dem zerquetschten frischen Kraute, mit Axungia porcina bereitet.

b. *Reizende Salben.*

VNGVENTVM NERVINVM.

Nervensfalbe. Aus Sevum cervinum, mit Ol. baccarum Lauri, Succini, terebinthinae, Sal Ammoniac. volatile.

VNGVENTVM CANTHARIDVM.

Vnguentum epispasticum. Blasenziehende Salbe. Aus Canthariden mit Wasser abgekocht, und mit Cerat verbunden.

VNGVENTVM CONTRA PEDICVLOS.

Laufesalbe. Aus Sem. petroselini, Ol. baccarum lauri, Sem. Anisi und Axungia porcina.

c. *Mercurialsalben.*

Vnguentum Neapolitanum (S. 423).

Vnguentum citrinum (S. 418).

Vnguentum ophthalmicum rubrum (S. 421).

Vnguentum ad Scabiem (S. 417).

d. *Bleisalben.*

Vnguentum de Minio (S. 435).

Vnguentum de Lithargyrio (S. 436).

Vnguentum nutritum (S. 438).

Vnguentum album simplex (S. 137).

Vnguentum album camphoratum (S. 137).

e. *Grünspannsalben.*

VNGVENTVM AEGYPTIACVM.

Oxymel Aeruginis (S. 434).

XXII.

L i q u a m e n.

LIQVAMEN MYRRHAE.

Oleum Myrrhae per deliquium Zerflossene Myrrhe.
Aus Extract Myrrhae, mit Honig und Wasser zusammengerieben.

LIQVAMEN MARTIS.

Oleum martis per deliquium, Eisenoel (S. 430).

LIQVAMEN SALIS TARTARI.

Oleum Tartari per deliquium, zerflossnes Weisteinsalz
(S. 309).

LIQVOR TERRAE FOLIATAE TARTARI.

(S. 379).

XXIV.

L i n i m e n t e.

LINIMENTVM VOLATILE.

Unguentum album resolvens, flüchtige Salbe, flüchtiges Liniment. Aus einem Theil Spir Salis Ammoniaci causticus und drei Theilen Baumöl.

LINIMENTVM CAMPHORATVM.

Oleum Bezoardicum, Kampherliniment. Aus einem Theil Kampher und zwölf Theilen Ol. lini.

LINIMENTVM SAPONIS LOND.

Aus 3 Unzen Seife, 1 Unze Kampher, und 1 Pf. Spir. rorismarini digerirt.

XXV.

C e r a t e.

CERATVM ALBVM SIMPLEX.

Unguentum Cerae, weißes Wachspflaster. Aus Cera alba, Sperma Ceti und Ol. Olivarum oder Behen.

CERATVM SATVRNI.

Ceratum lithargyrii, Balsamus Saturni, Bleiwachspflaster. Aus Cera flava, Acetum lithargyrii und Baumöl.

CERATVM LABIALE.

Unguentum ad Labia, Lippenpomade, Aus Ceratum album Simpl. Rad. rub. Tinctorum, oder Rad. Alcanthae welche vorher in Weingeist macerirt ist, und einigen Tropfen Olei de Cedro.

XXVI.

*Pflaster.*a. *Erweichende Pflaster.*

EMPLASTRVM DE AMMONIACO.

Ammoniakpflaster. Aus Althesalbe, Rad. Bryoniae, Ireos florent G Ammoniacum, Harz, Sem. foenu graeci, Wachs und Emplastrum de Meliloto.

EMPLASTRVM DE GALBANO CROCATVM.

Galbanpflaster. Aus G Galbanum, Terpentin, Wachs, Crocus und Emplastr. de Meliloto.

EMPLASTRVM DE MELILOTO.

Melilothepflaster. Aus den Summitat. Meliloti, flor. Absinthii, Chamomillae, G. Ammoniac. Terpentin, Hammelfett, Wachs, Chamillenöl,

EMPLASTRUM DE CICUTA.

Schierlingspflaster. Aus Extr. Herb. Cicutae, pulvis Cicutae, G. Ammoniacum, Wachs und Oleum de Hyoscyamo.

EMPLASTRUM DE CICUTA CVM AMMONIACO.

Aus Cicutapflaster, mit Gummi Ammoniacum in Acetum Squilliticum aufgelöst.

EMPLASTRUM DE BELLADONNA.

Belladonnapflaster. Aus Herb. Belladonnae, Succ. express. Belladonnae, Terpentin, Wachs und Oleum lini.

EMPLASTRUM DE HYOSCYAMO.

Bilsenpflaster. Aus Oleum Hyoscyami, Succus express. Hyoscyami, Herba. Hyosc. Terpentin und Wachs.

EMPLASTRUM DIACHYLON SIMPLEX.

Aus Mucilago Sem. lini, foenu graeci, rad. Altheae, Silberglätte und Baumöl.

EMPLASTRUM DIACHYLON CVM GUMMI.

Emplastrum Diachylon compositum, Gummipflaster. Aus G. Ammoniacum, Galbanum, Crocus, Terpentin und dem Empl. Diachyl. Simpl.

EMPLASTRUM DE SPERMATE CETI.

Emplastrum mamillare, Brustpflaster. Aus Sperma Ceti, Gummi Galbanum, Wachs, Terpentin und Mandelöl.

EMPLASTRUM EMOLLIENS.

Erweichendes Pflaster. Aus G Ammoniacum, Mucilago Sem. lini, Wachs und Hammelstalg, oder Hirschtalg.

b. *Zugpflaster.*

EMPLASTRUM VESICATORIVM.

Emplastrum Cantharidum, spanisches Fliegenpflaster. Aus Terpenthin, Wachs, Baumöl und Canthariden.

EMPLASTRUM VESICATORIVM PERPETVVM.

Emplastrum Janini, immerwährendes Blasenpflaster. Aus Pulv. Cantharidum, G. Euphorbii, Mastiches, und Terpentin.

EMPLASTRUM CITRINVM.

Emplastrum attrahens, gelber Cerat, Citronenpflaster. Aus Wachs, Terpentin, Resina alba und Hammelstalg.

EMPLASTRUM ISCHIADICVM.

Hüftwehpflaster. Aus Terpentin, Wachs, Gummi Euphorbii.

SPARADAPVM AD FONTICVLOS.

Fontanellenpflaster.

c. *Zertheilende Pflaster.*

EMPLASTRVM MERCVRIALE.

Quekfilberpflaster. Aus Emplast. Diachylon simpl.
G. Ammoniacum, Terpentin und Quekfilber.

EMPLASTRVM DE RANIS CVM MERCVRIO.

Aus dem Emplastro de Spermate ranarum, mit Quek-
filber.

EMPLASTRVM RESOLVENS.

Zertheilendes Pflaster. Aus G. Amoniacum, Sapo ali-
cantin. Afa foetida und Weingeist.

EMPLASTRVM DE CVMINO.

Kümmelpflaster. Aus Sem. Cumini, Bacc. Lauri,
Oleum Cumini, Wachs und Baumöl.

EMPLASTRVM DE CRVSTA PANIS.

Brodtpflaster. Aus G. Tacamahaca, Mastyx, Terpen-
tin, Caryophylli, nux Moschata, Ol. Mastiches,
Wachs und geröstete gepulverte Brodrinde.

EMPLASTRVM SAPONATVM BARBETTE.

Aus Sapo venetus, Kampher, Mennige, Bleiweis und
Oleum rosatum.

d. *Troknende Pflaster.*

EMPLASTRUM ALBUM COCTVM.

Bleiweispflaster. Aus Bleiweis Wachs und Baumöl.

EMPLASTRUM DE MINIO.

Mennigpflaster (S. 435).

EMPLASTRUM DE LITHARGYRIO.

EMPLASTRUM DE SPERMATE RANARVM.

Froschleimpflaster. Aus Sperma ranarum, Bleiweis, Alaun und Kampher.

EMPLASTRUM DEFENSIVUM RVBRVM.

Aus Harz, Wachs, Kampher, Calx viva, Bolus armena, Minium und Ol. rosarum.

EMPLASTRUM DE LAPIDE CALAMINARI.

Emplastrum griseum, Galmeypflaster. Aus Lapis Calaminaris, Lithargyrium, Tutia, Terpentin, Kampher, verschiedenen Harzen, Wachs und Hirschtalg.

EMPLASTR. DIASVLPHVRIS RVLANDI.

Aus Balf. Sulphuris, Wachs, Colophonium und Myrrhen.

EMPLASTRUM DIAPALMAE.

Aus Lithargyrium, Vitriol, Folia Quercus, Baumöl und Axungia porcina.

*e. Heftpflaster.***EMPLASTRUM ADHAESIVUM.**

Emplastrum Woodstockii, Englisches Heftpflaster. Aus Ichthyocolla, Refina Benzoes, und Storax in Spir. vini aufgelöst.

EMPLASTRUM STIPTICVM.

Emplastrum Crollii, *Empl. adhaesivum*, *Empl. piceum*, Heftpflaster. Aus Refina alba, Pix solida, Cera flava und Hirschtalg

XXVII.*E p i t h e m e.***CATAPLASMA SINAPEOS LOND.**

Senfumschlag. Aus gleichen Theilen Senfmehl und Brodkrumen, mit Essig angemacht.

CATAPLASMA ANTISEPTICVM.

Fäulniswidriger Umschlag. Aus dem Pulvis Cort. Quercus, und Salicis mit Spir. vini Camphoratus.

A n h a n g

zu Seite 37.

Bitter widerliche Wurzeln.

RADIX IPECACUANHAE.

Cynanchum Ipecacuanha? Willdenow. *Psychotria emetica?* Aus dem südlichen America, Brasilien, Mexico, Peru. Brechwurzel, Ruhrwurzel.

Man unterscheidet in Ansehung der Farbe drei Arten von *Ipecacuanha*:

- 1) die *weiße*.
- 2) die *graue* oder *aschfarbene*, und
- 3) die *braune*.

Die gewöhnlichste Sorte ist die *braune* oder *graue*, diese wird in der Nähe von Rio Janeiro in Brasilien gesammelt. Sie ist Fingers lang, von der Dike einer Hühnerfeder, gegliedert, und verschieden gedreht. Inwendig hat sie ein gelbes holzich-tes Mark, welches sich wie ein dünner Streif von der Rinde trennen läßt. Der Geschmack ist bitter,

scharf, widerlich. Sie hat keinen Geruch, ausser wenn sie gepulvert wird, dann riecht sie scharf.

Verfälschung

- a) mit der Wurzel von einer Species von *Apocynum*. Diese kommt aus Virginien, Jamaika u. a. und ist sehr drastisch. Sie unterscheidet sich vorzüglich, wenn man sie durchbricht, dass der Markstreif dunkelroth ist.

Die weisse Ipecacuanha soll von der *Viola Ipecacuanha* kommen, oder nach andern von der *Viola diandra*. Ueberhaupt werden unter dem Namen der falschen Ipecacuanha, verschiedene Wurzeln eingesamlet und verbraucht. Z. B. in Südamerika die *Boerhaavia diandra*, in Canada *Euphorbia Ipecacuanha*, in Virginien *Spiraea trifoliata*, *Triosteum perfoliatum*, in Carolina *Podophyllum peltatum*, von den Caraiben *Asclepias curassavica* u. m.

Zu S. 216.

Bitter gewürzhafte Rinden.

CORTEX ANGVSTURAE.

Brucea ferruginea l'Heritier. Angustura Rinde, aus Südamerika, St. Trinidad.

Die Rinde sieht äusserlich runzlicht aus, mit einem weislicht grauen Ueberzug; inwendig bräunlicht

lich gelb. Die Stüke sind ziemlich groß und dick, nicht zusammengerollt. Sie brechen kurz, etwas fasericht, und enthalten viele harzichte Theile. Der Geschmack ist durchdringend bitter, mit einer gewissen Schärfe, welche eine Hize oder Stechen im Munde nachläßt. Wenn man sie kaut färbt sie den Speichel dunkelgelb. Das Pulver ist gelb wie die Ostindische Rhabarber.

Zu S. 306.

2. Aus der Milch.

SACCHARVM LACTIS.

Sal lactis, Milchzucker, Milchsatz. Wird aus den süßen Molken durch das Abdampfen und KrySTALLISIREN erhalten. Vorzüglich in der Schweiz und Lothringen.

Er besteht aus rindenartigen Stücken, an der innern Fläche mit kleinen zusammenhängenden Krystallen, welche ein regelmässiges Prisma parallelepipedum, mit einer rechtwinklichten parallelogrammatischen Endspitze vorstellen. Die Farbe ist milchweis, und der Geschmack schwach zuckerartig.

Der Milchzucker wird zuweilen mit dem gewöhnlichen Zucker vermischt, dies erkennt man an dem

dem allzufüssen Geschmack. Die gelben ranzich-
schmekenden und riechenden Stüke sind unbrauch-
bar.

Zu Seite 310.

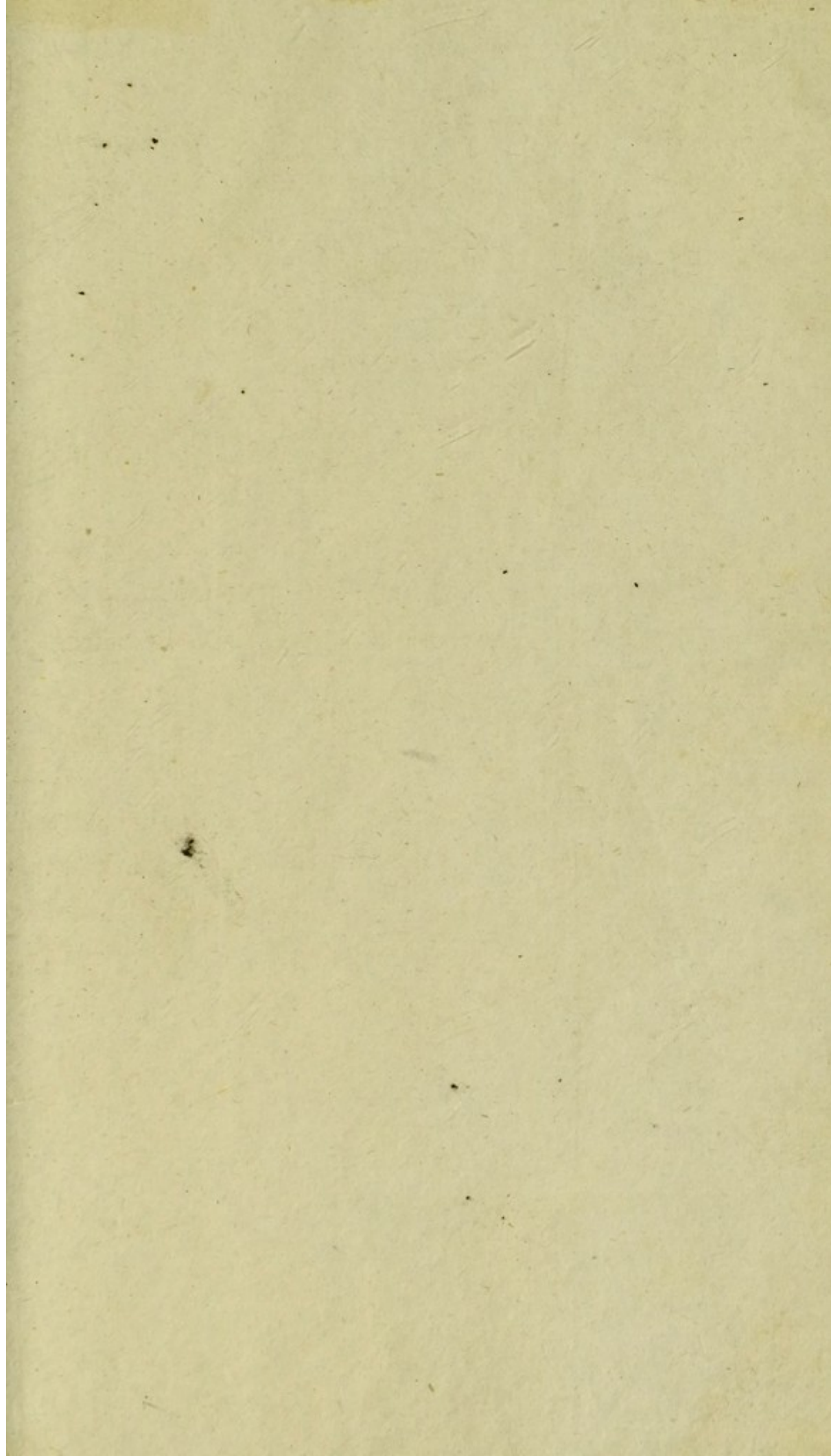
ACIDVM CITRI CRYSTALLISATVM.

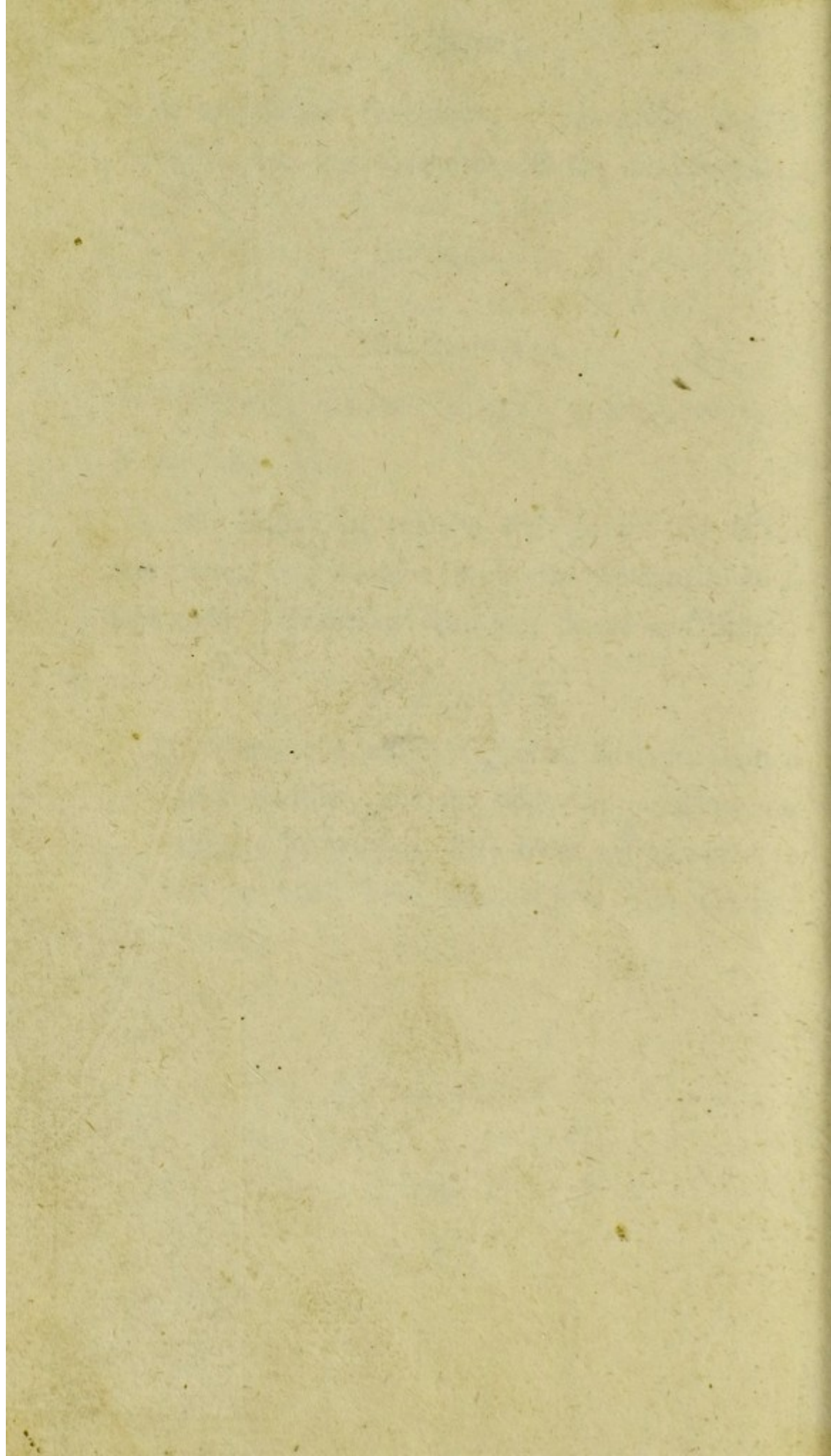
Reine Citronensäure.

Sie krystallisirt beinahe eben so als die Wein-
steinsäure, und kommt auch im Geschmack dieser
sehr nahe. Zuweilen wird jene damit verfälscht.

P r o b e.

- 1) Wenn man essigsaure, oder salzsaure Mittel-
salze auflöst, und die reine Citronensäure zu-
tropft, so werden diese nicht getrübt, und es
erfolgt auch kein Niederschlag von Cremor
Tartari.





910 ce pce de

125 107

in albis 2. 11

