Aber die Preißelbeerblätter sind gegen das Ende zu breiter, sie sind zärter und auf der untern Fläche getüpfelt oder punktiret. Der Preißelbeerstrauch treibt schief in die Höhe steigende Zweige, der Sandbeerstrauch aber läßt seine Zweige mehr sinken. Der Preißelbeerstrauch hat eine glockenförmige Blume. Der Sandbeerstrauch aber eine eyrunde. Die Sandbeere ist mehlicht, trocken, ohne Geschmack und hat fünf Saamenkörner; die Preißelbeere (bey uns Mehlbeere) ist saftig, schmeckt säuerlich und hat mehrere Saamenkörner. Der Sandbeerenstrauch wächst auf unfruchtbaren, sonnichten, sandichten, bergichten Gegenden und Wäldern, sowohl in wärmern als in kältern Gegenden Europens z. E. in Spanien, Italien, in der Schweiz, in Schweden, in Lappland und in Deutschland bey Wien, in Kärnthen, Steyermark, Oberschlesien, Elsaß, im Herzogthum Zelle, in Bremischen u. s. w. Abbildungen siehe Flor. danic. T. 33. Icon plant. med. 62.

IV.

Blumen und Blumentheile.

Anmerkungen.

1) Die Blumen müssen alsdenn gesammlet werden, wenn sie in ihrer besten Blüthe stehen, und

und am stärksten riechen, das ist, wenn sie kurz vorher völlig aufgeblüht sind. Doch giebt es auch Ausnahmen, wo sie noch in der Knospe abgebrochen werden müssen. So bald aber die Blumen anfangen abzufallen: so haben sie schon bey den mehresten Pflanzen ihre Wirksamkeit verlohren und sind zum medicinischen Gebrauch unnüzlich.

II) Man bemühe sich so viel möglich die Blumen trocken einzusammlen, und auch so, daß sie nicht mehr vom Thau naß sind. Weil wenn sie naß oder noch bethaut eingesamlet sind, beym Trocknen leicht verderben.

III) Die Blumen müssen, weil sie sehr früh ihren Geruch, und ihre Farbe verliehren, geschwind im Schatten, unter dem Dach oder beym warmen Ofen getrocknet werden.

IV) Einige bey welchen viele Kraft mit in der Blumenhülle, oder Kelch stekt, werden ganz gelassen, aus andern aber, bey welchen die Kraft nur allein, in den Blumenblättern oder den Staub wegen enthalten ist, werden diese kräftigen Theile ausgepflücket, und das übrige weggeworfen.

Apothekernahme Flores acaciæ.

Schlehenblüthen, flores pruni spinosæ Linn., flores acaciae nostratis. Die Blumen haben eine weise Farbe und einen angenehmen Geruch und bittern Geschmack; sie kom-

kommen schon zum Vorschein, ehe der Strauch Blätter treibt. Die Blumen werden ganz gelassen. Der Strauch wächst auf schattichten Hügeln und Zäunen. Abbildungen siehe Blacwell 494. Icon plant. med. 4.

Apothekernahme Flores arnicae.

Wohlverleyblumen, flores arnicæ montanæ Linn. Johannisblumen, siehe Rad. arnicæ. Es ist eine gelbe radförmige strahlende Blume, deren Kelch schuppicht und kürzer als die Blume ist. Man muß die Blumen Vormittags oder noch besser früh morgens samlen, ehe die Sonnenhitze ihre flüchtigen Theile ausgezogen hat. Alsdenn werden die gelben Blumenblätter ausgerupft oder abgepflücket und auf Löschpapier oder noch besser in einem Sieb getrocknet. Man muß sie aber so dünn als möglich legen, weil sie sonst leicht schwitzen und verderben. Es wäre gut wenn der Apotheker bey einem Theil der gelben Blumenblätter, wenn sie getrocknet sind, den untern oder pappichten Theil des Blattes von dem gelben abgesonderte, und diesen gelben Theil der Blumenblätter allein, unter dem Nahmen Flores arnicæ elect. besonders aufbewahrte.

Apothekernahme Caryophylli aromatici.

Würznelken, Kreidnelken. Sind die Blumenkelche mit den Blumenknospen eines Baums

Baums von Mittelgröße, (Caryophyllus aromaticus Linn.) der auf den moluckischen Inseln wächst. Sie sehen einem kurzen und dicken Nagel ähnlich. An jeder Nelke findet man inwendig einen Griffel und die Staubfeder mit ihren Spitzen; *an dem dickern* Ende gehen aus den vier Ecken vier kleine Spitzen heraus, die aus vier kleinen Blättern zusammengesetzt sind, welches die noch nicht ausgebreiteten Blumenblätter sind. Die Würznelken riechen sehr stark, gewürzhaft und schmecken bitter und beißend. Die recht braunen großen schweren Nelken und aus welchen, wenn *man sie mit dem* Nagel kneipt etwas Oel hervordringt, sind die besten. Oefters sind solche Nelken untergemischt die ihres Oels beraubt worden, man kan sie aber an ihren schwächern Geruch und Geschmack und helleren Farbe erkennen.

Apothekernahme Flores chamomillæ vulgaris.

Kamillenblumen, Flores matricariæ chamomillæ Linnei. **Romeyblumen, Chamillenblumen, Kammerblumen.** Die Blätter der Pflanze sind sehr fein zerschnitten. Die Blumen bestehen aus gelben röhrichten Blümchen, die täglich länger werden, und zulezt zusammen eine kegelförmige Figur ausmachen. Um diese gelben kegelförmig zusammengewachsenen Blumen stehen weiße Strahl-

blüm-

chen, die sich abwärts biegen. Die Kamillenblumen haben einen starken nicht unangenehmen gewürzhaften Geruch und einen sehr bittern eckelhaften Geschmack und werden ganz gebraucht. Die Pflanze wächst bey uns auf dem Felde und auf den Aeckern und ist jährig. Abbildung siehe Blacwell 298. Icon plant. med. 139. Ihr angenehmer Geruch unterscheidet sie deutlich von der Hundskamille (anthemis cotula) die sehr widrig riecht, sehr scharf und bitter schmeckt, und deren Boden auch mit borstigen Spreublätterchen besetzt ist.

Apothekernahme *Flores cassiæ.*

Zimmtkelche flores cinamomi, semen cassiæ. semen phellandrii exotici. **Kaßienblumen Kaßiensaamen, Zimmtblüthen, Zimmtnelken**, Calices Cassiæ Zeylanicæ, clavelli cinamomi sind der Kelch der eigentlichen Zimmtblüthe, mit der noch nicht entfalteten Blumenkrone, und sind beym Zimmtbaum (Laurus cinamomi Linn.) eben das, was die Nelken beym Nelkenbaum. Sie sehen einem Nagel ähnlich, denn sie haben einen runden Kopf von der Größe eines Pfefferkorns, der sich allmählich in eine dünne Spitze endigt. Sie haben eine braune fast dunkle Rostfarbe, und einen dem Zimmt ähnlichen Geruch und Geschmack, doch ohne etwas zusammenziehend zu schmecken. Es sind viele untergemischt, die ihres Oels schon be-

raubet sind, diese sind aber an dem schwächern Geschmack und Geruch und bläßern Farbe leicht zu erkennen. Siehe Cort. cinamomi.

Apothekernahme Flores croci.

Safran, (*stigmata pistillorum croci sativi Linn.*) sind die Fasern des Staubweges von der Blume eines Zwiebelgewächses, das bey uns oft, seiner Schönheit wegen, in den Gärten gezogen wird. In der frischen Blume sehen die Fasern blutroth aus und haben ihren eigenen starken Geruch und einen einigermaßen gewürzhaften bitterlichen Geschmack. Ehemals zog man den Safran bloß aus Egypten, Italien und andern Gegenden des Orients; daher man ihn crocus orientalis hieß, und diesen hält man auch noch jezt für den besten. Jezt bauet man ihn aber auch in Europa, nehmlich in England, Spanien, Frankreich, Oesterreich, Italien, Schlesien. Der englische ist in derbe runde Kuchen gepreßt. Bey uns ist der französische besonders der aus Gastinois (saffron de Gatinois) und der Oesterreichische der gewöhnlichste und beste. Der Italiänische sieht viel bleicher aus, färbt aber das Wasser viel stärker. Der Safran zur Arzeney muß eine feurige, dunkelrothe Farbe haben, sich fettig anfühlen lassen, dabey aber trocken und zerbrechlich, zähe und fest beym Zerreißen, und nicht schmiericht, und leicht zu zerreiben seyn, und eine geringe Menge muß

viel

viel Wasser dunkelgelb färben. Er muß frisch seyn, inwendig wie auswendig einerley Farbe auch nicht sonderlich viel weiße oder gelbe Enden und einen bitterlichen, scharfen und gewürzhaften Geschmack und einen starken sich weit ausbreitenden Geruch haben. Der feuchte Safran, der sich bey dem Reiben mit den Fingern nicht abfärbt, einen schwächern oder gar fremden Geruch hat und mit weißen und hellgelben Fasern vermischt ist, ist untauglich. Je älter der Safran ist, desto unkräftiger ist er. Der Apotheker muß den Safran in einer Blase, die in ein zinnernes Gefäß gut eingeschlossen ist, aufbewahren. Abbildung siehe Blacwell 144. 566. Icon plant. med. 151.

Apothekernahme Flores hyperici communis.

Johanniskrautblumen, flores hyperici perforati Linn. Die Pflanzen, wovon man die Blumenknospen sammlet, unterscheidet sich von andern, die ihr ähnlich sehen, durch die stumpfen Blätter, die gegen das Licht gehalten, voller kleinen Löcher sind. Es sind fünfblätterichte gelbe Blumen aus welchen, man, wenn sie noch frisch sind, einen rothen Saft auspressen kan. Man darf nicht warten, bis die Blumen aufgeblüht sind, sondern man muß schon im Junius und Julius die gelben Blumenknospen sammlen. Die Pflan-

ze dauret aus und wächst auf Wiesen. Abbildung. siehe Blacwell T. 15. Icon plant. med. 31.

Apothekernahme Flores lavendulæ.

Lavendelblüthen, flores lavendulæ spicæ Linn. Man nimmt lieber die Blüthen vom schmalblätterichten Lavendel, und es dürfen nur die noch unaufgeblühten, blaulichten Blütenknospen mit dem Kelch gesammlet werden, denn die aufgeblühten Blumen sind unkräftiger. Der Geruch der Lavendelblüthen ist angenehm, und der Geschmack erwärmend bitterlich und beißend. Die Pflanze ist strauchartig und wächst in Italien, Spanien, Languedoc und in der Schweiz wild, bey uns in Gärten. Abbildung siehe Blacwell 294. Icon plant. med. T. 53.

Apothekernahme Flores liliorum alborum.

Weiße Lilienblätter, petala lilii candidi Linn. Man sammlet nur die weißen Blätter der glockenförmigen Blumen, die einen sehr angenehmen starken Geruch haben. Sie werden nur frisch zum Oelaufguß gebraucht. Die Pflanze ist ein Zwiebelgewächs, und wächst in Palästina und Syrien wild, bey uns in Gärten. Abbildung siehe Blacwell T. 11.

Apo=

Apothekernahme Flores meliloti communis.

Steinkleeblumen, flores trifolii meliloti officinalis Linn. Melilotenblumen. Man hat zweyerley Abarten, nehmlich Steinklee mit der weißen und mit der gelben Blume. Die gelben Blumen sind geruch- und kraftvoller und daher darf der Apotheker nur diese einsammlen und die Blumen ganz lassen. Die Pflanze ist ein- und zweyjährig und wächst an Wegen und Hügeln. Abbildung siehe Blacwell T. 80. fig. 1. Icon plant. med. 204.

Apothekernahme Flores millefolii.

Schaafgarbenblumen, siehe herba millefolii. Die Blumen sind klein, weiß und wachsen in Gestalt eines flachen Straußes; sie schmecken zusammenziehend und etwas bitter gewürzhaft. Ihr Geruch ist, zumal wenn sie zwischen den Fingern zerrieben werden, gewürzhaft. Sie werden mit Kelch und Blumenblättern ganz abgepflückt und vorsichtig getrocknet.

Apothekernahme Flores papaveris erratici.

Klatschrosen, flores papaveris rhœadis Linn. rothe Mohrblumen, Klapperrosen. Man braucht nur die Blumenblätter, diese sind hochroth, fühlen sich fetticht an, sind groß

und weich. Sie haben, wenn sie frisch oder kaum getrocknet sind, einen betäubenden Geruch wie Mohnsaft und einen schleimichten etwas bitterlichen Geschmack. Sie unterscheidet sich vom papav. dub. *Linn.* durch die runde Kapsel, die beym zweifelhaften Mohn länglich ist. Die Pflanze ist einjährig und wächst auf den Aeckern. Abbildung siehe Blacwell 2. Icon plant. med. 157.

Apothekernahme Flores rosarum rubrarum.

Rosenblätter, *petala rosæ centifoliæ* Linn. Man sammlet die Blätter, ehe die Rose ganz aufblühet, und hebt nur die Blätter auf, denn der Kelch und die Befruchtungstheile werden weggeworffen. Abbildung siehe Blacwell 78.

Apothekernahme Flores sambuci.

Hollunderblumen, flores sambuci nigri Linn. Fliederblumen, siehe cort. sambuci. Die kleinen weißlichen Blumen, die in einem Blumenstrauß oder schirmähnlich wachsen, riechen betäubend und stark. Sie werden ganz und mit ihren weißlichen Stielen getrocknet.

Apothekernahme Flores verbasci.

Wollkrautblumen, siehe herba verbasci. Die Blumen sind sehr zart. und gelblich. Sie schme=

schmecken honigartig oder fetticht und riechen angenehm.

Apothekernahme Flores violæ martiæ.

Blaue Veilchen, flores violæ odoratæ Linn. Blaue Merzviolen. Man sammlet nur die fünf dunkelblauen wohlriechenden ungleichförmigen Blätter, und wirft Kelch und Saamengefäße weg. Sie unterscheidet sich von dem Hundsveilchen durch die herzförmige Blätter und durch den Wohlgeruch der blauen Blumen und wird frisch gebraucht. Die Pflanze dauret aus und wächst auf waldichten Hügeln, im Graß und an Zäunen und Hecken. Abbildung siehe Blacwell 55. Icon plant. med. 8.

V.

Früchte.

Anmerkungen.

1) Die Früchte dürfen nicht eher als bis sie vollkommen reif sind, abgenommen werden; es sey denn, daß sie ausdrücklich unreif verlanget werden.