Rücksicht zu nehmen, daß sie nicht unter einander kommen, weil verschiedene derselben eine drastische Wirkung besitzen.

7. Früchte (Fructus) reife (maturi) und unreife (immaturi).

* Acaciae fructus. Schleen. Heckschlehen.

Diese bekannten Früchte sind rund, von der Größe einer Kirsche, schwärzlich, mit einem blauen Staube bedeckt. Das Fleisch derselben ist grüngelb, herbe, und enthält eine flache rundliche Nuß, welche einen bitterlichen Kern einschließt. Zum Arzneygebrauch werden sie wenig mehr angewendet, häufig aber werden sie, wenn sie ihre vollkommene Reife erlangt haben, mit Essig und Zucker eingemacht genossen.

Der Strauch von welchem sie kommen ist bey den Blumen beschrieben worden, s. Acaciarum Flores.

Alkekengi seu Solani vesicarii Baccae Judenkirschen. Schlutten. Boberellen.

Diese Beere sind roth, saftig, von der Größe einer kleinen Kirsche, zweyfächrig und enthalten viel Saamen; sie besitzen einen säuerlichen bitterlichen Ge-

schmack. Jede Beere sitzt in einer ziegelrothen, aufgeblasenen, hohlen, leichten, dünnen Kapsel, welche fünfeckig, bauchig, oben zugespitzt und aus dem Kelch entstanden ist.

Die Pflanze Physalis Alkekengi Linn. gehört in die fünfte Klasse; der Stengel derselben ist unten etwas ästig, die Blätter sind dunkelgrün, gepaart, gestielt, ganz, eyförmig zugespitzt, etwas ausgeschweift. Die Blumen sind weiß, der Kelch fünfspaltig, fünfeckig, die Krone radförmig; der Rand fünfspaltig, gefalten, groß, die Röhre sehr kurz.

Diese Pflanze wächst in Deutschland ziemlich häufig wild, bey uns wird sie vorzüglich in Weinbergen angetroffen.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 234. Blackwell Herbar. Tab. 161. Schkuhr bot. Handb. Tab. 45.

Amomum. Piper jamaicense. Pimenta. Nelkenpfeffer. Neue Würze. Jamaischer Pfeffer. Amomen.

Dieses sind trockne, runde, glatte, schwarzbraune Beere, die zwey Saamen enthalten. Sie sind etwas größer als ein Pfefferkorn, besitzen einen sehr gewürzhaften, nelkenartigen Geruch und Geschmack.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0798-3 DFG

Nach Hagen liefern sechzehn Unzen desselben zwey Loth ätherisches Oel (Oleum amomi), welches am Geruch und Geschmack dem Nelkenöl sehr ähnlich und im Wasser zu Boden sinken soll.

Diese Früchte werden von Myrtus Pimenta Linn. eingesammelt, einem Baume der in die zwölfte Klasse gehört. Der Baum erreicht eine sehr ansehnliche Höhe, und unterscheidet sich von andern Myrtus Arten durch seine wechselsweise stehende Blätter. Alle Theile dieses Baums, Wurzel, Rinde und Blätter sind sehr gewürzhaft. Die Beere werden unreif, wenn sie noch grün sind, abgepflückt, weil sie durch die Reife von ihren Gewürzhaften viel verlieren; durch das Trocknen an der Sonne wird ihre grüne Farbe in eine braune verwandelt.

Das Vaterland dieses Baums ist Amerika, Neuspanien, die antillischen Inseln, vorzüglich Jamaika. Er wächst theils wild, theils wird er auch mit Fleiß angebauet, und sorgfältig zu Alleen angepflanzt.

Im Handel kommt unter den Namen großes englisches Gewürz eine Frucht vor die jener ähnlich ist, und daher auch häufig mit ihr vermischt wird. Die Beere aber sind größer, und weniger gewürzhaft, und sollen beym Gebrauch Betäubung erregen. Nach Hagens Angabe soll dieses Gewürz unter dem Namen Tabaskapfeffer aus dem Spanischen Amerika kommen.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0799-1 DFG

Amygdalae. Mandeln.

Man hat davon zweyerley süße und bittere. Die süßen Mandeln (Amygdalae dulces) sind entweder noch mit einer dünnen harten zerbrechlichen Schale umgeben, und dann heißen sie Krachmandeln, Knackmandeln; oder sie sind von der Schale befreyet, abgeschälte Mandeln (Amygdalae excorticatae). Mit den Schalen wird nur die Spielart versendet welche größer sind, und deren Schale dünn und zerbrechlich, braun, gefurcht, voller kleiner Löcherchen ist, an dem einen Ende stumpf und mit einer Vertiefung, an dem andern aber spitz, und auf beyden Seiten mit einem Rande versehen ist. Die Mandeln welche eine sehr dicke Schale haben werden gewöhnlich ausgeschält.

Von den abgeschälten Mandeln kommen vorzüglich zwey Haupt-Varietäten vor, die eine ist groß, flach, eyförmig mit einer braunen Haut überzogen die mit erhabnen Strichen bezeichnet, und einem gelblichen Staub bedeckt ist; wenn man sie mit heißem Wasser anbrühet, so läßt sich die Haut abschieben und der darunter liegende Kern ist weiß und schmeckt süß. Man nennt diese Sorte Valenz Mandeln. Die andere Sorte heißt Provinz Mandeln, sie sind kleiner als die vorigen, kürzer, an dem einen Ende dicker, übrigens ebenfalls mit einer solchen Haut bedeckt, und besitzen denselben Geschmack.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0800-7 DFG

Die bittern Mandeln (Amygdale amarae) erhält man auch von den harten Schalen befreyet, sie unterscheiden sich von den süßen Mandeln blos durch den bittern Geschmack.

Zum Arzneygebrauche muß man durchaus solche Mandeln wählen die frisch, nicht ranzig oder von Würmern zernagt sind, und die einen reinen Geschmack besitzen; auf die Gestalt und Größe kömmt nichts an.

Sowohl die süßen als die bittern Mandeln geben durch Auspressen ein süßes mildes Oel (Oleum amygdalarum) welches eine gelbliche Farbe besitzt; aus den süßen Mandeln erhält man gewöhnlich den dritten Theil ihres Gewichts, aus den bittern aber kaum den vierten Theil. Der Rückstand enthält noch immer Oel welches mit schleimigen Theilen verbunden ist, man nennt ihn Mandelkleye (Furfur amygdalarum) und bedient sich desselben zum Waschen der Hände und des Gesichts. Durch Destillation erhält man vorzüglich aus den bittern Mandeln eine sehr geringe Menge eines destillirten Oels, welches im Wasser zu Boden sinkt, einen höchstdurchdringenden betäubenden Geruch besitzt, und als Gift wirkt; ich habe dieses Oel auch aus der Kleye noch abgeschieden.

Werden die süßen oder die bittern Mandeln mit Wasser angestoßen, so liefern sie eine weiße Saamenmilch.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0801-3 DFG

Alle Mandeln die wir im Handel erhalten kommen von dem Mandelbaume Amygdalus communis Linn. der in die zwölfte Klasse gehört, und von dem es mehrere Spielarten giebt, welche die verschiedenen Mandeln liefern. Der Baum erreicht eine mittelmäßige Höhe, und hat etwas abstehende Aeste. Die Blätter sind eyförmig, zugespitzt, etwas sägeförmig, glatt, gestielt und zerstreuet. Die Blumen sind weiß, und sitzen ohne Stiele auf; der Kelch derselben ist glockenförmig, fünftheilig, die Krone fünfblättrig, die Staubfäden sind kürzer als die Krone Die Frucht ist eyförmig, gegen die Basis zu breiter, äußerlich mit einem grünen wolligen Oberhäutchen bedeckt, unter dem ein trocknes, bitteres oder unschmackhaftes Fleisch liegt. Der Länge nach ist die Frucht mit einer Furche bezeichnet, welche sich bey der Reifung auf beyden Seiten öffnet. In der Mitte des Fleisches liegt nun der Stein, welcher den Saamen oder den Mandelkern eingeschlossen enthält.

Das Vaterland dieses Baums ist das mitternächtliche Afrika. In dem südlichen Theile von Frankreich, in Spanien, Italien und Sizilien wird er sehr häufig gebauet, und wir erhalten unsere Mandeln daher Er verträgt auch das deutsche Klima, und kömmt gut fort wenn er an Orte gepflanzt wird wo er viel Sonne hat, und vor dem Nordwinde gesichert ist. Das Fortpflanzen geschieht durch die Kerne welche noch in ihrer Schale enthalten sind, sicherer aber da-

durch, daß man ein Reis von einem guten Mandelbaume, auf einen Pflaumen- Pfirsch- oder Aprikosenstamm pflanzt. Er liebt vorzüglich einen lockern, leichten und sandigen Boden.

In Rußland sind auch die Früchte des Zwergmandelbaums Amygdalus nana Linn. in den Apotheken eingeführet, um daraus das Oel zu erhalten. Dieser niedrige Strauch wird sehr oft in unsern Gärten zur Zierde gehalten, weil er im Frühjahre mit vielen schönen rothen Blumen blühet — ich habe aber noch nie reife Früchte davon erhalten können. Er wächst im südlichen Rußland wild.

Abbild. von Amygdal. com. s. Zorn Icon. plant. Tab. 301. Blackwell Herbar. Tab. 105. Amygd. nan. s. Schkuhr bot. Handb. Tab. 131.

Anacardium occidentale. Abendländische Elephantenlaus. Kajou.

Dieses sind platte nierenförmige Nüsse, die eine doppelte Schale haben, eine innere, welche einen weißen Kern einschließt, und eine äußere die schwarz und glänzend ist. Zwischen den beyden Schalen befindet sich in einer faßrigen Substanz ein öliger Saft, der bey der frischen Nuß höchst scharf und giftig ist, und auf der Haut Blasen erregt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0803-4

Die Pflanze Anacardium occidentale Linn. gehört in die zehnte Klasse und ist ein vortrefflicher zwanzig Schuh hoher Baum; bey dem gebaueten wird sein Schopf gehörig zusammengefügt, bey den ungebaueten aber vernachläßiget; sein Stamm hat selten über ein und einen halben Schuh im Durchmesser; die Zweige sind mit Stützen versehen und ungleich. Die Blätter sind lederartig, fast eyförmig, glänzend, ganz, gestielt und stehen wechselsweise zerstreuet da. An der Spitze stehen afterdoldenartige, weitschweifige Rispen und enthalten unzählige kleine, wohlriechende Blumen, die auf einem länglichen Blumenboden sitzen, den man kaum vom Blumenstiel unterscheiden kann.

Die Blumenkrone ist roth; die meisten Blumen haben zehn Staubfäden, von denen aber immer einer ohne Staubbeutel ist; doch finden sich oft auch nur acht, die alle fruchtbar sind, oder sieben. Zu Zeiten trift man blos weibliche Blumen an, in denen alle Staubfäden fehlen, daher diese Pflanze gewissermaßen zur drey und zwanzigste Klasse gehört. Die Narbe sieht beynahe wie ein Staubbeutel aus. Ist die Befruchtung geschehen, so wächst der Fruchtknoten zu einer nierenförmigen Nuß an, welche in kurzer Zeit die gehörige Größe erlangt. Endlich fängt der Fruchtknoten an sich zu verlängern, und sich sehr zu vergrößern, ohngeachtet er vorher so dünn war, daß man ihn hätte für einen Theil des Blumenstiels halten können. In Rücksicht seiner Gestalt und Größe

gleicht

gleicht er einer mittelmäßigen Birn; anfangs ist er grün, gegen das Ende scharlachroth oder gelb, oder aus beyden gemischt, wie es scheint nach der verschiedenen Bestrahlung der Sonne. Er besteht aus einem weißen faßrigen, schwammigen und saftigen Fleische, welches, wenn er reif ist, einen säuerlich süßen weinartigen sehr angenehmen Geschmack besitzt, außerdem aber herbe ist, und die Zähne stumpf macht. Man pflegt den Saft auszusaugen, und wirft die Substanz weg, welche sich nicht auflösen läßt. Einige essen auch die Fruchtböden ganz. Die Kerne sind sehr weiß, zart und süß. Die Indianer spalten die Nüsse in zwey Theile, nehmen die Kerne heraus und legen sie in kaltes Wasser; so zubereitet essen sie solche ohne allen Nachtheil.

Dieser Baum wächst in Ost- und Westindien, gehört aber nur am letzten Orte zu Hause.

Abbild. s. Zorn Icon. plant. Tab. 357. Jacquin plant. amer. Tab. 124.

Anacardium orientale. Ostindische Elephantenläuse. Malackanüsse.

Diese unterscheiden sich von den vorigen dadurch, daß sie platt und herzförmig sind, übrigens kommen sie mit jenen überein.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0805-6 DFG

Sie haben nehmlich ebenfalls eine doppelte Schale; die eine schließt den Kern ein, und zwischen dieser und der andern befindet sich in einer faßrigen Substanz ein äußerst scharfer, ätzender Saft. Die Indianer bedienen sich dieses Saftes um Baumwolle, Leinwand und Seide zu bezeichnen, weil er einen schwarzen Fleck hinterläßt, welcher weder durch Seife, noch Alkali, noch durch eine andere Art weggebracht werden kann.

Der Baum heißt Semecarpus Anacardium Linn. und gehört in die fünfte Klasse. Er ist sehr ansehnlich und hat eine aschgraue Rinde. Die Blätter stehen wechselsweise, sind keilförmig, zugespitzt, gestielt, ganz, groß, glatt, mit einzelnen Haaren besetzt. Die Blumen bilden Endtrauben, die aufrecht und gestielt sind. Die Deckblätter sind an die Blumenstiele angewachsen, sind rinnenförmig, rauh, und fallen ab. Die Krone ist grüngelb, die Staubbeutel gelblich.

Das Vaterland dieses Baums ist Ostindien, woselbst er in trocknen Wäldern wächst.

° Anthophylli. Mutternägelein. Mutternelken.

Dieses sind die Früchte des Gewürznelkenbaums (s. unter den Blumen Caryophylli). Sie sind bräunlich schwarz, einen Zoll lang, auf beyden Seiten schmal, in der Mitte bauchig, und von Geruch und

Geschmack wie die Gewürznelken, aber bey weiten nicht so angenehm und nicht so stark, daher sie auch recht gut zu entbehren sind. Sonst fand man sie immer unter den Gewürznelken, aber seit der Zeit daß sie so sehr im Preiße gestiegen sind, werden sie von den Droguisten sorgfältig ausgelesen.

* Aquaticae nuces. Tribuli aquatici. Stacheln ü ss e. Wassernüsse.

Diese Früchte sind von brauner Farbe, trocken, mit vier Flügeln oder Stacheln versehen; sie enthalten weiße ölige, süßlich schmeckende Kerne.

Die Pflanze welche diese Nüsse liefert heißt Trapa natans Linn. ist eine Wasserpflanze und gehört in die vierte Klasse. Ihre schwimmenden Blätter sind rautenförmig, gezähnt, auf der Unterfläche etwas rauh mit rauhen dicken Blattstielen versehen; die untergetauchten Blätter sind haarförmig. Die Blumen kommen in Juni dicht auf dem Wasser mit den Blattstielen zugleich hervor, sie haben einen viertheiligen Kelch, eine weiße Krone die aus vier verkehrt eyförmigen Blättchen, welche größer sind als der Kelch, besteht, und sitzen auf kurzen Stielen. Nach der Blüthe verlängern sich dieselben, und tragen die Nüsse.

Die Pflanze wächst in Deutschland hin und wieder in stillen morastigen Wassern, Teichen und Gräben, und ist einjährig.

Abbild. s. Schkuhr bot. Handb. Tab. 25.

Aurantiorum virides seu immatur. fructus. Mala aurantia immatura seu curassaviensia. Unreife Pomeranzenfrüchte. Pomeranzenäpfel.

Dieses sind die unreifen Früchte des Pommeranzenbaums, welcher bey den Kräutern abgehandelt worden ist s. Aurantiorum folia. Sie werden abgepflückt wenn sie die Größe einer Erbse bis zur Größe einer Kirsche haben. Im frischen Zustande sehen sie grün aus und schmecken etwas herbe, getrocknet aber bekommen sie eine braune Farbe, und schmecken angenehm gewürzhaft und sehr bitter. Wenn diese Früchte ganz reif werden, so erlangen sie die Größe einer Citrone, sind aber kugelrund, an beyden Enden etwas eingedrückt, und mit einem Nabel versehen. Unter der Rinde (s. Aurantiorum cortex) ist ein gelbliches Fleisch befindlich, welches voller Saft ist, und in neun bis zwölf Fächer angetheilt ist, welche den Saamen enthalten.

Aus einer Abart von Pomeranzen gewinnt man auf der Insel Barbados ein ätherisches Oel, welches Bergamotöl, Orangenöl, (Oleum seu Essentia Bergamotto) genannt wird. Da dieses Oel in besondern Bläschen auf der Oberfläche der Früchte eingeschlossen ist, so wird es durch eine mechanische Opera-

tion gewonnen; man rollt nämlich die frischen Früchte auf Walzen die mit Stacheln besetzt sind, wodurch die Oelzellen zerrissen werden, und das Oel abfließt. Dieses Oel riecht weit angenehmer als wenn es durch Destillation gewonnen wird.

† Barbadensis nux. Ficus infernalis. Nux cathartica americana. Nux Ricini majoris. Purgiernuß. Brechnuß.

Diese Nuß ist dreyfächrig, von der Größe einer welschen Nuß, und enthält in jeden Fache einen länglichen Saamen, welcher unter einer zerbrechlichen, glänzenden, schwarzen Schale, einen öligen Kern enthält. Diese Nüsse besitzen eine äußerst heftige giftige Schärfe, welche blos in der Schale liegen soll. In ältern Zeiten wurde aus den zerquetschten Saamen mit Wasser ein Oel ausgekocht, welches man Höllenöl (Oleum infernale seu Cicinum) nennt.

Diese Früchte kommen von Jatropha Curcas Linn. einem Baume der in die ein und zwanzigste Klasse gehört. Er erreicht keine besondere Höhe und hat herzförmige eckige Blätter. Das Vaterland desselben ist Amerika.

* Been nuces seu Behen. Balani myrepsicae, Glandes unguentariae. Beennüsse.

Diese Nüsse sitzen in einer dreyklappigen Hülse in einer weichen Substanz; sie sind von der Größe der Haselnüsse, haben eine äußere grauliche dünne zerbrechliche Schale, und unter derselben eine weiße schwammige Haut, die einen sehr ölreichen Kern umgibt. Sie haben einen scharfen und unangenehm bittern Geschmack, geben aber durch das Auspressen eine ziemliche Menge eines fetten gelblichen, durchsichtigen, ätherischen Oels, welches keinen Geruch und Geschmack besitzt und nicht leicht ranzig wird. Es wird Beenöl (Oleum Been seu Balatinum) genannt, und wenig mehr zum Arzneygebrauch, desto häufiger aber von den Parfumeurs zu Salben, Ceraten, Pomaden und wohlriechenden Balsamen gebraucht u. s. w. Aus acht Pfund Beennüssen soll man beynahe zwey Pfund Oel erhalten.

Der Baum welcher diese Früchte liefert *Guilandina Moringa* Linn. gehört in die zehnte Klasse; er soll eine sehr beträchtliche Höhe erreichen, einen unbewehrten Stamm, und meistens zweyfach gefiederte Blätter enthalten, deren untere Blättchen dreyfach sind.

Er wächst in Aegypten, Syrien, Malabar und Zeylon.

Berberis baccae. Sauerbeere. Berberis, Berberitzen. Sauerach. Rhabarberbeere.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0810-3 DFG

Diese Beere sind roth, walzenförmig, stumpf, einfächrig, enthalten zwey längliche Saamen, und einen rothen angenehmen sauern Saft. Man trocknet die Beeren nicht, sondern preßt sie blos des Saftes wegen aus. Um diesen Saft aufzubewahren, muß man ihn erst durch ruhiges Stehen ganz helle werden lassen, dann behutsam abgießen, durchseihen und auf gläserne Bouteillen füllen, die oben mit etwas Oel oder Wachs bedeckt und gut verschlossen werden.

Der Strauch welcher diese Beere liefert Berberis vulgaris Linn. gehört in die sechste Klasse und blüht im May und Juni mit gelben Blumen, welche häufig an den Spitzen der Zweige zwischen den Blättern hervorkommen. Der Kelch der Blumen ist sechsblättrig, die Krone ebenfalls, die Blättchen sind an der Basis mit zwey gefärbten Drüsen versehen. Die Blätter kommen büschelweise hervor, sind verkehrt eyförmig, länglich, am Rande mit feinen, haarförmigen, spitzen Sägezähnen besetzt, auf der Oberfläche graugrün, auf der Unterfläche matt, wie bestäubt. Da wo die Blätter entspringen, sitzen immer ein bis zwey Dornen.

Dieser Strauch wächst hin und wieder in Deutschland wild, vorzüglich häufig habe ich ihn im Vorpommern angetroffen.

Abbild. s. Zorn Icon. Pl. Tab. 86. Blackwell Hb. T. 165. Schkuhr h. Handb. T. 99.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0811-8 DFG

Cacao. Nuces Cacao. Kakaobohnen. Kakau. Kakaonüsse.

Die Kakaobohnen habe die Größe und Gestalt der Mandeln, sie sind mit einer rauhen, zerbrechlichen Schale überzogen, unter welcher der markige, graue Kern befindlich ist, der sich in Flügel zertheilen läßt, die noch mit einem Häutchen umgeben sind. Im Handel kommen verschiedene Sorten vor, die beste ist der Carackische Kakao (Cacao Caraque, de Caraquas), der aus der Provinz Nikaragua kömmt. Die Bohnen sind größer, schwerer, dicker und härter als die übrigen Sorten, und enthalten viel Oel. Die Schalen sind gemeiniglich mit kleinen, glänzenden, weißlichen Flittern bedeckt, welche nichts anders als Glimmer sind, die sich von der Erde, worauf sie an ihrem Geburtsorte getrocknet sind, angehangen haben. Hierauf folgt der Berbicischen (Cacao de Barbiche s. de Berbice) der kleiner, dicker, und noch ölreicher ist. Dann der Martinikische (Cacao martinique) der aus Martinik, Surinam, und S. Domingo gebracht wird, kleiner als die vorigen Sorten, dünner, weniger ölreich, und bitterer ist. Er hat eine glatte, hellbraune Schale, und wird am meisten zur Bereitung der Chocolade angewendet. Die schlechteste Sorte endlich ist der Brasilianische Cacao Brasilienſ.) der lang, schmal, flach, dunkelbraun, trocken und bitterlich schmeckt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0812-4 DFG

Das aus dem Kakao durch Auskochen oder Pressen erhaltene fette Oel (Butyrum Cacao) ist weiß fest und wird nicht leicht ranzig.

Der Baum welcher diese Früchte liefert, heißt Theobroma Cacao Linn. und gehört in die achtzehnte Klasse. Man findet ganze Wälder davon, zwischen den beyden Wendekreisen in Amerika, in den heißesten Gegenden; er wird aber auch vorzüglich um die Frucht zu veredeln gebauet. Wahrscheinlich ist es, daß die verschiedenen Sorten Kakao von wirklich verschiedenen Arten herrühren, und nicht blos von Abarten. Jacquin beschreibt zwey Bäume die er auf Martinik antraf, die sich durch die äußere Gestalt ihrer Früchte unterschieden, und vermuthlich zweyerley Arten waren. Die eine welche dort Cacao du pays genannt wurde, oder der einheimische, trägt Früchte welche aus dem Elliptischen in das Längliche übergehen, an der stumpfen Spitze sich verschmälern, zehnmal gefurcht und durch kleine Buckelchen ungleich gemacht sind. Der andere sogenannte Cacao de Cayenne hat eyförmige Früchte, die ganz und gar keine solche Erhabenheiten, und beynahe keine Furchen haben, den vorigen an der Dicke gleichen, und kürzer sind.

Jeder Baum, sowohl der einen als der andern Art, hat eine sehr angenehme Gestalt, endet sich schopfig, und erreicht eine Höhe von zwölf bis sechzehn Fuß. Der Stamm steht aufrecht und ist in der Hö-

he und Dicke einen gut ausgewachsenen Menschen gleich. Seine leichte, weiße, holzige Masse ist mit einer bräunlichen, gleichen Rinde überzogen. Die Blätter gehen aus dem lanzettförmigen ins längliche über, sind lichtgrün, ganz, wechselsweise, neun bis sechzehn Zoll lang, und sitzen auf einen Zoll hohen Blattstiele. Vorzüglich aus den Narben der vergangenen Blätter, kommen ohngefähr acht bis zehn dünne gehäufte Blumenstiele hervor, bis selbst an den einzelnen Stamm, und an den dickern Zweigen, unter denen meist nur einer Frucht bringt, die andern aber unbefruchtet abfallen. Die Früchte sind glatt, entweder gelb oder roth, oder aus beyden Farben gemischt; die Schale ist fleischig, inwendig fleischfarben und fast einen halben Zoll dick. Das Mark ist weißlich, von butterartiger Consistenz, sondert sich zur Zeit der Reife von selbst von der Schale ab, hängt nur noch vermittelst einiger Fäden mit derselben zusammen, welche das Mark durchdringen und bis an die Schale reichen; daher geben die angestoßenen Früchte ihre Reife durch ein Geräusch zu erkennen. Das Mark schmeckt sehr angenehm säuerlichsüß, und wird von den Inwohnern roh genossen. Jede Frucht enthält ohngefähr fünf und zwanzig Saamen, die, wenn sie frisch sind, fleischfarbig aussehen. Nimmt man sie aus der Frucht heraus, so sind sie in Kurzen zur Aussaat untauglich. Der Baum trägt das ganze Jahr Blätter, Blumen und Früchte, die meisten Früchte aber werden doch im Junius eingesammelt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0814-6 DFG

Nachdem man das Mark abgesondert hat, werden die Saamen oder Bohnen noch ganz frisch in große Fässer gepackt, mit Steinen beschwert, und bleiben so einige Tage darin liegen; sie erleiden dadurch eine Art Gährung und nehmen eine rothe oder braune Farbe an. Diese Gährung dient theils dazu, ihnen den bittern und herben Geschmack zu benehmen, theils auch um das nachherige Auskeimen zu verhüten. Nachdem sie gegohren haben, breitet man sie an einen freyen Orte in der Sonne aus, und kehrt sie fleißig um, damit sie recht trocken werden.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 308. Blackwell Herbar. Tab. 373.

† Cajeputi fructus seu semen. Cajeputsaamen.

Unter diesem Namen kommen rundlich-längliche braune Früchte oder eigentlich Saamenkapseln vor. Sie sind ein und einen halben Zoll lang, im Durchmesser einen halben Zoll breit, oben stumpf, breit, und nach der Basis zu allmählig spitz, theils stumpfdreyeckig, theils rundlich. Aeußerlich schmutziggelbbraun, langgestreift, bisweilen höckerig. Inwendig enthalten sie drey Fächer, in jedem liegen drey Reihen Saamenkörner, welche durch eine graue Haut verbunden sind. Die Saamen selbst sind eckig, glänzend, kaffeebraun, und besitzen so wie die ganze Kap-

einen starken gewürzhaften, kampferartigen, erwärmenden Geruch und Geschmack. Man findet diese Saamen selten in deutschen Apotheken.

Der Baum welcher diese Saamen liefert Melaleuca Leucadendron Linn. gehört in die achtzehnte Klasse, und ist wegen des ätherischen Oels das man daraus destillirt bemerkungswerth. Das destillirte Oel welches man Cajeput oder Cajeputöl (Oleum Cajeput, Cajepoet, Kajuput, Cajaputi Wittnebianum) nennt, wird aus den getrockneten Blättern dieses Baums destillirt. Es besitzt einen durchdringenden, angenehmen, Kardemomen und Kampferähnlichen Geruch und Geschmack, und ist gewöhnlich von grüner Farbe. Man hat sich sehr lange darüber gestritten, ob ihn die grüne Farbe wesentlich zukomme und die Frage bald bejahet, bald verneint: da aber jedes Cajeputöl wenn es noch einmal in gläsernen Gefäßen rektifizirt wird, ungefärbt oder blaßgelblich übergeht, ohne etwas von seinen andern Eigenschaften zu verlieren, so ist es wohl keinen Zweifel unterworfen, daß die grüne Farbe zufällig sey. In den meisten Fällen rührt sie vom Kupfer her, weil das Cajeputöl von der Insel Banda aus, in kupfernen Flaschen versendet wird. Indessen ist es auch möglich, daß die grüne Farbe dem Oele bisweilen durch das Harz von Schaafgarbe ertheilt wird, wie einige behaupten. Man erhält das Cajeputöl sehr selten ächt, öfters ist es nichts anders als ein Gemisch

von Kampfer und Rosmarinöl, welches sich entdecken läßt, wenn man etwas von dem Oel auf Zucker tröpfelt und im Wasser auflößt, wobey sich der Kampfer in flockiger Gestalt abscheidet. Ob das Oel kupferhaltig sey, kann man erfahren, wenn man es mit etwas verdünnter Salpetersäure schüttelt, und dann ätzenden Ammoniakgeist hinzu setzt, wodurch sich das Kupfer durch eine himmelblaue Farbe wird zu erkennen geben.

Der Cajeputbaum erreicht eine ziemliche Höhe, der Stamm ist gebogen, die Aeste sind aufsteigend, mit einer dicken, blassen Rinde bedeckt. Die Blätter sind linien - lanzettförmig, ganz, gerade, grau, wohlriechend, hart, mit fünf Adern durchzogen. Die Blumen sind weiß, ungestielt, sitzen in langen Aehren. Der Kelch ist röhrig, fünftheilig, die Röhre rundlich, lederartig, braunroth; die Krone besteht aus fünf Blättern, die rundlich, hohl und länger als der Kelch sind. Die Staubfäden ohngefähr vierzig, sind in fünf bis sechs Bündel zusammengewachsen, und haben kleine Staubbeutel.

Das Vaterland ist Ostindien, die Wälder von Cochinchina

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 307.

Capsici fructus. Piper indicum, hispanicum, turcicum. Spanischer, Indianischer oder Türkischer Pfeffer.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0817-3 DFG

Diese Frucht wechselt in der Gestalt mannichfaltig ab, gewöhnlich aber ist sie doch eyförmig und spitz oder kegelförmig. Anfangs ist sie grün, wenn sie aber reif wird, nimmt sie eine orangenrothe Farbe an. Inwendig enthält sie viele kleine, nierenförmige, glatte Saamen. Der Geschmack der Schale ist äusserst bitter, brennend und verliert durch das Trocknen seine Schärfe nicht. Wasser und Weingeist extrahiren diesen scharfen Stoff.

Die Pflanze Capsicum annuum Linn. gehört in die fünfte Klasse, und ist ein Sommergewächs. Der Stengel ist gerade, ästig, und wird ein bis zwey Schuh hoch. Die Blätter sind gestielt, eyrund und spitz. Die Blumen stehen an dicken, kurzen Stielen und haben eine radförmige, gelblichweiße, fünftheilige Krone.

Das Vaterland der Pflanze ist Brasilien, Barbados, Mexiko, es kömmt aber in unsern Gärten sehr gut fort.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 300. Blackwell Herbar. Tab. 129. Schkuhr bot. Handb. Tab. 47.

Cardamomum. Kardamomen.

Unter diesem Namen erhalten wir drey Früchte, oder vielmehr Saamenkapseln mit Saamen, die ein-

ander im Geruch und Geschmack ähnlich, in der Gestalt aber sehr verschieden sind.

Große Kardamomen (Cardamomum majus seu longum); diese Saamenkapseln sind fast ein und einen halben Zoll lang, dünne, dreyeckig, der Länge nach gestreift, zähe und von einer blassen grauen Farbe. Die Saamenkörner haben die Größe des Korianders, sind eckig und besitzen einen sehr angenehmen, gewürzhaften Geruch und Geschmack, der jedoch sehr schwach ist. Durch Destillation erhält man aus diesen Saamen sehr wenig ätherisches Oel. Er wird aus Malabar und Aegypten zu uns gebracht.

Runde Kardamomen (Cardamomum rotundum seu medium); die Kapseln haben fast die Gestalt der Haselnüsse, nur sind sie etwas dreyeckig, leicht zerbrechlich, und mehr oder weniger gelb. Die Saamen sind auf einer Seite eckig, auf der andern rund. Sie besitzen einen starken Geruch und Geschmack, der aber unangenehmer und kampferartiger als bey dem vorigen ist, ein Pfund gibt durch Destillation an drey Drachmen bis ein Loth ätherisches Oel. Man bekömmt ihn aus Java und Malacka.

Kleine Kardamomen. Kardamömlein. (Cardamomum minus) sollen eigentlich allein zum arzneylichen Gebrauche angewendet werden. Die Saa-

menkapsel ist etwa einen halben Zoll lang, bleichgelb, dreyeckig, sehr leicht gestreift, dreyfächrig, und in jedem Fache liegen doppelte Reihen eckige, runzliche, braunröthliche Saamen, die einen angenehmen, durchdringenden Geruch und Geschmack besitzen, und durch Destillation das weiße ätherische Oel geben. Er wird aus Malabar und Zeylon geschickt. Man muß die Saamen erst kurz vor dem Gebrauche von den Schalen befreyen, weil sie sonst bald kraftlos werden.

Von den Pflanzen welche die Kardamomen liefern, ist eigentlich nur die von welcher die dritte gewonnen wird, mit Geweißheit bekannt; sie heißt Amomum Cardamomum Linn. und gehört in die erste Klasse. Ihre Wurzel ist horizontal, kriechend, fast holzig, knotig, gewürzhaft, mit großen Zasern versehen. Der Stengel ist perennirend, einfach, rund, aufrecht. Die Blätter sind lanzettförmig, etwas wellenförmig, glatt, gestreift und umfassen den Stengel. Die Blumen bilden eine kurze Aehre. Die Krone ist trichterförmig, dreytheilig, zugespitzt, weißgelb, der Kelch ist eben so gefärbt. Die ganze Pflanze ist sehr gewürzhaft.

Das Vaterland ist Malabar, Zeylon, Cochinchina.

Abbild s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 336. Blackwell Herbar. Tab. 584.

Caricae. Ficus. Feigen.

Von

Von diesen bekannten Früchten, oder eigentlich fleischigen Fruchtböden kommen mehrere Sorten im Handel vor, von denen vorzüglich die Smyrnischen, die Genuesischen und die Marseiller am bekanntesten sind. Alle enthalten eine Menge Saamen eingeschlossen, der leicht, klein und gelblich ist.

Die Smyrnischen Feigen sind groß, gelb und rund, und besitzen einen schleimigsüßen Geschmack. Die Genuesischen sind ebenfalls groß und gelb, aber länglich. Die Marseiller sind kleiner, rund, gelb, äußerst süß von Geschmack, conserviren sich aber nicht länger als ein Jahr. Diejenigen großen Feigen auf deren Oberfläche sich eine zuckerartige, weißliche Materie abgeschieden hat, nennt man Caricae pingues.

Der Feigenbaum Ficus Carica Linn. gehört in die drey und zwanzigste Klasse. In den ältern Zeiten glaubte man, daß der Feigenbaum ohne zu blühen Früchte trage, jetzt aber weiß man, daß die Blumen innerhalb der Frucht verschlossen sind; die Feigen sind also keine wahren Früchte, sondern blos fleischige Fruchtböden, die inwendig hohl sind und Blümchen von verschiedenen Geschlechte enthalten, und oberw s durch einige Schuppen so fest verschlossen sind, daß kaum das Höhlchen, welches man den Nabel ne r, offen bleibt. In der Levante bringt man die Feigen durch ein besonderes Verfahren, welches man die Ca-

prification nennt zur Reife. Man hat nämlich zweyerley Sorten Feigenbäume, den zahmen und den wilden. Letzterer liefert des Jahrs dreymal Früchte, die nicht eßbar, aber zur Reifmachung der zahmen Feigen brauchbar sind. Sie enthalten nämlich eine Art von Gallinsekten (Cynips Psenes Linn.) welche aus Eyern, die das vorige Jahr hinein gelegt worden, entstanden sind, und bis zu ihrer Verwandlung darin bleiben. Wenn nun die Caprification geschehen soll, so bringt man diese wilden Feigen zu den zahmen, wenn eben das Insekt herauskommen will, und diese Insekten bohren sich dann wieder in die Früchte des zahmen Feigenbaums ein, worauf diese anfangen aufzuschwellen, ungleich größer und reif zu werden. Was dieses Insekt zur Befruchtung beyträgt, ist noch nicht genau bestimmt. Einige halten den zahmen Feigenbaum für den weiblichen, und den wilden für den männlichen, allein man hat auch bey genaueret Untersuchung wieder auf den zahmen Baum beyderley Geschlechter gefunden. So will man ebenfalls bemerkt haben, daß die Insekten, wenn sie aus den Früchten des wilden Feigenbaums heraus geflogen, ob sie gleich anfänglich mit Staube ganz bepudert gewesen, dennoch erst sechs bis sieben Minuten gewartet, bis sich der Staub verloren, und alsdann erst, da sie schwarz und glänzend ausgesehen, sich neue Wohnungen gesucht haben. Es ist daher die Vermuthung sehr wahrscheinlich, welche Murray äußerte, daß die Cynipes durch ihre Stiche blos eine Art Gäh-

rung hervorbrächten, welche bey den ohnehin späteren Früchten die Reife bewirkte. Ausgemacht ist es, daß durch die Caprification die Fruchtbarkeit der Feigenbäume außerordentlich vermehrt wird, denn ein Baum der in Provence und Italien, wo die Caprification nicht eingeführt ist, kaum vier und zwanzig Pfund trägt, liefert auf den Inseln des Archipelagus zwey hundert und achtzig Pfund.

Um die reifen Feigen vor der Fäulniß zu schützen, müssen sie an der Sonne und wenn sie durch Caprification gereift sind, im Ofen getrocknet werden, um die Insekten oder deren Eyer zu zerstöhren; durch diese stärkere Wärme verlieren sie aber auch viel von ihrer Annehmlichkeit. Die getrockneten Feigen werden nun in Kisten oder Körbe gepreßt und verschickt.

Der Feigenbaum wächst in Asien, den Inseln des Archipelagus, Sizilien, Italien, Frankreich und Spanien; bey uns wird er häufig in Gärten gezogen, und bringt auch im Freyen Früchte. Die Bäume erfrieren dem Winter selten, wenn sie nur gut in Stroh eingebunden werden. Er kömmt im fetten und magern Boden fort. Seine Fortpflanzung geschieht am leichtesten durch Ableger.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 479. Blackwell Herbar. Tab. 125.

° Carpobalsamum. Balsamkörner.

Dieses sind dürre Beere, kleiner als eine Erbse, länglichrund, runzlich, mit einen kleinen Stiele versehen. Sie haben eine braune Farbe und ein weißes ölig = gewürzhaft schmeckendes Mark, welches einen angenehmen Geruch besitzt.

Man behauptet, daß dieses die Früchte des Mekkebalsamstrauchs (s. Balsam. de Mecca) seyn, welches aber noch zweifelhaft ist. Man erhält sie aus Arabien.

Cassia fistula seu fistularis. Rohrkassie. Röhrleinkassie. Purgierkassie.

Dieses sind hülsige Früchte, von schwarzer Farbe, rund, gerade, oder auch etwas gekrümmt, etwa einen Zoll dick und ein bis zwey Schuh lang. Inwendig sind sie durch querdurchgehende gelbe Scheidewände in viele Fächer eingetheilt, und in jedem Fache liegt ein dunkelgelber Saame, in einem schwarzen, süßen und weichen Mus (Pulpa Cassiae). Im Handel kommen verschiedene Sorten von der Rohrkassie vor;. die Levantische ist die beste, und kömmt aus Kambaja, Kananor u. a. O. Indiens. Sie ist größer als die andern Sorten, und hat dickere Hülsen. Die Aegyptische oder Alexandrinische soll unreif eingesammelt werden, ist dünner als jene, und enthält weniger Mark. Die Occidentalische wird für schlechter gehalten, als die Orientalische.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0824-1 DFG

Zum Arzneygebrauche muß man die wählen, welche schwer, glatt, inwendig mit weichen, süßen Marke angefüllt ist, und in welcher die Saamen kein Geräusch machen, wenn man die Frucht schüttelt.

Der Baum, welcher die Rohrkassie liefert, heißt Cassia fistula Linn. und gehört in die zehnte Klasse. Er erreicht eine mittelmäßige Höhe, die Aeste stehen sehr weit ab. Die Blätter sind abgebrochen gefiedert und bestehen aus vier bis sechs Paar. Die Blättchen sind eyförmig, zugespitzt, glatt, gestielt. Die Blumen sind glänzendgelb, und bilden lange, zurückgebogene Seitentrauben, sie stehen auf langen Blumenstielen und hängen herab. Der Kelch ist fünfblättrig, fast gleich; die Krone hat fünf ungleiche Blätter und zehn Staubfäden, davon drey länger sind als die andern.

Dieser Baum wächst überall in Ost- und Westindien äußerst häufig wild.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 511. Blackwell Herbar. Tab. 381.

Cerasa acida. Sauerkirschen.

Diese allgemein bekannten Früchte sind saftige, runde Beere, mehr oder weniger dunkelroth, enthalten einen säuerlichen Saft, und einen runden, zuge-

spitzten, etwas gedrückten Kern, mit einem hervorstehenden Rande. Man braucht theils die getrockneten Kirschen (Cerasa acida siccata), theils auch den Saft welchen man aus den frischen Kirschen preßt (Succus Cerasorum) der eine blutrothe Farbe besitzt. Die Kirschkerne (Cerasorum nuclei) werden zum Wasser gebraucht.

Der Baum von welchen die Kirschen kommen heißt Prunus Cerasus Linn. und gehört in die neunzehnte Klasse. Man hat sehr verschiedene Spielarten von demselben, deren Verschiedenheit in ihren verschiedenen Früchten liegt. Der Kirschbaum erreicht eine mittelmäßige Höhe, und blüht im April und May mit schönen weißen Blumen: der Kelch derselben ist glockenförmig, fünfspaltig, abfallend: die Krone besteht aus fünf rundlichen, hohlen, großen, ausgerandeten Blättchen. Die Blätter sind vollgrün, eyförmig, glatt, sägeförmig und gestielt.

Abbild. s. Blackwell Herbar. Tab. 449

Citri poma. Citrea mala. Citronen. Zitronen.

Diese bekannten Früchte sind länglich, und endigen sich oben in eine Warze; das untere Ende derselben ist stumpf, und man findet an denselben gewöhnlich noch das Ueberbleibsel von dem Kelch. Die

äußere Schale ist gelb, gewürzhaft, und enthält ein ätherisches Oel. Sie ist schon unter den Rinden abgehandelt worden, s. Citri cortices. Das Fleisch der Früchte ist sehr saftig, enthält neun häutige Abtheilungen, in welchen die eyförmigen, bitterschmekkenden, zugespitzten Saamen liegen. Der Saft ist angenehm sauer (s. unter den Pflanzensäften Citri succus). Das Citronöl oder Zedroöl (Essentia seu Oleum de Cedro seu Limonum) ist leicht, gelblich, besitzt den Geruch der Citronen, und wird wie das Bergemottöl ohne Destillation, durch eine simple mechanische Operation gewonnen; es werden nämlich die frische Citronen auf einer mit Stacheln besetzte Walze herum gerollt, wodurch die Oelbläschen zerrissen werden, und das Oel abfließt. Man erhält es vorzüglich aus Italien und Sicilien.

Man hat eine Abart von Citronen, welche fest, größer ist, und ein dickes, süßes, eßbares Fleisch hat, man nennt sie Citronaten, Zitronaten. Sie werden zerschnitten, mit Zucker eingemacht, und dann als grüner Zitronat, Citronat oder Sukade (Caro Citri. Confectio carnis citri. Succata, Citronata) verschickt. Er muß inwendig hell und durchsichtig, oben mit einer dunkelgrünen Rinde bedeckt, trocken und ohne alle schwarze Flecke seyn. Er kömmt vorzüglich aus Italien und Frankreich.

Der Citronenbaum von dem diese Früchte kommen Citrus medica Linn. gehört in die achtzehnte

Klasse; er wird etwa acht Fuß hoch, ist aufrecht; die Aeste sind lang, zurückgebogen. Die Blätter sind länglich = eyförmig, abwechselnd, etwas sägeartig gezähnt, glänzend, bleichgrün; die Blattstiele sind linienförmig. Die Blumen sind weiß, sehr wohlriechend, und stehen fast an der Spitze der Zweige. Der Kelch ist fünftheilig, die Krone ist fünfblättrig.

Das Vaterland dieses Baums ist Asien, Persien, Portugall, Spanien, Italien, das wärmere Frankreich und Sicilien. Bey uns wird er häufig in Gewächshäusern gezogen. Die Früchte welche frisch zu uns kommen, werden unreif abgenommen, wenn sie noch grün sind, um das Faulen auf der weiten Reise zu verhindern.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 361. Blackwell Herbar. Tab. 496.

Eine andere Spielart von Citronen wird Limonien genannt; sie enthalten einen Saft der sehr sauer ist, und der sonst unter dem Namen Limoniensaft (Succus Limonum) aus Indien gebracht wurde. Jetzt bedient man sich in deutschen Apotheken statt desselben durchaus des Citronensaftes. Der Limonienbaum weicht vom gewöhnlichen Citronenbaume sehr ab. Die Aeste desselben sind sehr ausgebreitet; die Blätter ey = lanzettförmig, fast ganz, und die Blumen weiß und roth gefleckt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0828-5 DFG

Coccognidi baccae. Coccum Cnidium. Grana Cnidia, Cocci Cnidii. Kellerhalskörner. Kellerhalssaamen. Seidelbastbeere.

Diese Beere sind im reifen Zustande hochroth, werden zuletzt dunkel, sind rund, und enthalten einen runden, etwas zugespitzten, gelbgrauen Saamen mit einem öligen Kern, der einen äußerst brennenden Geschmack zurückläßt und sehr gefährliche Wirkungen hervorbringt. Aus den saftigen Beeren wurde ehemals ein Extrakt bereitet, jetzt aber sind blos noch die Saamen offizinell.

Die Pflanze s. unter den Rinden Mezerei cortex.

Coculi indici. Semen Coculi. Läusekörner. Fischkörner. Kockelskörner.

Diese trockne Beere sind von der Größe großer Erbsen, und enthalten unter einer dünnen, runzlichen grauen Schale, einen weißen Kern, der einen sehr scharfen, fast brennenden und bittern Geschmack besitzt.

Der Baum welcher diese Früchte trägt, heißt Menispermum Coculus Linn. und gehört in die zwey und zwanzigste Klasse. Er erreicht eine mäßige Höhe, hat herzförmige, vorne mit einen abgestumpften Stachel versehene Blätter, und zerrissene Stengel,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0829-3 DFG

Mit den frischen Beeren fangen die Indianer Fische, indem sie dieselben mit kleinen Krebsen zerreiben, in Kugeln formen und in das Wasser werfen. Die Fische fressen dieselben gerne, werden aber darauf betäubt, kommen auf die Oberfläche des Wassers, und lassen sich mit leichter Mühe fangen.

Dieser Baum wächst in Malabar, Zeylon, Java, und Amboina unter dem Schatten hoher Bäume auf steinigen und felsigen Meeresufer.

Coffeae semina. Coffeebohnen.

Wer kennt jetzt nicht diese Bohnen, aus denen das allgemein beliebte Getränke, der Coffee bereitet wird, dem Hohe und Niedrige huldigen, und dessen Genuß oft durch Aufopferung der nöthigsten Bedürfnisse erkauft wird. Es ist eine große Frage ob der Coffee mehr Nutzen als Schaden gestiftet hat, allein hier ist der Ort nicht darüber weiter zu verhandeln. Als Arzneymittel dürfte er indessen wohl so bedeutend nicht mehr seyn, weil wir zu sehr an seinen Gebrauch gewöhnt sind. Im Handel kommen sehr viele Sorten Coffeebohnen vor, deren genauere Beschreibung in eine Handelswaarenkunde gehört; ich begnüge mich daher nur folgende Sorten anzuführen.

Der Levantische Coffee, ist die beste Sorte; die Bohnen sind klein und von bleichgelber ins

Grüne fallende Farbe. Der Javanische Coffee ist groß und gelb und wird aus Ostindien gebracht. Der Surinamische ist noch größer; der Martinikische ist kleiner und grünlich, und der Bourbonische fällt am mehrsten ins Weiße.

Der Coffeebaum Coffea arabica Linn. gehört in die fünfte Klasse, und wird zwanzig bis dreyßig Fuß hoch. Die Aeste sind abstehend, und stehen gegen über. Die Blätter sind lanzettförmig, glänzend, wellenförmig, gegenüberstehend, und sitzen auf kurzen Stielen. Die Blumen sind weiß, kurz gestielt, der Kelch ist vierzähnig, sehr klein, fällt ab; die Krone ist präsentirtellerförmig, fünftheilig und hat lanzettförmige Lappen. Die Blumen hinterlassen eyförmige oder runde Beere, welche die Größe der Kirschen haben, anfangs grün sind, dann roth und zuletzt violet werden; das Fleisch derselben ist weich und süße, und in jeder Beere sind zwey Saamen oder Bohnen enthalten, die mit der flachen Seite zusammen liegen. Die Bäume tragen das ganze Jahr hindurch Blumen, reife und unreife Früchte. Die äußere fleischige Haut der Beere wird zuletzt so trocken, daß sie abspringt und die Saamen fahren läßt wenn man hölzerne oder steinerne Walzen darüber hinrollt.

Das Vaterland des Coffeebaums ist ursprünglich das glückliche Arabien und Aethiopien, wo er wild wächst. Nachher aber ist er in Java, Batavia, Mar-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0831-0 DFG

tinik St. Domingo, Guadeloupe, Cayenne u. a O. mit Fleiß angebauet werden. Auch in deutschen Gewächshäusern hält man den Coffeebaum hier und da, er trägt auch reife Früchte, ist aber äußerst zärtlich und braucht viel Wärme.

Abbild. s. Zorn Icon plantar. Tab. 375.

Colocynthides. Poma Colocynthidum. Koloquinten. Koloquintenäpfel.

Unter diesen Namen erhalten wir kugelrunde Früchte von verschiedener Größe, die mit einer weißen lederartigen Haut umzogen sind, unter der ein leichtes weißes, schwammiges, höchst bitteres Mark liegt. Es befinden sich in denselben sechs Fächer, welche viele längliche, flache Saamen Koloquintenkörner (Semen Colocynthidis) enthalten, die auch offizinell sind. Wenn diese Saamen gut gereiniget werden, so besitzen sie gar keine Bitterkeit. Das Mark (Pulpa) ist sehr schleimig, die Extraktion desselben läßt sich nicht durch Papier seihen, und läuft kaum durch ein Tuch ab. Da dieses Mark sehr zähe ist, so kann es für sich allein nicht gepulvert werden, man muß es daher erst mit Traganthschleim zu einem Kleister anstoßen, und diesen nach dem Austrocknen wieder pulvern; auf diese Art zubereitet wird es Pulvis Alhandal oder wenn es geformt ist Trochisci Alhandal genannt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0832-6 DFG

Die Pflanze welche diese Früchte liefert heißt Cucumis Colocynthis Linn. und gehört in die ein und zwanzigste Klasse. Sie ist der Kürbispflanze sehr ähnlich, und treibt viele auf der Erde kriechende Ranken mit vielspaltigen Blättern. Die frischen Früchte sind mit einer grüngelben Schale überzogen, welche abgesondert wird.

Das Vaterland derselben ist Syrien und Aleppo.

Abbild. s. Blackwell Herb. Tab. 441. Zorn Icon. plant. Tab. 478.

Cubebae. Piper caudatum. Cubeben. Kubeben. Schwindelkörner.

Es sind kleine trockne Beere, von der Größe einer kleinen Erbse, grau, braun, runzlich, und mit einem langen dünnen Stiele versehen. Unter der äußerlichen zerbrechlichen Schale enthalten sie einen schwärzlichen öligen Kern. Der Geruch ist angenehm, der Geschmack stark gewürzhaft, scharf, etwas kampferartig. Das Pfund diese Früchte soll auf neun Drachmen eines dicklichen ätherischen Oels (Oleum cubebarum) von wilden Geschmacke geben; das Gewürzhafte muß also vorzüglich in den harzigen Theilen liegen.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0833-1 DFG

Die Pflanze Piper Cubeba Linn. gehört in die zweyte Klasse, und ist ein Strauch dessen gegliederter Stamm sich um andere Bäume wickelt. Die Blätter sind länglich, geadert, spitz.

Das Vaterland ist Java und Malabar.

Cucumer asininus seu agrestis. Eselsgurke. Eselskürbis. Springgurke.

Diese Frucht ist etwa ein bis zwey Zoll lang, einen halben bis ganzen Zoll dick, grüngelb und mit steifen Haaren besetzt. Wenn sie reif ist und man berühret sie, so zerplatzt sie mit einem Geräusch, und wirft ihren Saamen nebst einem klebrigen Safte mit Schnelligkeit heraus. Sie schmeckt äußerst scharf und bitter. Man trocknet diese Früchte nicht, sondern preßt sie im frischen Zustande aus, und raucht den Saft zur Dicke eines Extraktes ab, er heißt Elaterium oder Eselskürbisextrakt (Elaterium seu Extractum Elaterii).

Die Pflanze Momordica Elaterium Linn. gehört in die zwey und zwanzigste Klasse. Die Stengel derselben sind dick, rauh, liegen auf der Erde, und verbreiten sich in viele Zweige; an diesen sitzen auf langen Blattstielen große herzförmige, sehr weiche, auf der Oberfläche dunkele, auf der Unterfläche hellere fastige Blätter. Die Stiele und Blattrippen sind mit wei-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0834-7 DFG

chen, kurzen und breiten Spitzen besetzt, welche sich etwas scharf anfühlen.

Die Pflanze wächst in südlichen Gegenden wild, und wird bey uns in den Gärten jährlich aus den Saamen gezogen.

Abbild. s. Zorn Icon. plant. Tab. 444. Blackwell Herbar. Tab. 108.

° Cupressi nuces. Galbali. Cypressennüsse.

Dieses sind eigentlich die weiblichen Zapfen des Zypressenbaums; sie haben die Größe der Walnüsse, und bestehen aus übereinander liegenden holzigen Schuppen, zwischen welchen sich eckige Saamen von einem bittern und zusammenziehenden Geschmack befinden.

Der Baum Cupressus semper virens Linn. gehört in die ein und zwanzigste Klasse. Die männliche Blume ist in einem eyrunden Kätzchen enthalten, und die weibliche Blume in dem rundlichen Zapfen. Die Blätter sind klein, dunkelgrün, und liegen dachziegelförmig über einander.

Das Vaterland ist Griechenland und Asien, wo er eine ausserordentliche Höhe erreicht, bey uns wird er auch zur Zierde in Gewächshäusern gehalten.

Abbild. s. Zorn Icon. plant. Tab. 293. Blackwell Herb. Tab. 127.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0835-3 DFG

Cydonia exsiccata. Cotonea. Quitten.

Diese Früchte sind von verschiedener Größe, eckig, an der Spitze tief eingedrückt, kurz gestielt, citronengelb, und mit mehr oder weniger dichter graulicher Wolle bedeckt. Ihr Geruch ist sehr stark und angenehm. Das Fleisch ist fest, zusammenziehend, sauer, und enthält ein fünffächriges Saamenbehältniß, worinne der Saame enthalten ist, s. Cydon. semen. Diese Früchte werden geschält, in Stücken geschnitten an Fäden gereiht und getrocknet, oder mit Zucker eingemacht, oder auch der Saft ausgepreßt.

Die Pflanze Pyrus Cydonia Linn. gehört in die zwölfte Klasse und ist ein kleiner krummer Baum, er blüht schon im April oder May mit weißen röthlichen wohlriechenden Blumen. Der Kelch derselben ist fünfspaltig, mit abstehenden fünfspaltigen Läppchen, die fast so lang als die Krone sind. Die Krone besteht aus fünf rundlichen hohlen Blättchen. Die Blätter sind vollgrün, gestielt, eyförmig-rundlich, ganzrandig, auf der Oberfläche glatt, auf der Unterfläche mit dichter feiner Wolle ganz bedeckt. Die Früchte reifen im September oder Oktober.

Das Vaterland des Baums ist ursprünglich Creta wo er von der Stadt Cydon daselbst seinen Namen hat. Er wächst jetzt bey uns allenthalben, selbst ohne Wartung im Feyen.

Abbild.

Abbild. s. Blackwell Herb. Tab. 137. Zorn Icon. plant. Tab. 306.

* Cynosbati fructus. Hambutten. Hainbutten. Hagebutten.

Diese sogenannten Früchte sind nichts anders, als die Kelche welche sich zu länglich-eyförmigen, glatten, fleischigen, rothen, einfächrigen Saamengehäusen erweitert haben. Sie werden der Länge nach aufgeschnitten, von den darinne befindlichen Saamen gereiniget, und getrocknet. Die Saamen s. Cynosb. semen.

Die Pflanze welche diese allgemein bekannten Früchte liefert ist bey den Blumen abgehandelt worden, s. Rosarum sylvestr. flores.

Dactyli. Datteln.

Diese Früchte sind länglich, von der Größe und Gestalt der Eicheln, aber noch dicker; äußerlich röthlich-gelb, das Fleisch von süßen zuckerartigen schleimigen Geschmack, und der mitten in der Frucht liegende Saame oder Kern ist steinhart, und hat der Länge nach eine Furche. Die mit Zucker eingemachten Datteln werden Caryotae genannt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0837-4 DFG

Der Dattelbaum Phönix dactylifera Linn. gehört unter das Palmengeschlecht; er wird über sechzig Fuß hoch, und hat die männlichen und die weiblichen Blumen auf zwey Pflanzen. Der Stamm ist gerade, und oben auf dem Gipfel desselben kommen vierzig bis achtzig gefiederte Blätter hervor, deren Blättchen schwerdförmig, und zusammengefalten sind. Er ist in Asien und Afrika einheimisch und eine der nützlichsten Pflanzen; sein Stamm dient zum Hausbau und zum Brennholz; aus dem am Ende der Blattstiele befindlichen netzförmigen Gewebe werden Stricke bereitet, die in der Haushaltung und auf Schiffen gebraucht werden. Aus den Blättern werden Körbe oder Siebe geflochten; aus den leeren Blumenscheiden verfertiget man Krüge, und aus den Zweigen Besen. Und die Früchte, die Datteln selbst, ernähren eine Menge Völkerschaften; der gemeine Mann in Arabien lebt blos von Datteln und gesalzenen Fischen. Die Mohren in dem südlichen Marocco genießen blos Datteln. Mit unreifen Datteln füttert man die Kameele und anderes Vieh, und aus den reifen Datteln bereitet man durch die Gährung eine Art Wein, und einen Brandwein.

Der Dattelbaum wächst vorzüglich in solchen Gegenden, die an allen, was zum nothwendigen Lebensunterhalt gehört, vorzüglich am Wasser Mangel leiden, er wächst in den heißesten trockensten Erdreich, und soll ein Alter von 2 bis 300 Jahren erreichen.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0838-0 DFG

* Dulcis siliqua. Johannisbrod. Sodbrod.

Diese Früchte sind länglich, zusammengedrückt, äußerlich mehr oder weniger gebogen, dunkelrothbraun, und haben ein süßes, dickes, weiches, hellbraunes Fleisch, in welchen eyrunde, flache, sehr harte, braune Saamen enthalten sind.

Die Früchte welche holzig, von Würmern zernagt sind, oder in welchen die Saamen beym Schütteln klappern, müssen verworfen werden.

Die Pflanze Ceratonia Siliqua Linn. gehört in die drey und zwanzigste Klasse, und ist ein großer Baum; es befinden sich männliche und weibliche Blumen und Zwitterblumen auf verschiedenen Pflanzen. Die Zwitterblume hat einen fünftheiligen Kelch, keine Blumenkrone, und fünf Staubgefäße.

Der Baum wächst in den Morgenländern, auf den Inseln des Archipelagus, und in dem südlichen Europa, in Provence, Spanien, Neapel und Sizilien so häufig wild, daß man mit den Früchten das Vieh füttert. Er kömmt auch bey uns in Gewächshäusern fort, aber die Früchte reifen nicht.

Abbild. s. Blackwell Herb. Tab. 209. Zorn Icon. plant. Tab. 59.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0839-9 DFG

* Ebuli baccae. Grana Actes. Attigbeere.

Diese Beere sind rund, einfächrig, äußerlich schwarz, enthalten einen violblauen Saft, und drey längliche, auf einer Seite gewölbte, auf der andern etwas eckige Saamen.

Die Pflanze ist schon bey dem Kraute abgehandelt worden, s. Ebuli herba.

† Fagarae baccae. Beißbeere. Eisenholzbeere.

Diese Beere sind etwas größer als ein Pfefferkorn, und äußerlich schwarzbraun, oder schwarzgrau. Sie enthalten unter einer zerbrechlichen Schale, einen großen, runden, harten Saamenkern, und besitzen einen gewürzhaften, bitterlichen etwas scharfen Geschmack.

Die Pflanze Fagara pterota Linn. gehört in die vierte Klasse, und ist ein zwanzig Fuß hoher Baum, dessen Holz eine außerordentliche Festigkeit besitzt. Die Blätter sind vollgrün, gefiedert, die Blättchen eyförmig, ausgerandet. Er wächst in Jamaika und andern südlichen Gegenden von Amerika.

* Fragorum baccae. Erdbeere.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0840-0 DFG

Diese bekannten und beliebten Früchte sind nichts anders als die zu einem stumpf kegelförmigen Körper aufgeschwollenen Fruchtböden, auf welchen die vielen kleinen nackten Saamen auf der Oberfläche sitzen.

Die Pflanze selbst s. unter den Kräutern Fragariae herba.

° Hederae baccae. Epheubeere.

Diese Beere sind rund, schwarz, gestielt, mit einer kleinen Vertiefung, und von saurem Geschmack.

Die Pflanze welche sie liefert s. Hederae folia.

* Iuglandis Fructus. Nuces Regiae. Wälsche Nüsse. Wallnüsse.

Die Früchte sind allgemein bekannt, von verschiedener Größe, und enthalten unter einer dicken grünen Schale (s. unter den Rinden Iuglandis cortex) die eigentliche Nuß, die mit einen zelligen Gewebe bedeckt ist. Aus den innern Kernen wird ein mildes weißes fettes Oel (Oleum nucum juland.) gepreßt, welches aber äußerst leicht ranzig wird. Auch die ganzen noch unreifen grünen Nüsse werden mit Zucker eingemacht.

Der Nußbaum ist schon unter den Kräutern abgehandel worden s. Iuglandis folia.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0841-5 DFG

Iujubae. Rothe Brustbeeren. Jujuben.

Diese Früchte sind von der Größe und Gestalt kleiner Pflaumen oder der Mirabellen; sie sind mit einer rothen, runzlichen, dicken Haut überzogen, enthalten ein weiches, gelbes, süßlich-schleimiges Fleisch, in welchen ein harter, runzlicher, länglichrundlicher Kern liegt. Sie werden sehr leicht von den Würmern zerfressen.

Der Baum Rhamnus Ziziphus Linn. gehört in die fünfte Klasse. Er erreicht eine mittelmäßige Höhe; die Aeste stehen etwas ab, und sind mit vielen langen, geraden, einzeln stehenden Stacheln besetzt. Die Blätter sind länglich eyförmig, sägeartig gezähnt, dreynervig, auf beyden Seiten glatt. Die Blumen sind grünlich weiß, und sitzen auf kurzen Stielen in den Blattwinkeln. Der Kelch ist radförmig, fünftheilig, die Krone fehlt.

Er wächst in Asien, Cochinchina, und auch in dem südlichen Europa.

Iuniperi baccae. Wachholderbeere. Kaddigbeere. Hollerbeere.

Diese bekannten Beere sind rund, wenn sie reif sind mit einen schwarzen glänzenden Häutchen umgeben, welches ein gelbliches Fleisch und drey harte, längliche,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0842-1 DFG

eckige Saamen enthält. Sie besitzen einen harzigen, süßlich-bittern Geschmack und einen sehr angenehmen balsamischen Geruch. Sie werden erst im zweyten Jahre reif, und sind das erste Jahr grün.

Durch Destillation erhält man aus diesen Beeren ein ätherisches Oel, Wachholderöl, Krumholzöl (Oleum Iuniperi) welches dünnflüßig und farbenlos ist. Durch Auskochen der frischen Beere erhält man das Wachholdermuß (Roob Iuniperi).

Der Wachholderstrauch ist schon unter den Stengeln abgehandelt worden, s. Iuniperi stipites.

Lauri baccae. Lorbeere.

Diese Beere sind längslichrund, von der Größe einer kleinen Kirsche, im frischen Zustande dunkelblau, getrocknet dunkelbraun und runzlich; sie enthalten unter einer dünnen Schale einen braunen gespaltenen Kern. Der Geruch ist eigenthümlich, stark gewürzhaft, der Geschmack ist etwas scharf, bitter und gewürzhaft. Durch Destillation erhält man daraus helles starkriechendes Oel (Oleum destillatum Laurinum), und durch Auskochen und Auspressen ein fettes, butterhaftes, grünes, starkriechendes Oel welches man Lohröl oder Lorbeeröl (Oleum Laurinum expressum) nennt; es besteht aus fetten und ätherischen Oel. Das beste erhält man aus Italien.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0843-7 DFG

Der Baum von welchen diese Früchte kommen, s. Lauri folia.

† Libidibi siliqua seu Faba. Libidibischote. Libidibibohne.

Diese Früchte sind etwa zwey Zoll lange Schoten, sie sind braun, etwas rauh, auf beyden Seiten flach, wie ein S gebogen, und enthalten viele olivenfarbige, glänzende, zusammengedrückte, eyförmige Saamen. Der Geschmack ist zusammenziehend, bitter, der Geruch aber fehlt.

Die Pflanze welche diese Früchte liefert, heißt Poinciana coriaria Linn. und gehört in die zehnte Klasse. Es ist ein schöner Baum, der sehr ästig ist. Die Rinde ist schwärzlich, punktirt. Die Blätter sind doppelt gefiedert, an den Spitzen der Aeste sehr häufig; die Blättchen sind länglich, stumpf, glatt, ganz, etwa zwey Linien breit. Die gemeinschaftlichen Blumenstiele bilden eine dichte Aehre und kommen an den Spitzen der Zweige hervor, die besondere Blumenstiele sind sehr kurz und einblumig. Die Blumen sind klein, gelblich und besitzen einen schwachen Geruch. Der Kelch derselben ist fünfblättrig, die Blättchen länglich, stumpf, zurückgebogen, die Krone fünfblättrig, kaum länger als der Kelch.

Das Vaterland ist Curassao und Carthagena.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0844-3 DFG

Abbild. s. Jacquin Plantar. americ. pict. Tab. 260. Fig. 33.

Lupuli fructus seu Coni. Hopfen.

Diese Früchte die man fälschlich Blumen nennt, bilden längliche Köpfe, welche aus häutigen, dünnen fast durchsichtigen Schuppen zusammengesetzt sind, die ein feines Mehl enthalten. Sie riechen angenehm, stark gewürzhaft, und besitzen einen bittern, angenehmen, etwas erwärmenden Geschmack. Je klebriger sie sich anfühlen, jemehr sie Mehl enthalten, und je stärker ihr Geruch und Geschmack ist, desto besser sind sie.

Der Hopfen Humulus Lupulus Linn. gehört in die zwey und zwanzigste Klasse. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich auf verschiedenen Pflanzen; die männliche Blume hat einen fünfblättrigen Kelch, keine Krone, und fünf sehr kurze Staubfäden. Die weibliche Blume hat einen einblättrigen schief offenstehenden Kelch, keine Krone und einen kleinen Fruchtboden mit zwey zurückgebogenen Staubwegen. Die männlichen Blumen bilden fast niederhängende zusammengesetzte Trauben, die weiblichen aber gestielte Kätzchen. Der Stengel ist lang, schwach und rankt sich an andern Körpern in die Höhe. Die Blätter sind langgestielt, scharf anzufühlen, am Rande scharf sägeförmig gezähnt, bisweilen blos herzförmig,

bisweilen nach der Spitze zu in drey bis vier große Lappen getheilt.

Diese Pflanze wächst in Deutschland wild, aber sehr häufig wird sie auch ordentlich angebauet, und durch Kultur veredelt; dieser Anbau wird vorzüglich in Böhmen und Pohlen mit vielen Eyfer betrieben. Auch England liefert vielen Hopfen *).

* Lycopersica seu aurea mala. Goldäpfel. Liebesäpfel.

Diese Früchte wurden sonst im frischen Zustande gebraucht, sie sind etwas höckerig, rund, glänzend, gelb, oder pommeranzenfarbig, ungestielt, und besitzen einen angenehmen Geschmack.

Die Pflanze Solanum Lycopersicum Linn. gehört in die fünfte Klasse. Der Stengel derselben ist krautartig, die Blätter gefiedert, eingeschnitten und die Blüthentrauben blattlos. Die Blumen sind gelb und kommen im Juli hervor.

Das Vaterland dieser Pflanze ist das südliche Amerika; man trift sie aber auch in unsern Gärten an.

*) Häufig werden die im Frühjahre hervorkommenden jungen Keime unter dem Namen Hopfenkeime (Turiones Lupuli) eingesammelt, und als Gemüß genossen. Sonst wurden sie auch als Arzneymittel angewendet.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0846-4 DFG

Macis flores et Moschatae nux. Muskatenblüthen. Muskatennüsse.

Die sogenannten Muskatenblüthen sind nichts anders als ein Theil der Muskatenfrucht, es sind markige, fette, in schmale Lappen getheilte netzförmige Gewebe, die sich zwischen der äußern fleischigen Schale der Muskatenfrucht und der innern härtern Schale, die den eigentlichen Kern, oder die sogenannte Muskatennuß einschließt, befindet, und ringsherum umgibt. Im frischen Zustande ist dieses Gewebe carmoisinroth, getrocknet aber dunkelgelb. Der Geschmack ist stark balsamisch, etwas scharf, der Geruch sehr angenehm und durchdringend. Je dünner und biegsamer, je lebhafter es an Farbe, und je durchdringender es an Geruch und Geschmack ist desto vorzüglicher ist es. Durch Destillation erhält man daraus $\frac{1}{24}$ seines Gewichts ätherisches Oel (Oleum macidis destillatum), und durch Auspressen des frischen Gewebes, ein butterhaftes, blutrothes fettes Oel, welches aber nicht zu uns kömmt.

Die Muskatennüsse sind eigentlich die Kerne der Muskatenfrüchte; die Frucht selbst hat die Größe einer Pfirsche, und ist der Länge nach eingekerbt. Wenn sie reif ist wird sie eingesammelt; die äußere Schale bricht dann von selbst auf, und unter derselben liegt das netzartige Gewebe, welches wir vorhin erwähnt haben. Unter diesem liegt nun die Nuß selbst,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0847-0 DFG

die mit einer schwarzen harten Schale umgeben ist, und unter derselben ist der Kern, oder die sogenannte Muskatennuß enthalten. Die Muskatennüsse werden an Ort und Stelle gleich nach ihrer verschiedenen Größe sortirt und dann vor dem Versenden in Kalkwasser gelegt, und wieder getrocknet. Die von den Würmern zernagten Nüsse nennt man Rumpen oder Rompen. Die guten Muskatennüsse müssen dicht, schwer, und äußerlich runzlich und hellbraun seyn. Wenn man sie zerschneidet so müssen sie ein marmorirtes Ansehen besitzen, einen durchdringenden angenehmen Geruch von sich geben, und fettig gewürzhaft schmecken. Die von Würmern zernagten, schwach schmeckenden Nüsse taugen nichts. Aus Gewinnsucht wird bisweilen den guten Muskatennüssen eine andere Frucht beygemischt, welche fast das Ansehen der Muskaten besitzt, aber ganz geruchlos ist, und gar keinen Muskaten ähnlichen Geschmack besitzt.

Durch Destillation erhält man aus sechzehn Unzen Muskatennüsse ein bis zwey Loth ätherisches Oel (Oleum Nuc. Moschatae destillatum), und durch Auspressen den vierten oder fünften Theil eines wohlriechendes ausgepreßten Oels (Oleum Nucistae expressum seu Balsamus Nuc. Moschatae). Es wird bereitet, indem man die gestoßenen und in einem Beutel enthaltenen Muskatennüsse heißen Wasserdämpfen aussetzt, und zwischen einer erwärmenden Presse auspreßt. Es besitzt eine rothgelbe Farbe, hat die

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0848-6 DFG

Consistenz eines weichen Talks, besitzt einen gewürzhaften Geruch und Geschmack, und besteht aus fetten und ätherischen Oel. Fast alles Muskatenöl das man im Handel erhält ist verfälscht, oder wohl gar erkünstelt, welches man aus dem billigen Preise (den Preis nämlich gegen die Nüsse gerechnet) schon vermuthen kann. Das ächte ausgepreßte Oel soll im Aether völlig auflöslich seyn, das verfälschte aber nur ein trübes öliges Gemische geben; ich habe diese Probe keinesweges bestätigt gefunden.

Der Muskatenbaum Myristica aromatica Linn. wird gewöhnlich in die sechzehnte Klasse gesetzt. Die Botaniker sind über seine Bestimmung noch nicht einig, und es ist zu vermuthen, daß es mehrere Arten der Myristica gibt, welche diese Früchte liefern. Er soll die Größe eines Birnbaumes besitzen. Herr Thunberg erhielt in den neuern Zeiten eine Flasche aus Ostindien, in welcher zwey Arten der Muskatennüsse in Weingeist befindlich waren; die eine hatte nur eine Frucht, die andere eine Frucht und männliche Blüthen zugleich. Die wenigen Zweige die Herr Thunberg vor sich hatte ließen ihn vermuthen, daß an dem einen Baume, ja an dem einen Zweige sich abgesonderte männliche Blüthen befanden, die keine Frucht hatten und weibliche die keine Zeichen des männlichen Geschlechts wiesen, und so würde also die Myristica in die ein und zwanzigste Klasse gehören. Der Kelch war ganz einzeln, an der Spitze in drey kurze Lappen getheilt, die mehr auf-

wärts als unterwärts standen, seine Länge nicht über eine Linie. Die Blumenkrone fehlte; wenn der Kelch abgenommen wurde, so zeigte sich in den männlichen Blumen ein länglicher Staubfaden mit einem gefurchten Staubbeutel. An der weiblichen Blume war der obere Fruchtknoten in der Mitte mehr bauchig, und endigte sich mit einem sehr kurzen Stiel, der in zwey kurze spitzige Narben vertheilt war. Die eine Art wird in Ostindien männliche Muskate genannt. Herr Thunberg unterscheidet beyde Arten so: die eine Myristica moschata, hat feine glatte Zweige, lanzettförmige Blätter, und glatte rundliche Früchte; die andere Art Myristica tomentosa hat eyförmige, längliche, breite Blätter, und Kelch und Frucht sind mit einem dichten braunen Filz bedeckt.

Der Muskatenbaum wächst auf den Moluckischen Inseln, aber nur auf Banda und einigen andern, weil er von den Holländern aus Gewinnsucht mit Fleiß ist ausgerottet worden. Doch ist es den Franzosen schon vor mehrern Jahren gelungen, Früchte und Pflanzen heimlich zu erhalten, und jetzt wird er mit Vortheil auf den Inseln Isle de France, Bourbon, und Seichelles gebauet. Jeder erwachsene Baum soll im Durchschnitt jährlich 300 Früchte liefern, die in drey Erndten erhalten werden. Man behauptet, daß jährlich ohngefähr 250000 Pfund Nüsse und 100000 Pfund Blumen nach Europa kommen.

Abbild. s. Rumph Herb. amboin. Tab. 4. 5.

° Mespili fructus. Mispel.

Diese Frucht ist eine rundliche mit einem Nabel bezeichnete Beere, der von den rückbleibenden Kelchlappen gebildet wird. Sie enthält fünf beinharte Saamen. Ihre Farbe ist grünbraun. Unreif schmeckt sie herbe und zusammenziehend, und hat ein hartes Fleisch, durch Liegen aber, oder durch einen Frost wird dasselbe säuerlich süßlich und weich. Um sie aufzubewahren werden sie in Backöfen ausgetrocknet, wodurch sie herbe und hart werden.

Die Pflanze Mespilus germanica Linn. ist ein Baum welcher in die zwölfte Klasse gehört oder vielmehr ein Strauch, der eine baumartige Höhe erlangt. Die Aeste desselben sind abwechselnd und in den Winkeln mit Stacheln versehen; wenn der Baum aber durch Kultur fortgepflanzt wird, so verliert er die Stacheln. Die Blätter wechseln ab, sind länglich lanzettförmig, zart gesägt, kurzgestielt und weich. Die Blumen sind weiß, fast aufsitzend, an der Spitze.

Der Baum wächst im südlichen Europa wild, wird aber auch häufig bey uns angepflanzt.

• Momordicae fructus. Balsamapfel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0851-1 DFG

Diese Früchte, welche blos im frischen Zustande gebraucht werden, um daraus durch Infusion ein fettes Oel das Oleum Momordicae zu bereiten, haben die Gestalt kleiner Aepfel, sie sind in der Mitte dick, an beyden Seiten dünner, mit vielen Knoten besetzt, weich, saftig und schönroth gefärbt.

Die Pflanze Momordica Balsamina Linn. gehört in die ein und zwanzigste Klasse; der Stengel derselben ist sehr dünne, und hängt sich vermittelst langer gerollter Fäden an andern Körpern an. Die Blätter sind langgestielt, lebhaftgrün, zart, glatt und handförmig ausgeschnitten, die gelblichen Blumen sehen den Gurkenblumen ähnlich.

Das Vaterland dieser Pflanze ist Ostindien, bey uns zieht man sie in Scherben jährlich aus den Saamen.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 45.

Mori baccae. Schwarze Maulbeere.

Diese bekannten Früchte sind nichts anders als fleischige Kelche, die aus einer Menge kleiner Beere zusammengesetzt sind, davon jede einen dreyeckig eyrunden Saamen enthält. Sie besitzen eine schwarzrothe Farbe, sind sehr saftig, der Saft schmeckt gewürzhaft säuerlich süß, und besitzt eine dunkelrothe Farbe.

Farbe. Sie werden frisch verbraucht, und daraus das bekannte Muß (Roob mororum) bereitet.

Der Baum Morus nigra Linn. gehört in die ein und zwanzigste Klasse. Die Blätter desselben sind ziemlich groß, herzförmig eingetieft, und zugespitzt, rauh, sägeförmig, gestielt, bisweilen undeutlich, fünflappig. Die Blüthen sind grünlich, und bilden länglich = rundliche Kätzchen.

Dieser Baum stammt eigentlich aus dem Morgenlande ab, wird aber jetzt häufig in unsern Gärten angetroffen.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 173. Blackwell Herbar. Tab. 126.

* Myrobalani. Myrobalanen.

Von diesen Früchten kommen fünf Arten im Handel vor:

1.) Die aschfarbnen Myrobalanen (Myrobalani Emplicae), sie sind schwärzlich, sechseckig, von der Größe einer kleinen Wallnuß, ohne Geruch und von bitterlichen zusammenziehenden Geschmack.

2) Die gelben Myrobalanen (Myrobalanae citrinae seu flavae); sie sind länglich rund, länger

als ein Zoll, wenig runzlich, mit fünf hervorstehenden Ecken, und ins Gelbe fallend.

3) Die großen schwarzbraunen (Myrobal. Chebulae); sie sind größer als die vorigen, eyförmig, dunkelbraun, mit hervorragenden Rippen.

4) Die Bellirischen (Myrob. Belliricae) haben die Größe einer Nuß, sind länglich oder rundlich, fünfeckig und graubraun.

5) Die Indianischen (Myrob. Indae seu nigrae); sind kleiner als alle die vorigen, eyrund länglich, gerippt, runzlich, von außen schwarz, und innerhalb fast pechartig.

Es läßt sich zur Zeit noch nicht mit völliger Gewißheit bestimmen, ob alle diese Sorten von einem Baume kommen, und sich nur durch ihre größere oder geringere Reife unterscheiden, oder ob jede Sorte von einem verschiedenen Baume eingesammelt wird. Die erste Sorte kömmt von Phyllanthus emblica Linn. das weiß man gewiß. Dieser Baum gehört in die ein und zwanzigste Klasse; er erreicht eine Höhe von acht Fuß, und seine Aeste breiten sich sehr aus. Die Blätter sind länglich eyförmig, ganz, glatt, wechselsweise gefiedert, und bestehen aus vielen paaren Blättchen. Der Kelch ist fast radförmig, sechstheilig, die Lappen stumpf und dick. Die Krone fehlt.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0854-8 DFG

Die männlichen Theile haben keine Träger, sondern blos drey Staubbeutel die auf dem dreyeckigen Fruchtboden sitzen.

Das Vaterland ist Malabar, Zeylon, Cochinchina und China.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 347. Blackwell Herbar. Tab. 400.

Die Myrobal. Chebulae sollen nach Retzius von Terminalia Chebula einem in Ostindien wachsenden Baume gesammelt werden Er ist drey bis vier Klaftern hoch, hat zerstreuete mit einer grauen Rinde bedeckte Aeste, und gehört in die drey und zwanzigste Klasse. Die Blätter stehen wechselsweise und sind den Citronenblättern ähnlich. Der Blattstiel ist rinnenförmig, und mit zwey Drüsen versehen. Die Blumen kommen an der Spitze der Zweige in einer drey Zoll langen Aehre hervor und sind weißlich von Farbe.

Myrtilli baccae. Heidelbeere. Schwarze Besing. Blaubeere. Bickbeere.

Diese Beere sind schwarzblau, mit einem feinen blauen Staube überzogen, rund, von der Größe einer Erbse, mit einem Nabel bezeichnet, vielsaamig und enthalten einen dunkelrothen, etwas süßlich-sauren herbe schmeckenden Saft. Sie werden frisch und getrocknet gebraucht.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0855-4 DFG

Die Pflanze Vaccinium Myrtillus Linn. gehört in die achte Klasse; sie bildet einen kleinen Strauch der selten einen Fuß hoch wird, und theilt sich in viele holzige, viereckige, aufrechte Nebenstengel ab; die Blätter sitzen abwechselnd auf, sind eyförmig, sägeförmig, hellgrün, und fallen im Herbste ab. Die Blumen kommen in den Blattwinkeln hervor, und sitzen auf kurzen Blumenstielen; sie sind weiß- oder grünlichroth, haben einen sehr kleinen Kelch, und eine glockenförmige, rundliche, fünf- oder vierspaltige Krone, deren Läppchen zurückgerollt sind. Die Blumen hinterlassen schon im Juni und Juli die reifen Beere.

Die kleine Pflanze wächst fast überall in ganz Deutschland in Wäldern und waldigen Anhöhen und perennirt.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 81. Blackwell Herbar. Tab. 463. Schkuhr bot. Handb. 107.

* Myrti baccae. Myrtenbeere.

Diese Beere sind eyförmig, mit einem fünfspaltigen Nabel besetzt, fast so groß wie eine Erbse, schwarz und in drey Fächer getheilt, in die sie eben so viel nierenförmige Saamen einschließen. Der Geschmack der trocknen Beere ist gelinde zusammenziehend bitterlich.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0856-0 DFG

Wir erhalten diese Früchte aus Frankreich; die Pflanze selbst ist schon unter den Kräutern abgehandelt worden. S. Myrti communis folia.

† Nux purgans. Avellana purgatrix. Beea magnum. Brechnuß. Purgiernuß.

Die Früchte sind von der Größe einer Wallnuß und enthalten in drey Fächern drey dreykantige, braune, ölige Kern, welche einen süßlichen Geschmack besitzen, aber ein äußerst heftiges Brechen und Purgieren erregen.

Der Baum welcher diese Früchte trägt, heißt Jatropha multifida Linn. und gehört in die ein und zwanzigste Klasse, er erreicht eine Höhe von zehn und mehrern Fuß, und trägt dunkelrothe Blumen. Die Blätter sind vielspaltig, glatt, und die Blattansätze vielspaltig, borstenartig.

Er wächst im südlichen Amerika.

† Oxycoccos baccae. Moosbeere. Sauerbeere.

Diese Beere sind klein, rund, glatt, haben einen hervorstehenden Nabel, eine schöne hochrothe Farbe und enthalten im frischen Zustande einen sehr sauren angenehmen Saft. In Schweden und Rußs-

land preßt man denselben aus und verfertiget daraus das Moosbeerenhönig (Mel Oxycoccos).

Die Pflanze Vaccinium Oxycoccos Linn. gehört in die achte Klasse, und ist ein kleiner zarter Strauch. Die Stengel sind sehr dünne und kriechen auf der Erde zwischen dem Moose herum. Die Blätter sitzen meist nach einer Seite zu gekehrt, sie sind klein, eyförmig, zugespitzt, ganzrandig, am Rande zurückgerollt, abwechselnd, sehr kurzgestielt, und bleibend. Die Blumen kommen im Juni hervor, gewöhnlich zwey oder dreye, welche auf langen Blumenstielen auf den Spitzen der Stengel stehen; sie haben einen sehr kleinen Kelch, und eine viertheilige, röthliche Krone, deren Läppchen zurückgerollt und am Rande weißlich sind.

Diese Pflanze wächst häufig in Deutschland an sumpfigen und moosigen Orten.

* Paradisi grana. Maniguetta. Meleguetta. Cardamomum maximum. Paradieskörner.

Diese Körner oder eigentliche Saamen sind eckig, von außen gelbbraun, dem Cardemomensaamen ähnlich, inwendig weiß, von schwachen gewürzhaften Geruch und starken gewürzhaften, beißenden Geschmack.

Die Pflanze welche diese Saamen liefert, Amomum Grana Paradisi Linn. ist noch nicht genau

bestimmt. Sie wächst in Guinea, Madagaskar und Zeylon.

Paridis baccae. Einbeere. Wolfsbeere.

Diese Beere sind schwärzlich, oder dunkelbraun, und enthalten einen weißlichen Saamen; im frischen Zustande schmecken sie widrig und besitzen einen betäubenden Geruch.

Die Pflanze von der sie eingesammelt werden, s. unter den Kräutern Paridis herba.

Passulae majores. Uvae passae. Zibebae. Große Rosinen. Zibeben.

Von diesen bekannten Früchten kommen verschiedene Sorten im Handel vor, von denen vorzüglich folgende bekannt sind: 1) die Smyrnischen oder Damascener Rosinen, sie sind sehr groß, länglich, flach, rundlich, gelb und fast ekelhaft süß. 2) die Französischen und Spanischen Rosinen; sie sind kleiner, dicker, bauchig, von angenehmen Geschmack, und blauer Farbe, und lassen sich länger aufbewahren als jene, ohne zu verderben. 3) Die Kalabrischen die ebenfalls dick und bauchig sind, an den Stengeln hängen und dunkler von Farbe sind.

Die Rosinen sind nichts anders als die Früchte des Weinstocks Vitis vinifera Linn. der in die

fünfte Klasse gehört. Aber diese Weinbeere erlangen nur ihre vorzügliche Süßigkeit in den wärmern Ländern, und werden von daher getrocknet zu uns gebracht. Kultur und Klima ändert die Früchte des Weinstocks mannichfaltig ab, daher auch die Verschiedenheit der Rosinen in Rücksicht ihres Geschmacks, Farbe u. s. w.

Passulae minores seu Corinthinacae. Kleine Rosinen. Corinthen.

Diese ebenfalls allgemein bekannte Beere sind klein, von der Größe einer Linse, schwarz von Farbe und süßsäuerlich von Geschmack.

Sie kommen von einer Abart des Weinstocks Vitis apyrena Linn. her, und wurden ehemals aus Corinth, jetzt aber von den Inseln des Jonischen Meeres, von Zante u. a. m. gebracht *).

* Persicorum nuclei. Pfirschkern.

Die Pfirschen sind die bekannten rundlichen mehr oder weniger großen Steinfrüchte, deren Fleisch sehr saftig, süß - säuerlich und mit einer wolligen Haut überzogen ist. Sie enthalten einen eyrunden, harten,

*) Da sowohl die großen Rosinen, als auch die Corinthen mehr Kauffmannswaare als Arzneywaare sind, so wurde es überflüßig seyn, hier mehreres darüber zu sagen. Vor Zeiten wurden auch die Kerne oder Saamen der Rosinen Sem. Acini als Arzneymittel gebraucht.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0860-1 DFG

dicken, tief gefurchten, unebenen Stein, welcher den eyrunden, auf beyden Seiten flachen weißen Kern einschließt, der mit einer gelblichbraunen Haut überzogen ist, und den Geschmack der Kirschkerne besitzt.

Der Baum welcher diese Früchte trägt ist schon bey den Blumen abgehandelt worden, s. Persicorum flores.

° Phalangi semen. Erdspinnensaame.

Dieser Saame ist rundlich, etwas eckig, schwarz, ohne Geruch und von mehligen Geschmack.

Die Pflanze welche ihn gibt, s. Phalangi flor.

* Pineae nuclei. Pinei. Pineoli. Pinien. Zirbelnüsse.

Diese Kern sind in einer sehr dicken harten Schale eingeschlossen. Sie sind weiß, länglich, flach, an dem einen Ende breiter als an dem andern, und etwa einen halben Zoll lang, mit einer dünnen braunen Haut umgeben, und besitzen einen süßen mandelartigen Geschmack. Durch Auspressen liefern sie ein Drittel ihres Gewichts fettes Oel, welches aber, wie die Kern selbst sehr leicht ranzig wird.

Der Zirbelbaum Pinus Pinea Linn. gehört in die ein und zwanzigste Klasse, und ist der Fichte ähn-

lich, aber von den nadelartigen Blättchen stehen immer zwey zusammen. Die Früchte sind glänzende, pyramidenförmige Zapfen mit länglich stumpfen Schuppen welche die länglichen Nüsse enthalten.

Das Vaterland ist Spanien, das südliche Frankreich und Italien; bey uns kömmt der Baum nicht fort.

Abbild. s. Blackwell Herbar. Tab. 189.

Piper album et nigrum. Weißer und schwarzer Pfeffer.

Der weiße Pfeffer ist rund, weißlich, glatt, ohne Geruch und von gelinde brennenden Geschmack; der schwarze Pfeffer hingegen ist runzlich, schwarzbraun, von einigen specifischen Geruch, und von sehr hitzigen feurigen oder brennenden Geschmack. Beyde sind im Grunde ein und dieselbe Frucht; der schwarze Pfeffer nämlich ist die unreife grüne Beere, deren Farbe durch das Trocknen dunkler wird; der weiße Pfeffer hingegen ist die an der Pflanze völlig reif gewordene Beere, welche dadurch viel von ihrer Schärfe verloren hat. Wenn die Pfefferkörner ganz reif geworden sind, so weicht man sie so lange in Wasser, oder nach Andern in Essig ein, bis sie aufschwellen und platzen, und nachdem man sie von ihrer äußern Haut befreyet hat, werden sie getrocknet. Die Schärfe des Pfeffers ist

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0862-3 DFG

blos in den harzigen Theilen enthalten, daher auch ein wäßriges Dekokt ganz geschmacklos ist, die mit Weingeist bereitete Essenz hingegen sehr brennend schmeckt. Durch Destillation erhält man aus dem Pfeffer ein ätherisches Oel (Oleum piperis) welches aber keinen heftigen Geschmack besitzt.

Die Pflanze Piper nigrum Linn. gehört in die zweyte Klasse. Der Stengel ist strauchartig, sehr lang, schlank, und windet sich um Bäume und andere Körper hinauf und treibt aus den Gelenken des Stengels Wurzeln. Die Blätter sind eyförmig, ganz, zugespitzt, glatt, fast flach, an der Spitze und am Rande etwas zurückgebogen, mit sieben Adern durchzogen, und stehen wechselsweise. Die Blattstiele sind ganz einfach. Die Blumen stehen an der Seite den Blättern gegenüber, und bilden längliche einfache Blumenähren. Der Kelch ist vierblättrig, die Blättchen sind dick, ausgehölt, stumpf, und ungleich. Die Krone fehlt. Die zwey Staubfäden sind pfriemenförmig, flach, und mit einförmigen Staubbeuteln versehen. Die Beere sind rothbraun.

Das Vaterland des Pfeffers ist Ostindien, und vorzüglich wird er in Malabar, Sumatra, Java und in Cochinchina in sehr großer Menge gebauet.

Abbild. s. Blackwell Herb. Tab. 348 Zorn Icon. plant. Tab. 557.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0863-8 DFG

Piper hispanicum s. Capsici Fructus.

Piper longum. Langer Pfeffer.

Unter diesem Namen erhalten wir nicht die Beere allein, sondern die ganzen Fruchtähren, in welchen die Körner vermittelst des Fleisches noch mit einander verbunden sind. Das Fleisch der Beere ist im frischen Zustande, wenn es reif ist, weich, roth und süß, der frische Saame aber hart, schwarz und von sehr brennenden Geschmacke. Noch stärker ist der Geschmack in den halbreifen Früchten, daher man diese auch abpflükket, trocknet uud so verschickt Sie stellen längliche, graue oder aschfarbne, walzenförmige Kätzgen vor, die auf ihrer Oberfläche mit schieflaufenden kleinen Körnern besetzt sind, die sich schwer von einander trennen lassen. Der Geschmack desselben ist oft weit hitziger und feuriger als der Geschmack des schwarzen Pfeffers, aber er ist mehr dem Wurmfras unterworfen.

Die Pflanze Piper longum Linn. hat einen strauchartigen, dicken, ästigen, kriechenden, an den Knoten wurzeltreibenden Stengel. Die Blätter sind breit herzförmig, an der Basis gleich, zugerundet, an der Spitze zugespitzt, mit sieben Nerven durchzogen, wellenförmig, abwechselnd, theils gestielt, theils aufsitzend und dunkelgrün gefärbt.

Das Vaterland ist ebenfalls Ostindien, und vorzüglich wird er in Amboina, Java, Bengalen, und in Tochinchina gebauet.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0864-4 DFG

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 569, Blackwell Herb. Tab. 356.

* Pistatiae. Pistatien. Syrische Pimpernüsse.

Diese Früchte haben die Größe und Gestalt der Haselnüsse und einen zähen Ueberzug unter welchem sich eine weiße, holzige, dicke Schale befindet, die einen blasgrünen mit einem röthlichen Häutchen umgebenen, süßen, fetten und mandelartig schmeckenden Kern enthält. Im Handel erhalten wir die schon von der harten Schale befreyeten Kerne. Es wird davon kein Gebrauch weiter gemacht, als daß sie wegen ihrer schönen Farbe unter die Magenmorsellen genommen werden.

Der Baum Pistatia vera Linn. gehört in die zwey und zwanzigste Klasse und erreicht eine mäßige Höhe; seine Blätter sind ungleich gefiedert, und bestehen aus fast eyrunden und zurück gekrümmten Blättchen.

Er wächst in Persien, Arabien und Syrien wild, und wird auch in Sizilien und Italien gebauet.

Abbild. s. Blackwell Herb. Tab. 461.

Poma Borstorfiana.] Borstorferäpfel.

Diese Früchte sind allgemein bekannt; man preßt aus ihnen den Saft aus, um ihn zu einer Eisentinktur anzuwenden; sonst wird davon kein Gebrauch weiter gemacht.

Pruna Damascena. Pflaumen. Zwetschen.

Diese Früchte sind ebenfalls hinlänglich bekannt. Sie werden in besondern Trockenöfen (Welköfen) getrocknet, und mehr zum Küchen- als zum Arzneygebrauche angewendet. Das aus den frischen Pflaumen bereitete Mus (Pulpa prunorum) ist in neuern Zeiten mit Weinsteinsäure und Weinsteinrahm versezt, als Substitut der Tamarinden empfohlen worden.

Der Pflaumenbaum heißt Prunus domestica Linn. und gehört in die zwölfte Klasse.

* Pyracanthae baccae. Feuermispeln.

Diese Früchte sind feuerroth, fleischig, säuerlich, und im frischen Zustande schmackhaft; sie sind rundlich, stumpf fünfeckig, einfächrig, und enthalten fünf harte, fast nierenförmige Saamen.

Die Pflanze Mespilus pyracantha Linn. gehört in die zwölfte Klasse; sie stellt einen kleinen Baum vor; der Stengel ist stachlig, und hat abstehende Aeste; die Stachein sind kurz, gerade, und zerstreut.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0866-6 DFG

Die Blätter sind lanzett-eyförmig, etwas gezähnt, glatt, zerstreuet, und gestielt. Die Blumen sind weiß, langgestielt und jeder Blumenstiel trägt nur eine Blume. Der Kelch ist fleischig, fünftheilig, die Läppchen sind spitz. Die Krone hat fünf Blätter.

Das Vaterland ist Italien, das südliche Frankreich und China.

Quercus seu Ilicis glandes. Eicheln. Eckern.

Diese bekannten Früchte sind länglich eyrund, mit ihrem untern Ende in einem kurzen rauhen Kelche oder Schüsselchen eingeschlossen, welche sonst auch unter den Namen Cupulae seu Calyculae glandium quercus offizinell waren. Die Schale der Eicheln ist glatt, gelblichbraun, lederartig und der darunter liegende Kern weißlich, herbe und bitterschmeckend.

Den Eichbaum s. unter den Kräutern Quercini Folia.

Ribesiorum nigrorum baccae. Schwarze Johannisbeere.

Diese bekannten Beere welche rund, schwarz, mit einem Nabel bezeichnet sind, und einen schleimig süßen Geschmack besitzen, wurden ehemals theils getrocknet, verbraucht, theils wurde der röthlich blaue frische Saft ausgepreßt, und zum Zuckersaft angewenet.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0867-1 DFG

Die Pflanze s. Ribesium nigr. folia.

Ribesiorum rubrorum baccae. Rothe Johannisbeere.

Diese bekannten kleinen Beere enthalten einen rothen säuerlichen Saft, aus welchem man einen angenehmen Zuckersaft bereitet.

Der Strauch Ribes rubrum Linn. gehört in die fünfte Klasse, und wird drey bis vier Fuß hoch. Schon im April oder May blühet er mit grünlichen traubenförmigen Blumen, die aus einem fünfspaltigen Kelche, und einer fünfblättrigen Krone bestehen. Die Stengel sind unbewaffnet, und die Blätter drey, oder fünflappig, und zahnförmig gekerbt und gestielt. Die Beere reifen schon im Junius.

Dieser Strauch wächst in Wäldern und Gebüschen wild, und wird auch sehr häufig in den Gärten gehalten.

Abbild. s. Zorn Icon. plantar. Tab. 78. Blackwell Herbar. Tab. 285. Schkuhr bot. Handb. Tab. 48.

Rubi idaei baccae. Himbeere. Hindbeere.

Diese ebenfalls sehr bekannten Früchte sind roth, bisweilen weiß, besitzen einen angenehmen Geruch, und ent-

enthalten einen rothen sehr lieblich schmeckenden Saft, aus welchem mit Zucker ein Zuckersaft, oder auch ein sogenanntes Gelee bereitet wird.

Die Pflanze Rubus idaeus Linn. gehört in die zwölfte Klasse; es ist ein mehrere Fuß hoher Strauch, der im May und Juni mit weißen Blumen blüht; der Kelch ist fünfspaltig, und die Krone besteht aus fünf rundlichen, aufgerichtet abstehenden Blättchen, von der Länge des Kelchs. Die Beere reifen schon im Juli und August. Die Blätter sind gestielt, ungepaart gefiedert, sägeartig gezähnt, auf der Unterfläche filzig, und mit stachlichen rinnenförmigen Blattstielen versehen.

Dieser Strauch wächst häufig in Wäldern, Gebüschen und Strauchhecken wild, und wird auch in den Gärten gehalten.

Abbild. s. Zorn Icon. plant. Tab. 472. Blackwell Herb. Tab. 289.

Rubi nigri baccae. Mora Rubi. Kratzbeere. Große Brombeere.

Diese Früchte sind an Größe und Gestalt den vorigen gleich, besitzen eine blauschwärzliche Farbe, und enthalten einen rothen, angenehm sauerlichen Saft.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0869-6 DFG

Die Pflanze Rubus fructicosus Linn. unterscheidet sich von der vorigen Art durch ihre eckigen Stengel, welche so wie die Blattstiele mit Stacheln besetzt sind. Die untersten Blätter haben ein bestäubtes Ansehen, und bestehen aus fünf, die obern aus drey Blättern, wovon das eine aus zwey zusammengewachsen scheint.

Dieser Strauch wächst mit dem vorigen an gleichen Standorte, und wird auch in den Gärten gehalten.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 280. Schkuhr bot. Handb. Tab. 135.

Sambuci baccae. Holunderbeere, Fliederbeere. Hollerbeere.

Diese bekannten Beere sind eyrund, schwarz, von der Größe einer Erbse, mit einem sternförmigen Nabel bezeichnet, saftig, einfächrig und dreysämig. Sie schmecken säuerlichsüß, und etwas herbe. Getrocknet werden sie nicht aufbewahrt, sondern man bereitet im frischen Zustande daraus das Mus (Roob Sambuci).

Die Pflanze s. unter den Blumen Sambuci flores.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0870-7 DFG

† Saponariae nuculae. Seifenbeere. Seifennüsse.

Diese Früchte bestehen aus drey runden, zusammengewachsenen, glatten, an einer Seite rinnenförmig ausgehohlten Beeren. In diesen sind runde, schwarzglänzende Nüsse enthalten, in welchen ein weisser, mit einem röthlichen Häutchen gekleideter Kern liegt. Man bedient sich auch dieser Beere in Amerika zum Reinmachen der Wäsche als Seife.

Der Baum Sapindus saponaria Linn. gehört in die achte Klasse, und erreicht eine sehr ansehnliche Höhe; seine Aeste sind abstehend und unbewaffnet. Die Blätter sind ungepaart gefiedert, und bestehen aus neun oder zehn paar Blättchen; Die Blättchen sind länglich, zugespitzt, fast sichelförmig, ganz und glatt. Die Blumen sind weiß, und bilden zusammengesetzte große Blüthentrauben, die an der Spitze stehen. Der Kelch ist fünfblättrig, die Krone ebenfalls fünfblättrig und länger als der Kelch.

Dieser Baum wächst in Ost- und Westindien und wird auch häufig in Cochinchina gebauet.

* Sebestenae. Sebesten. Myxae. Schwarze Brustbeere. Sebesten.

Diese Früchte sind länglichrund, von der Größe kleiner Pflaumen, runzlich, schwarzgrün, mit einer klei-

nen holzigen Spitze bedeckt, von angenehmen süßlichen Geschmack, und enthalten einen Stein, der beynahe so groß als die Frucht ist. Die Früchte, welche ganz ausgetrocknet und hart sind, müssen verworfen werden.

Der Sebestenbaum Cordia myxa Linn. gehört in die achte Klasse; er erreicht eine mäßige Höhe, und nimmt sich sehr gut aus. Die Blumenkrone ist achtblättrig, oben flach und endigt sich in eine Röhre; der Kelch ist einblättrig, röhrig, lang, hat zehen Streifen und bleibt sitzend. Die Blumen bilden flache Sträuße, welche an den Seiten der Zweige stehen. Die Blätter sind vollgrün, eyförmig, auf der Oberfläche glatt.

Das Vaterland ist Asien, besonders Syrien, Aegypten und Malabar. Wir erhalten die Früchte von Alexandrien über Venedig, selten aber sind sie ganz gut und unverdorben.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 344.

* orbi baccae. Vogelbeere. Ebereschen. Quitschen.

Diese bekannten Beere sind kugelrund, roth, mehlig, säuerlich von Geschmack, und ohne Geruch. Man bereitet aus ihnen das Vogelbeermus (Roob Sorborum); sonst werden sie wenig mehr gebraucht. Sie reifen im September und Oktober.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0872-8 DFG

Die Eberesche Sorbus aucuparia Linn. gehört in die zwölfte Klasse, und ist ein mittelmäßig hoher Baum, der eine glatte, bräunlichaschgraue Rinde hat. Er blühet im Juni mit weißen Blumensträußen, und hat ungepaart, gefiederte Blätter, deren Blättchen länglich lanzettförmig, sägeförmig und am Grunde ungleich sind.

Abbild. s. Zorn Icon Plantar. Tab. 440. Blackwell Herbar. Tab. 173.

* Sorbi sativae fructus. Elzebeere. Eschenzigen.

Diese Früchte sind eyförmig, birnförmig, auf einer Seite roth, und wenn sie vom Baume genommen werden herbe und hart. Durch Liegen auf Stroh werden sie ganz mürbe und weich, und schmecken dann angenehm süßlich - säuerlich, gelinde zusammenziehend.

Der Baum der diese Beere liefert heißt Sorbus domestica Linn. Er erreicht eine sehr beträchtliche Höhe, blüht im März und unterscheidet sich von den vorigen durch seine gefiederten unten wolligen Blätter.

Er ist in dem gemäßigten Deutschland einheimisch

Abbild. s. Flora Danic. Tab. 302. Zorn Icon. Plantar. Tab. 498.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0873-4 DFG

Spinae cervinae seu domesticae baccae.
Kreutzbeere. Stechbeere. Schießbeere.

Diese Beere werden im September reif; sie sind von der Größe einer Erbse, rund, glänzend, schwarz und enthalten in einem grünen und saftigen Marke, vier dicke und runde Saamen. Der Geruch ist unangenehm und der Geschmack widerlich bitter.

Man bedient sich des aus den frischen Beeren gepreßten Saftes, zur Bereitung eines Zuckersaftes, und des Saftgrüns (Succus viridis).

Der kleine Baum welcher diese Beere trägt, ist Rhamnus catharticus Linn. und gehört in die fünfte Klasse. Im May blüht er mit schmutziggelbgrünen Blumen, die büschelweise auf kurzen Stielchen zwischen den Blättern sitzen. Sie haben keinen Kelch, sondern nur eine kreiselförmigröhrige Krone, deren Rand vierspaltig ist. Die Blätter sind auf der Oberfläche schön dunkelgrün, auf der untern Seite matter und mit kurzen Härchen besetzt; sie sind eyförmig, gekerbt, und kurzgestielt; die Zweige sind mit Endstacheln versehen.

Dieser Baum wächst ziemlich häufig in Deutschland, in Gebüschen, Hecken und Vorhölzern u. a. O.

Abbild. s. Blackwell Herbar. Tab. 135. Zorn Icon. Plantar. Tab. 203.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0874-0 DFG

9 Sumach fructus seu semen. Sumach. Gärberbaumbeere. Schmack.

Diese Früchte sind röthlich, wollig, von der Größe einer Linse, sitzen dicht zusammen, besitzen einen sauren etwas herben Geschmack, und enthalten schwarze Saamen. Man kan aus den Beeren ein Salz ausscheiden, welches sich wie Weinstein verhält.

Der Baum Rhus Coriaria Linn. gehört in die fünfte Klasse und erreicht nur eine mittelmäßige Höhe; seine Zweige sind abstehend, und fühlen sich sammetartig an. Die kleinen Blumen haben einen fünftheiligen Kelch, und eine fünfblättrige Krone. Die Blätter sind gefiedert, dunkelgrün, die Blättchen eyförmig, lanzettförmig, stumpf, sägeförmig gezähnt, und weichhaarig.

Der Baum wächst in Portugall, Spanien, Italien, Syrien, Palestina und der Levante wild, und kömmt auch bey uns gut im Freyen fort.

Tamarindi fructus. Tamarinden. Sauerdatteln.

Diese Früchte bestehen eigentlich aus flachen, länglichen, etwas krummen Hülsen, welche eine doppelte Schale haben, eine äußere die bey der reifen Frucht schwärzlichgrau, dünne und zerbrechlich, und eine in-

nere welche häutig ist. Zwischen diesen sind zwey bis vier abgetheilte Fächer, und in jedem derselben liegt ein harter, glänzender, gelbbrauner, stumpfeckiger oder auch rundlicher Kern, in einer weichen mit Fasern durchwebten Substanz, welche gewöhnlich ein etwas trocknes, schwärzliches Ansehen, und einen mehr oder weniger sauren Geschmack besitzt, bisweilen aber auch rothbraun ist, und säuerlichsüß schmeckt. Gewöhnlich erhalten wir dieses Mark mit den Saamen und Fasern vermengt, ohne die äußere Schale und zerquetscht in eine Masse zusammengedrückt, welche Vorbereitung an Ort und Stelle in kupfernen Kessel geschehen soll, daher auch diese Tamarinden etwas Kupfer enthalten, welches man entdeckt, wenn man ein polirtes Eisen in einen Tamarindenabsud steckt, worauf solches in kurzen mit einer Kupferfarbe überzogen seyn wird. Indessen erhält man die Tamarinden auch öfters rein; ich habe sie einige Mal, noch mit ganzen Hülsen oder doch nur sehr wenig zerquetscht, aus London erhalten, und diese enthielten ebenfalls kein Kupfer; ja, sie waren so frisch, daß selbst die Kerne aufgiengen und die jungen Pflanzen im Gewächshause fortkamen.

Der Tamarindenbaum Tamarindus indica L. gehört in die dritte Klasse und besitzt ein ungemein schönes Ansehen. Der Stamm ist aufrecht dick, und theilt sich in zahlreiche Aeste. Sein Holz ist schwer und hart. Die Blätter sind gefiedert, stehen wech-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0876-1 DFG

selsweise und sind fünf Zoll lang; die Blättchen sind länglich, stumpf zugespitzt, glatt, klein, gegenüberstehend, und lebhaftgrün. Die Blumentrauben sind schlaf, herabhängend, enthalten ohngefähr zwölf Blumen, von der Länge der Blätter. Die Blumen selbst sind groß und wohlriechend, die Kelche gelb, die Blumenkronen gelb oder bunt, mit rothen Adern durchzogen. Die Frucht wechselt in der Größe mannichfaltig ab, bald ist sie gerade, bald einwärts gekrümmt; wenn sie einen Saamen enthält, so ist sie mehr rundlich, enthält sie aber zwey, drey oder viere, so ist sie zwischen diesen mehr zusammengezogen. Die äußere Rinde ist bey den reifen Früchten fuchsbraun, oder röthlich, bey den unreifen aber grün.

Die Einwohner pflegen den Tamarindenbaum in zwey Arten abzutheilen, in den süßen und in den herben, und wirklich schmecken auch die Früchte des einen zu allen Zeiten süßer als die Früchte des andern, aber es ist wahrscheinlich, daß diese Verschiedenheit blos von dem Boden herrührt, in welchen sie wachsen, weil sich sonst weiter kein Unterschied zwischen beyden entdecken läßt. Die Amerikaner schätzen diese Früchte außerordentlich, und genießen sie roh in großer Menge, ohne eine besondere Unbequemlichkeit oder Nachtheil davon zu spüren. Jacquin sah sogar, daß die unreifen und herben Früchte mit Apetit von ihnen genossen wurden.

Dieser Baum wächst in Ost- und Westindien und blüht im Oktober und November.

Abbild. s. Jacquin Plantar. americ. pict. Tab. 13. Blackwell Herbar. Tab. 201. Zorn Icon. Plantar. Tab. 291.

Taxi baccati baccae. Taxusbaumbeere. Eibenbaumbeere.

Diese Beere sind länglich, roth, saftig und enthalten einen schwarzen, eyrunden, länglichen Saamen, welcher mit der Spitze oben aus der Beere etwas hervorsteht. Das Fleisch schmeckt süßlichschleimig, und der Saame bitter.

Der Baum ist bey den Blättern beschrieben worden, s. Taxi folia.

Tiglii seu Tiglia seu Tilli grana. Purgierkörner. Granatill.

Diese Früchte oder vielmehr Saamenkapseln sind länglich, eyrund, glatt, auf einer Seite flach, und enthalten unter einer grauen, dünnen Schale einen öligen Kern. Der Geschmack ist anfangs ranzig, dann wird er scharf, und äußerst brennend. Sie sind ein sehr drastisches Arzneymittel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0878-3 DFG

Der Baum Croton Tiglium Linn. gehört in die ein und zwanzigste Klasse. Er erreicht eine mittelmäßige Höhe, hat wenige und abstehende Aeste. Die Blätter sind eyförmig, zugespitzt, etwas sägeförmig, glatt, zerstreut, und sitzen auf langen Blattstielen. Die Blumen sind bleichgelb, und bilden einfache an den Spitzen stehende Blumentrauben. Die männlichen Blumen stehen oben, sie haben fünfspaltige Kelche, und fünfblättrige Kronen. Die weiblichen Blumen stehen unten, und haben keine Kronen. Alle Theile dieses Baums, vorzüglich die Blätter besitzen eine drastische Schärfe. Das Holz ist auch offizinell, s. Moluccanum lignum.

Der Baum wächst in Ostindien, Cochinchina und China wild.

Tonca faba. Tonkabohne.

Diese Frucht ist eine einsamige, holzartige Hülse. Der Saame ist groß, länglich und wohlriechend, im Geruch dem Steinklee ähnlich, aber weit stärker, und hat eine weiche Fettigkeit bey sich. Wir erhalten den Saamen ohne die harte Schale.

Der Baum welcher diese Früchte liefert, heißt Dipteryx odorata Linn. und gehört in die siebzehnte Klasse. Er erreicht eine Höhe von sechzig Fuß. Die Blätter stehen wechselsweise und sind gefiedert.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0879-1 DFG

Der Blättchen sind viere an der Zahl, groß, eyförmig, kurz zugespitzt, ungezähnt, und stehen wechselsweise. Die Blumen stehen in den Winkeln der Blätter in einfachen Trauben. Der Kelch ist einblättrig, lederartig, glockenförmig und dreytheilig. Die Blumenkrone ist schmetterlingsförmig und roth.

Das Vaterland dieses Baums ist das südliche Amerika, in der Provinz Gujane.

Vanillae filiquae. Banilla. Baniglia. Vaniglia. Araci aromat. Vanille. Vanillie.

Diese Schoten sind etwa sechs Zoll lang und ein drittel bis einen halben Zoll breit, flach, der Länge nach gestreift, von einer dunkelbraunen, gleichsam glänzenden Farbe, sie enthalten viele kleine schwarze Saamen, welche einen sehr angenehmen, dem Peruvianischen Balsam ähnlichen Geruch und einen gewürzhaften Geschmack besitzen. Sie werden eingesammelt, ehe sie ihre vollkommene Reife erlangt haben, und erst einer Art Gährung unterworfen, dann aber ausgebreitet, und wenn sie halb trocken sind, mit einem fetten Oele bestrichen, und endlich völlig getrocknet. Je stärker sie riechen und je schwerer sie sind, desto besser sind sie; funfzig Schoten sollen wenigstens fünf Unzen wiegen.

Die Pflanze Epidendron Vanilla Linn. gehört in die zwanzigste Klasse. Sie hat einen kriechenden

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0880-2 DFG

Stengel, der sich in viele Ranken abtheilt, und einige zwanzig Fuß lang wird. Aus den Knoten des Stengels kommen zarte Wurzelfäden hervor, vermittelst welcher die Pflanze an alle benachbarte Bäume festsetzt und indem sie diese Fasern in die Rinde einläßt, ihre Nahrung heraussaugt. Jede Blume hat eine Blumenscheide, und eine fünfblättrige Krone, deren Blättchen länglich und weit abstehend sind. Die Blätter sind vollgrün, eyförmig - länglich, geadert, und aufsitzend.

Das Vaterland ist Jamaika, Cayenna und das südliche Amerika. Die besten sollen in Peru und Mexiko wachsen.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 288. Blackwell Herbar. Tab. 590.

Vitis idaeae baccae. Preiselbeere. Mehlbeere. Rothe Bernitzbeere.

Diese bekannten Beere sind rundlich, glatt, schön scharlachroth, vierfächrig, und mit einen vierspaltigen Nabel bezeichnet. Sie schmecken etwas herbe und säuerlich.

Die Pflanze Vaccinium vitis idea Linn. gehört in die achte Klasse und ist ein kleiner Strauch, der dem Heidelbeerstrauch s. Myrtillor, baccae sehr ähn-

sich sieht, sich aber vorzüglich durch die Blätter und Beere davon unterscheidet. Die Blätter bleiben den Winter grün, sind etwas Pergamentartig steif, am Rande etwas umgebogen, auf der Oberfläche dunkelgrün und glatt, und auf der untern Seite weißlich und getüpfelt. Die Blumen stehen traubenförmig zusammen, sind glockenförmig und blaßröthlich.

Die Pflanze wächst sehr häufig in Deutschland, auf trocknen waldigen Anhöhen u. a. O.

Abbild. s. Flora Danica Tab. 40. Zorn Icon. Plantar. 87.

Vomicae nuces. Krähenaugen. Krähnaugen.

Unter diesen Namen erhalten wir eigentlich die Saamen der Krähenaugenfrüchte. Die Früchte selbst sind rund, von der Größe der Apricosen, und goldgelb von Farbe. In dem frischen Fleische sitzen zwey runde, zusammengedrückte, auf beyden Seiten flache, in der Mitte mit einem tiefen Nabel bezeichnete aschgraue Saamen, welche mit kurzen weichen Haaren besetzt sind, und sich daher sammetartig anfühlen. Die Substanz dieser Saamen ist sehr zähe und hart, fast hornartig, innerlich weißgelblich oder braun, von einem unangenehmen sehr bittern Geschmack. Den mehrsten blind gebohrnen Thieren sind sie ein schreckliches Gift, und auch bey den Menschen müssen sie

vorsichtig gebraucht werden. Um sie zu pulvern müssen sie erst fein geraspelt, und dann auf einer eisernen, gelinde erwärmten Platte ausgetrocknet werden.

Der Baum welcher diese Früchte trägt, heißt Strychnos Nux Vomica Linn. und gehört in die fünfte Klasse. Es ist ein sehr großer Baum der zwölf Schuh im Umfange hat; die Aeste sind gebogen, lang, kletternd, ohne Stacheln. Die Blätter sind eyförmig, ganz, stumpf, glatt, mit fünf Nerven versehen, gestielt und gegenüberstehend. Die Blumen sind bleich, die Blumenstiele sitzen an den Seiten, und an den Spitzen der Pflanzen. Der Kelch hat fünf Einschnitte, welche kurz und spitzig sind, die Krone ist sehr groß und trichterförmig, und hat einen fünftheiligen Rand.

Das Vaterland ist Zeylon, Malabar, und Cochinchina.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 343. Blackwell Herbar. Tab. 395.

Allgemeine Regeln die Früchte betreffend.

Die Früchte dürfen im Durchschnitt nie eher abgenommen werden, als bis sie ihre vollkommene Reife erlangt haben, einige ausgenommen, die während der Reife ihre Kräfte einbüßen, oder sich

nachher nicht aufbewahren lassen. Dieses sind bey den einzelnen Artikeln angegeben worden.

Der Ort, an welchen die Früchte aufbewahret werden, darf weder zu warm seyn, sonst werden die öligen leicht ranzig, noch feucht, sonst fangen die saftigen an zu schimmeln und zu gähren, sondern wo möglich kalt und trocken. Gewürzhafte Früchte müssen noch besonders gut verwahrt, auch nie in großer Menge gepulvert vorräthig gehalten werden, weil sie sonst ihre Wirksamkeit einbüßen. Die Pulver der gegewürzhaften Früchte bewahrt man in Gefäßen von reinen englischen Zinn, besser in verstopften Gläsern auf, die man in irrdene Büchsen stellt.

Die Früchte welche im frischen Zustande verbraucht werden, müssen sorgfältig von allen unreifen oder verdorbenen gesäubert werden.

Das Trocknen verschiedener Früchte muß mit aller Sorgfalt verrichtet werden, und am besten schickt sich dazu ein sogenannter Welkofen. Es ist schmutzig und eckelhaft die Heidelbeere und andere, auf den staubigen Boden zu streuen und an der Luft austrocknen zu lassen, auch werden solche unreinlich getrockneten Früchte bald ein Raub der Würmer.