ihr Schärflein bringen. Verschreiben sie Waaren, welche sehr wirksame Arzneymittel sind, z. B. Amoniak, Assa foetida, Galbanum u. s. w. und sie handeln nach dieser Maxime, so ist das sehr schändlich, und wenn sie sich überdies noch diese elenden unwirksamen Mengsel im vollen Preise bezahlen lassen, oder selbst noch aufs Neue verfälschen, so verdienten sie wenigstens die Karre. Jeder ehrliche Mann wird es sich zur Pflicht machen die besten Waaren zu verschreiben, und nicht darnach fragen ob sie noch einmal so viel kosten, als die geringern Sorten.

Es gibt freylich einige wenige Ausnahmen, wo zu gewissen Absichten geringere Sorten die Stelle der besten vertreten können z. B. bey dem Tragant; hier ist es dem Apotheker nicht zu verdenken, wenn er sich die schwarze ungleich wohlfeilere Sorte verschreibt, um mit dem Schleim desselben die Masse zum Räucherkerzen anzustoßen.

Was die Aufbewahrung der trocknen Pflanzensäfte anbetrift, so wähle man dazu passende Kästen, die gut verschlossen werden können, und hebe sie an einen trocknen nicht zu warmen Orte auf.

9. Flüssige Pflanzensäfte (Succi vegetabiles liquidi) *).

*) Die destillirten oder ätherischen Oele welche offizinell sind, habe ich schon bey den Substanzen aus welchen sie erhalten

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0979-2 DFG

* Agrestae succus. Omphacium. Agrest.

Dieses ist der Saft der aus den unreifen Weinbeeren gepreßt wird; man pflückt sie kurz vor ihrer Reife,

werden mit angeführt, und dies habe ich auch mit den fetten Oelen gethan, man wird sie leicht im Register aufsinden können, wenn man ein oder das andere nachsehen will. Hier liefere ich nur noch einige nach.

Da die ätherischen Oele immer nur in geringer Menge erhalten werden, so sind sie der Verfälschung sehr ausgesetzt, und diese kann vierfacher Art seyn, entweder ist das Oel verfälscht 1) mit Weingeist, oder 2) mit einem fetten Oele, oder 3) mit Bergöl, oder 4) mit einem wohlfeilern ätherischen Oele. Die Verfälschung mit Weingeist ist leicht zu entdecken: man wiege eine bestimmte Menge des Oels ab, vermische es mit der Hälfte oder eben so viel destillirten Wasser, und schüttle es gut unter einander, nachher scheide man das Oel wieder ab und wiege es. War es mit Weingeist verfälscht, so wird man jetzt einen Verlust gewahr werden. Ein solches verfälschtes Oel wird schon bey dem Schütteln mit Wasser milchig.

Die Verfälschung mit einem fetten Oele entdeckt man, wenn man das Oel mit höchstrektifizirten Weingeist schüttelt, das destillirte Oel wird sich auflösen und das darinne befindliche fette Oel unaufgelöst darinne herumschwimmen oder sich zu Boden setzen. Wenn man von einem solchen verfälschten Oele etwas auf ein weißes Papier tröpfelt und über Kohlen verdampfen läßt, so bleibt ein Fettfleck zurück, auf welchem sich hernach nicht mehr schreiben läßt.

Wenn ein ätherisches Oel mit Bergöl oder Steinöl verfäscht ist, so erfährt man es ebenfalls durch Schütteln mit höchstrektifizirten Weingeist, weil das Bergöl in demselben unauflöslich ist.

Die Verfälschung mit einem andern wohlfeilen ätherischen Oele ist sehr schwer zu entdecken, und man muß oft ein ächtes Oel zu Hülfe nehmen um es damit im Geruch und Geschmack vergleichen zu können. Ist der Zusatz Terpentinöl, so läßt sich dieses leicht finden, wenn man nur etwas

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0980-3 DFG

Reife, zerquetscht sie in einem hölzernen Mörser, und preßt den Saft aus. Damit sich nun derselbe hält, so wird er mit etwas frischer Milch vermischt, und an einem kühlen Ort gestellt. Die Milch gerinnt und nimmt alle Unreinigkeiten in sich, dann wird der Saft filtrirt und in gut verkorkten Flaschen im Keller aufbewahrt. Er wird fast gar nicht mehr gebraucht

Balsamus de Canada. Terebintina canadensis. Balsamus albus canadensis. Kanadischer Balsam. Kanadischer Terpentin.

Dieser Balsam ist die feinste Terpentinsorte; er ist zähe und dickflüssig, daß er sich zu Fäden ziehen läßt, durchsichtig wie Glas, und weiß oder gelblichweiß; durch das Alter wird er gelber. Der Geruch ist sehr angenehm gewürzhaft, und der Geschmack gelinde balsamisch bitterlich.

Dieser Balsam wird aus der Balsamtanne Pinus balsamea Linn. erhalten, einem Baume der in die ein und zwanzigste Klasse gehört, und sich von

von dem Oele verdampfen läßt, wo zuletzt der Terpentingeruch sich offenbahrt.

Alle wirksame ätherische Oele die der Apotheker sich selbst bereiten kann, z. B Fenchelöl, Kümmelöl, Pfeffermünzöl u. s. w. muß und soll er aufrichtig verfertigen. Die ausländischen Oele kann er nicht immer so erhalten wie es wünscht, und da wäre es dann freylich am Besten, wenn die Aerzte sich derselben gar nicht bedienen wollten, welches sehr leicht angienge.

andern Tannen durch seine Nadeln unterscheidet, welche einzeln aus jeder Scheide hervorwachsen, an ihrer Spitze eingekerbt, und auf der untern Fläche mit zwey Reihen weißen Punkten bezeichnet sind. Der Baum erhält an seiner Rinde eine Menge Beulen und Knoten, und wenn diese angebohrt werden, so fließt der Balsam heraus.

Das Vaterland ist Virginien und Kanada.

Ein ähnlicher Balsam wird aus Pinus canadensis Linn. einem in Nordamerika wachsenden Baume erhalten.

†Balsamus carpathicus seu Libani. Karpatischer Balsam.

Dieser ist dem vorigen sehr ähnlich, aber weit dünnflüssiger, sein Geruch und Geschmack ist wachholderartig.

Man gewinnt diesem Balsam aus der Zembrotanne Pinus Cembra Linn. Dieser Baum hat fünf beysammenstehende glatte Nadeln, und trägt eyrunde Zapfen welche aus ovalen hohlen Schuppen bestehen, und keilförmige mit einer häutigen Einfassung versehene Saamen tragen, die genießbar sind. Das Holz ist sehr wohlriechend, und die daraus verfertigten Kleiderschränke sollen die Eigenschaft besitzen, daß sich nie Motten in denselben einfinden.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0982-4 DFG

Er wächst auf den Karpatischen Gebirgen in Ungarn, den Alpen in der Schweiz, und den Bergen in Tyrol, und kömmt bey uns in Gärten fort.

Balsamus Copaivae seu de Copaiba, Cobahu. Copolyva. **Kopaivabalsam. Kopahubalsam. Copaivbalsam.**

Der ächte Balsam ist von der Consistenz eines Zuckersaftes, weiß oder gelblich, vollkommen durchsichtig, stark und angenehm von Geruch, und erhizzend bitterlich öligharzig von Geschmack. Er löst sich vollkommen in Naphte und in Weingeiste auf, und gibt durch Destillation $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ seines Gewichts leichtes feines angenehm riechendes ätherisches Oel. Oft wird er mit ausgepreßten Oelen verfälscht, welches man bey der Auflösung in Weingeist findet. Ist er mit venetischen Terpentin verfälscht so gibt er in der Hitze den Terpentingeruch von sich. Der gelbe und zähe unangenehm riechende Balsam welcher von den Antillischen Inseln kömmt, taugt ebenfalls nicht zum Arzneygebrauche, und scheint durch Auskochen der Aeste erhalten zu seyn *).

*) Die Probe welche man angibt die Aechtheit des Copaivbalsams zu erfahren, besteht gewöhnlich darin, daß man etwas von dem Balsam auf Wasser tröpfeln solle, wenn er verfälscht und nachgekünstelt ist, soll er sich ganz ausbreiten und schwimmen, der ächte hingegen soll zu Boden sinken. Diese Probe taugt aber nichts, denn im Gegentheil schwimmt der frische und ächte Balsam auf

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0983-0 DFG

Dieser Balsam kömmt von Copaifera officinalis Linn. einer Pflanze die in die zehnte Klasse gehört. Es ist ein sehr hoher schöner Baum. Seine letzten Zweige sind bey den Blattwinkeln knieförmig gebogen, und mit einer glatten graulichbraunen Rinde begleitet. Die wechselsweise stehenden Blätter sind gefiedert, die gemeinschaftliche Blattrippe ist rund, vier Zoll lang; auf jeder Seite stehen drey oder vier Blättchen, an der Spitze aber kein einzelnes; diese Blättchen gehen aus dem lanzettförmigen in das Eyförmige über, endigen sich in einer stumpfen Spitze, sind ganz, glänzend, fast lederartig, mit vielen schief aufliegenden Adern versehen, kurzgestielt, und zwey bis drey Zoll lang. Aus den Blattwinkeln kommen einzeln, abstehende, steife, runde Trauben hervor, von der Länge der Blättchen; sie theilen sich weitläufig in ohngefähr acht gemeinschaftliche auf der Seite wechselsweise stehende ein und einen halben Zoll lange Blumenstiele, auf welchen weiße Blumen dicht zusammengedrängt sitzen. Der Balsam fließt aus dem geritzten Baume, und der Einschnitt verwächst nachher von selbst. Aus erwachsenen Stämmen kann man jährlich zwey bis dreymal Balsam erhalten.

Dieser Baum wächst in Brasilien, auf der Insel Maranhan, Guinea, bey Tolu und auf den Antillischen Inseln.

Wasser, und der alte zähe gewordene, halbverdorben Balsam sinkt zu Boden.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0984-6 DFG

Abbild. s. Jacquin Plantar. americ. Tab. 128. Zorn Icon. Plantar. Tab. 323.

* Balsamus hungaricus seu carpathicus nativus. Oleum carpathicum. **Ungarischer Balsam. Krumbholzöl.**

Ein sehr dünner, heller, goldgelber, natürlicher Balsam, der einen den Wachholderbeeren ähnlichen Geruch, und starken balsamischen feurigen Geschmack besitzt.

Er wird von Pinus sylvestris mugho erhalten. Dieser Baum ist weit niedriger als die gemeine Fichte, hat einen krummen Stamm und krumme Aeste, und paarweise sitzende Nadeln. Die Früchte sind pyramidalische Zapfen mit länglichen stumpfen Schuppen. Aus den Spitzen der Zweige fließt der Balsam von selbst im Frühjahre, und um ihn zu erhalten steckt man die Spitzen der Zweige in enghalsige Flaschen, und läßt den Balsam hinein tröpfeln. Man verfertiget auch eine geringere Sorte dieses Balsams durch Auskochen der Zweige *).

*) Unter dem Namen Ungarischer Balsam wird oft blos Terpentinöl verkauft, und unter dem Namen Krumbholzöl braucht man gewöhnlich das Wachholderöl. Das Oleum templinum welches auch Krumbholzöl genannt wird, soll das aus den Aesten dieses Baums destillirte Oel seyn, bey uns braucht man dafür auch das Wachholderöl, oder auch das Kienöl.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0985-2 DFG

Dieser Baum wächst auf den Karpatischer Gebirgen, in Tyrol und in der Schweiz.

Balsamus de Mecca seu Gileadensis seu Judaicus seu Aegyptiacus, s. orientalis, seu verus. Opobalsamum verum. **Meckabalsam. Mechabalsam.**

Dieser Balsam ist einer der seltensten und theuersten und sehr schwer ächt zu erhalten. Er kömmt in bleyernen viereckigen Flaschen aus der Türkey, und ist anfangs dünnflüssig, wird aber allmählig so dick, daß er ganz in einem harzigen Körper übergeht. Der Geruch des ächten Balsams ist äußerst angenehm, die kleine Probe welche ich davon besitze riecht wie ein Gemisch von Zimmt, Nelken und Zitronen. Er ist klar und durchsichtig, und wenn ein Tropfen desselben auf ein Glas Wasser geschüttet wird, so dehnt er sich aus, und läßt sich mit der Nadel wie eine feine Haut abnehmen. Dadurch soll man den ächten Balsam von den nachgemachten unterscheiden: allein mir scheint diese Probe nicht zuverlässig zu seyn, weil mehrere Balsame dieselbe Eigenschaft zeigten, die doch nicht die geringste Aehnlichkeit mit dem Meckabalsam hatten. Der Geschmack des Balsams ist angenehm, bitter, etwas scharf und zusammenziehend. Im Handel kommen verschiedene Sorten dieses Balsams vor, welche ihre Verschiedenheit von der verschiedenen Einsammlungsart haben. Die erste Art ist der Balsam der

von selbst, oder durch Einschnitte aus dem Baume fließt. Dieses ist der Kostbarste, der nie in Handel kömmt, und den nur die Vornehmsten in Mecka und Constantinopel erhalten. Die zweyte Art wird durch Kochen der Zweige und Blätter erhalten. Dieser Balsam ist klar und von feinem Geruch. Die dritte Sorte endlich wird durch noch stärkeres Kochen der Zweige und Blätter erhalten; dieser Balsam ist noch dicker, weniger wohlriechend und von einer röthlichen Farbe, und ist der, welcher gewöhnlich im Handel vorkömmt. Oft wird er mit Sesamöl verfälscht und dann löst er sich nicht völlig im Weingeiste auf.

Der Meckabalsam ist eines der ältesten Arzneymittel; schon vor Christi Geburt war er ein wichtiger Handelsartikel, aber demohngeachtet hat man erst in den neuern Zeiten das wahre Vaterland des Baums, und den Baum selbst näher kennen lernen. Der Baum Amyris gileadensis L. gehört in die achte Klasse, und ist ein mittelmäßiger Baum, von der Größe eines Kirschbaums. Die Aeste desselben sind nach allen Seiten weit ausgebreitet, und überhaupt ist die Krone nicht viel höher als der Stamm. Die Wurzel ist roth. Die Rinde ist bräunlichgrau, das Holz aber leicht, gar nicht fest, und kömmt unserm Weidenholze nahe. Der ganze Baum hat kein besonderes Ansehen. Die weit auslaufenden Aeste, machen daß die Krone ganz niedergedrückt aussieht. Die Blätter sind klein und sitzen gedrängt auf den Zweigen,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0987-4 DFG

wodurch der Baum zwar stark belaubt ist, aber dem ohngeachtet doch ein kahles Ansehen hat. Die Blätter selbst sind bald dreyzählig, bald gefiedert. An den jungen Zweigen, in den Winkeln der Blätter kommen einzelne, zwey oder auch drey beysammenstehende, kurzgestielte, weiße Blumen zum Vorschein. Der Kelch ist einblättrig, glockenförmig, viermal gezähnt und bleibt bis zur Reife der Frucht. Im Grunde des Kelchs zeigt sich ein gelber Ring, den einige für ein Honigbehältniß ausgeben. Die Blumenkrone ist vierblättrig, die Blumenblätter sind linienförmig und neigen sich zusammen. Die acht Staubfäden sind kürzer als die Blumenkrone, etwas gekrümmt, pfriemenförmig, und stehen auf dem gelben Ringe in Boden des Kelchs. Die Staubbeutel sind doppelt, gelb und länglich. Die Frucht ist eine saftige Steinfrucht, von der Größe einer Stachelbeere. Innerhalb ist sie mit einem zähen klebrigen Safte angefüllt.

Dieser Baum wächst wild hinter Azab längst der Küste, bis an die Straße von Babelmandab. In Aegypten, Palestina und Arabien wird er nur kultivirt.

Abbild. s. Berlinisches Jahrb. der Pharmacie 1795. Tab. I.

Balsamus peruvianus albus, seu indicus albus. **Weißer Peruvianischer Balsam.**

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0988-0 DFG

Dieser ist sehr selten ächt zu erhalten, und wird nur als Seltenheit in den Cabinetten aufbewahrt. Er ist gelblichweiß, dünnflüssig und höchst angenehm von Geruch und Geschmack. Wenn er ausgetrocknet in kleinen ausgehöhlten Kürbisschalen verschickt wird, so nennt man ihn trocknen Balsam (Opobalsamus siccus, seu Balsamus Peruvianus seu indicus siccus). Er stellt ein gelbes, angenehm nach Benzoe riechendes durchsichtiges Harz vor, welches einen starken Geschmack besitzt. Gewöhnlich wird dafür der eingetrocknete Toltuanische Balsam verschickt.

Dieser Balsam kömmt von Myroxylon peruiferum Linn. einem Baume der in die zehnte Klasse gehört, und sehr schön und ansehnlich ist. Die Blumen desselben haben einen glockenförmigen Kelch, eine fünfblättrige Krone, und hinterlassen eine einsaamige Hülse. Alle Theile dieses Baumes sollen sehr harzig seyn, und selbst die Blätter mit lauter harzigen durchsichtigen klebrigen Punkten besetzt seyn. Der Balsam der von selbst durch die gemachten Einschnitte ausfließ ist, eben der weiße Indianische Balsam.

Das Vaterland dieses Baumes ist das südliche Amerika, und zwar die heißesten Gegenden in Terra firma. Der Balsam wurde vor Zeiten von Terra

firma erst nach Peru, und von da nach Europa gebracht, daher der Name.

Balsamus peruvianus seu indiannes niger. Schwarzer Peruvianischer Balsam. Indianischer Balsam. Peruvianischer Balsam.

Dieser Balsam hat die Dicke eines Honigs und läßt sich in Fäden ziehen; er besitzt eine dunkle, röthlichbraune, in kleinen Tropfen aber durchsichtige, sich ins Schwarze neigende Farbe. Der Geruch ist äußerst angenehm, besonders in der Wärme, und ist dem der Vanillie sehr ähnlich. Der Geschmack ist bitterlich, äußerst durchdringend und angenehm. Dieser Balsam ist wegen seines hohen Preises sehr vielen Verfälschungen ausgesetzt, ja er wird selbst nachgemacht, ohne einen Tropfen ächten Balsam. Der ächte Balsam löst sich in höchstrektifizirten Weingeist vollkommen auf, und hinterläßt nur wenige bräunliche leichte Flecken. Mit fetten Oelen läßt er sich nicht vermischen, sondern diese nehmen nur den ätherischöligen Theil aus den Balsam in sich. Mit konzentrirter Schwefelsäure vermischt er sich ohne Wärme, ist er aber mit Copaivbalsam verfälscht, so entsteht ein starkes Aufwallen und Erhitzung. Die Verfälschung mit venetianischen Terpentin oder mit einen dicken Zuckersafte entdeckt man durch den Geruch, wenn man etwas auf Kohlen

wirft. Der ächte Balsam sinkt im kalten Wasser zu Boden, und behält eine immer ölige Geschmeidigkeit, daher auch die Stopfel der Gefäße, worinnen er aufbewahrt wird, nicht so anpacken, wie es bey andern Balsamen geschieht, die harzig und austrocknend sind. Durch Destillation erhält man daraus ein sehr angenehmriechendes ätherisches Oel, und ein schwarzes nach dem Balsam riechendes Harz bleibt in der Retorte zurück. Im Balsam, der lange gestanden hat, findet man bisweilen ein Salz angeschossen, welches sich wie Benzoesäure verhält.

Der schwarze Peruvianische Balsam wird aus dem vorigen Baume erhalten, der auch den weißen Balsam gibt; nachdem nämlich letzter freiwillig ausgeflossen ist, werden die Rinde, die Zweige und andere Theile des Baums klein geschnitten, und mit Wasser ausgekocht, da denn der Balsam obenauf schwimmt, und mit einem Löffel abgenommen wird.

Citri succus. Citronensaft.

Der aus den Citronen ausgepreßte Saft. Nachdem man ihn abgeklärt hat, füllt man ihn auf gläserne Flaschen, bedeckt die Oberfläche mit etwas Olivenöl, und hebt sie gut verwahrt im Keller auf. Der Citronensaft besteht aus schleimigen Theilen, Citronensäure und Apfelsäure.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0991-7 DFG

Mel. Honig.

Obgleich das Honig durch die Biene (Apis mellifica Linn.) eingesammlet und zubereitet wird, so gehört es doch ursprünglich in das Pflanzenreich und wird schicklicher hier, als im Thiereiche abgehandelt. Das Honig ist mehr oder weniger rein, und also von verschiedener Güte, das wilde Honig, z. B. das Polnische steht allemal dem Zuchthonige sehr nach; die Güte des Honigs hängt auch viel von der Behandlung desselben ab. Die erste und beste Sorte des Honigs ist das Jungfernhonig (Mel virginium) es ist das Honig, welches von selbst aus den Honigkuchen läuft, wenn man sie auf ein Sieb legt. Ein gutes Honig muß einen angenehmen, nicht säuerlichen oder dumpfigten Geruch besitzen, weißgelblich oder dunkelgelblich von Farbe seyn, und einen süßen, angenehmen Geschmack besitzen. Der Honig ist ein zuckerähnlicher Saft, der aber doch vom Zucker selbst verschieden ist, und sich nicht in Zucker verwandeln läßt. Der alte Honig wird zwar mit der Zeit fest und körnig, und zeigt eine Art Krystallen, allein in ganz trockne Gestalt läßt er sich demohngeachtet nicht darstellen.

Die Naturgeschichte der Bienen ist zu bekannt, als daß es nöthig wäre hiervon etwas zu sagen.

Oleum olivarum. Olivenöl. Baumöl.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0992-3 DFG

Dieses bekannte fette oder ausgepreßte Oel kömmt im Handel von verschiedener Güte und Beschaffenheit vor, welche theils von der mehr oder weniger reinlichen Auspressung, theils auch von dem Clima in welchen die Oelbäume wachsen, und von der verschiedenen Reife der Früchte herrührt.

Das mehrste Baumöl was nach Deutschland kömmt ist schon unangenehm vom Geruche. Ein gutes Baumöl muß weißgrünlich, hell, ohne Unreinigkeiten seyn, und einen reinen Geruch und Geschmack besitzen. Das feine und reine Oel wird aus den besten und reifsten Früchten durch gelindes Auspressen erhalten, und die beste Sorte davon ist das Provenceröl oder Genueseröl, welches aus Provence, von Languedock und Genua kömmt. Es ist fast geruchlos, besitzt eine blasse gelblige Farbe, und schmeckt milde wie Mandelöl. In der Kälte gerinnt es zu einer ganz weißen Masse. Das dunkelgelbe ranzige Oel, ist durch stärkeres Auspressen erlangt worden. Es kömmt im Handel oft ein ganz weißes Baumöl vor, welches seine Farbe und Süßigkeit einem aufgelösten Bleikalke zu verdanken hat. Diese gefährliche Verfälschung wird man leicht entdecken können, wenn man das verdächtige Baumöl mit destillirten Eßig zu dem man etwas Salpetersäure geschüttet hat, tüchtig schüttelt, dann das Oel abgießt, und den Eßig mit Hahnemannischer Weinprobe vermischt, der schwarze oder braune Niederschlag wird sogleich das Bley anzeigen.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0993-9 DFG

Da wir in Deutschland so viele gute, fette Oele haben, so könnten wir das ausländische Baumöl leicht entbehren. Zur Grundlage der Salben und Pflaster kann ein gutes Rüböl die Stelle des Baumöls völlig vertreten.

Das Baumöl wird von den Früchten des Oelbaums Olea europaea Linn. erhalten. Dieser Baum gehört in die zweyte Classe, und erreicht eine sehr beträchtliche Größe. Die Blätter desselben sind lanzettförmig, steif und bleiben das ganze Jahr grün. Die Blume hat eine vierspaltige Krone, mit eyförmigen Läppchen, und hinterläßt eine Steinfrucht, in deren fleischigen Theil das Oel enthalten ist. Diese Früchte werden auch unreif abgenommen, und eingemacht unter dem Namen Oliven verschickt. Um das Oel zu pressen, werden die reifen Oliven in einem runden Troge durch eine Art Mühlstein zerquetscht, dann in kleine aus Binsen geflochtene Säcke, geschüttet, und das Oel ausgepreßt. Dieses erste Oel, welches das beste ist, heißt auch Jungfernöl. Der gepreßte Rückstand wird nun mit heißen Wasser übergossen, und das dadurch flüssig gemachte Oel, welches oben aufschwimmt, mit einem Löffel abgenommen. Aus dem jetzigen Rückstand wird nun das ganz schlechte Oel gepreßt.

Der Oelbaum wächst in allen südlichen und warmen Gegenden in Europa, vorzüglich in Spanien, Italien und Frankreich.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0994-5 DFG

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 319. Blackwell Herbar. Tab. 199.

* Oleum Syrae seu Zierae. Kameelheuöl. Türkisch Melissenöl.

Ein ätherisches, röthliches, starkriechendes Oel; der Geruch ist wie einem Gemische aus Zitronen und Melisse ähnlich. Die Pflanze aus welcher es erhalten wird ist noch nicht bekannt, einige glauben es sey Andropogon Schoenanthus Linn. s. unter den Stengeln Schoenanthi stipites andere halten es für ein Destillat von Dracocephalum canariense oder Moldavica s. Melissae canariensis und turcicae herba, und wieder andere glauben es sey ein Kunstprodukt.

Oleum terebintinae seu Pini. Spiritus Terebinthinae. Terpentinöl. Kienöl. Terpentinspiritus.

Dieses leichte ätherische Oel ist wasserhelle, ungefärbt und besitzt einen eignen starken Geruch. Es wird durch die Destillation mit Wasser aus allen Sorten Terpentin erhalten. Wenn das Terpentinöl nochmals rektifizirt wird, so nennt man es gereinigtes, oder ätherisches Terpentinöl (Oleum terebinthinae depuratum seu aetherium).

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0995-1 DFG

Pix liquida. Theer.

Dieses ist eine dicke, schwarze, klebrige, salzig, öhlig-harzige Flüssigkeit, welche durch das Feuer aus den harzreichen Wurzeln der Kien- und Fichtenbäume ausgeschmolzen wird. Die in Stücke zerschnittenen Wurzeln werden in einen großen Ofen eingeschlossen, und nachdem dieser durch ein auf der äußern Seite des Ofens angelegtes Feuer erhitzt worden ist, fließt der Saft durch eine auf dem Boden gemachte Rinne ab. Man nennt eine solche Anstalt eine Theerschwelerey, und findet sie häufig in allen Kiefer- oder Fichtenwäldern.

Storax liquida. Styrax liquida. Flüssiger Storax.

Von diesem natürlichen Balsam gibt es zwey Sorten, die erste und theuerste nennt man flüssigen Amber (Ambra liquida. Liquidambara). Er hat die Dicke eines Honigs, ist dunkelröthlich oder schwarz. Der Geruch ist einem Gemische von Ambra und Benzoe ähnlich, und der Geschmack ist gewürzhaft und scharf.

Die zweyte Sorte ist der gewöhnliche flüssige Storax, der weit wohlfeiler im Preise ist. Er hat die Consistenz einer Salbe, ist röthlich, oder aschgrau, oder bräunlich, und meist sehr unrein. Der Geruch ist

ist stark dem Peruvianischen Balsam und der Benzoe ähnlich, und der Geschmack bitter und scharf. Den wir jetzt im Handel erhalten scheint blos eine künstliche Mischung zu seyn, denn er fällt jedesmal anders aus. Zum Glück ist er sehr gut zu entbehren.

Der Baum, aus welchem beyde Sorten erhalten werden, heißt Liquidambara styraciflua Linn. und gehört in die ein und zwanzigste Klasse. Der Baum erreicht eine beträchtliche Höhe, und verbreitet einen sehr angenehmen Geruch. Die Blätter desselben sind handförmig, eckig, und die Lappen unzertheilt und spitzig. Die erste Sorte soll von selbst aus dem Baume durch gemachte Einschnitte fließen, die zweyte Sorte aber oder der flüssige Storax soll durch Kochen aus den klein zerschnittenen Zweigen erhalten werden.

Der Baum wächst in Virginien, Carolina und Mexiko in feuchten Wäldern.

Terebinthina. Terpentin.

Von diesem flüssigen Harze oder natürlichen Balsame kommen vielerley Sorten im Handel vor, vorzüglich sind aber folgende im Gebrauche: 1) Cyprischer Terpentin (Terebinthina cypria seu de Chia), dieser ist nebst dem Kanadischen (s. Balsamus canadensis) die feinste Sorte, und kömmt aus Indien, Afrika und vorzüglich der Insel Chio. Er ist weißgelblich, durchsichtig, von der Dicke eines steifen

Honigs, sehr zähe, riecht sehr balsamisch und schmeckt weder bitter noch scharf, sondern milde gewürzhaft.

2) Venedischer Terpentin (Terebinthina veneta seu larigna), dieser kömmt aus Tyrol, der Schweiz und Ungarn, wurde aber in ältern Zeiten aus Venedig gebracht. Er ist dicker als ein Oel aber flüssiger als Honig, besitzt eine blaßgelbliche Farbe, einen starken nicht angenehmen Geruch, und einen scharfen bitterlichen, unangenehmen Geschmack.

3) Straßburger Terpentin (Terebinthina argentoratensis seu abiegra), ist zäher als die vorige Sorte, von Farbe gelblichbraun, aber durchsichtig, von starkem Geruche und sehr bittern aber eben nicht scharfen Geschmacke; er wurde sonst am häufigsten von Straßburg versandt.

4) Gemeiner Terpentin (Terebinthina communis); dieses ist die schlechteste Sorte, sie ist blaßgelblich, nur etwas durchscheinend, selten ganz durchsichtig, besitzt einen angenehmen starken Geruch, und einen bittern scharfen widrigen Geschmack. Er kömmt größtentheils aus Frankreich.

Der Cyprische Terpentin kömmt vom Terpentinbaum Pistacia Terebinthus Linn. einem Baume, der in die zwey und zwanzigste Klasse gehört. Der Baum erreicht eine beträchtliche Höhe, und hat ungepaart gefiederte Blätter; die Blättchen sind eyförmig. um den Terpentin daraus zu erhalten,

haut man von allen Seiten, von oben bis unten in den Baum mit einer Axt Löcher ein, die immer drey Zoll weit von einander entfernt sind, und nimmt alle Morgen den Terpentin welcher herausgeflossen ist hinweg, und reiniget ihn, indem man ihn bey der Sonne flüssig macht, und durch gepflochtene Körbe laufen läßt. Er fließt so sparsam, daß vier Bäume welche sechzig Jahr sind kaum zwey bis drey Pfund Terpentin geben, daher auch der so hohe Preis desselben.

Dieser Baum wächst außer in Chio und Ostindien, auch in Afrika, Spanien und den südlichen Theile von Frankreich und Italien, aber er lieferte nicht an allen Orten Terpentin.

Abbild. s. Blackwell Herbar. Tab. 478.

Der venedische Terpentin kömmt von dem Lerchenbaume Pinus Larix Linn. der in die ein und zwanzigste Klasse gehört, und eine ziemliche Höhe erreicht. Die Nadeln dieses Baums stehen zu zwanzig bis vierzig in einer Scheide, auf einer länglichen Warze rings um die Aeste herum. Der Terpentin fließt entweder von selbst aus den Ritzen der Rinde, oder er wird auch erhalten, indem man den Baum einige Schuhe über der Erde anbohrt, und ihn in untergesetzte Gefäße ablaufen läßt. Dieser Baum wächst auf den Alpen in der Schweiz, Tyrol, Frankreich, Böhmen, Ungarn, Steyermark und Sybirien. Er kömmt auch bey uns fort, liefert aber keinen Terpentin.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p0999-7 DFG

Abbild. s. Blackwell Herbar. Tab. 477 Zorn Icon. Plantar. Tab. 80.

Der Straßburger Terpentin kömmt von der Weißtanne Pinus picea Linn. Dieser Baum erreicht eine Höhe von 150 Fuß, und wird fünf bis sechs Fuß dick. Die Nadeln desselben kommen einzeln an allen Seiten der Zweige hervor. Der Terpentin sammelt sich unter der Rinde an, und bildet knotige Erhabenheiten, und wenn diese aufgerissen werden, fließt er heraus; da aber dieses Aufreisen den Bäumen viel Schaden verursacht, so ist es verbothen worden, und deswegen steht dieser Terpentin auch im hohen Preise.

Dieser Baum wächst auf den Alpen in der Schweiz, Deutschland, Schweden, Böhmen, Sybirien u. a. O. gibt aber nicht überall Terpentin.

Abbild. s. Zorn Icon. Plantar. Tab. 528.

Der gemeine Terpentin wird von der Fichte, Kienbaume, Kiefer Pinus sylvestris Linn. erhalten, kann aber auch aus der gemeinen oder Rothtanne Pinus Abies Linn. gewonnen werden. Der Kienbaum ist sehr bekannt, und bildet große Wälder. Er hat einen schönen ansehnlichen graden Wuchs, und die Nadeln desselben stecken immer paarweise in einer Scheide. (S. unter den Kräutern Pini turiones). Des Sommers werden in die Rind

dieses Baums Löcher gehauen, und aus diesen fließt nun der gemeine Terpentin heraus. Durch die Destillation desselben mit Wasser, erhält man das Terpentinöl, und in der Blase bleibt ein Harz zurück, welches gekochter Terpentin (Terebinthina cocta) genannt wird. Aus den Löchern, aus welchen der Terpentin geflossen ist, fließt im nächsten Winter ein Harz, aus welchem entweder das gemeine Harz oder das Geigenharz verfertiget wird, (s. unter den trocknen Pflanzensäften Colophonium). Aus dem Holze oder der Wurzel wird durch trockne Destillation der Theer bereitet (s. Pix liquida) und durch Eindicken des Theers bis zur gehörigen Härte erhält man das Pech oder Schiffpech (Pix solida, navalis seu atra).

Die Rothtanne (sie ist unter den Kräutern schon abgehandelt worden, s. Abietis Turiones) liefert zwar auch Terpentin, aber nur sehr wenig, sie wird daher vorzüglich auf gemeines Harz benutzt, wovon sie eine weit größere Menge gibt als die Fichte. Man erhält es, wenn man in die Stämme welche etwa eine halbe Elle im Durchmesser haben, hin und wieder in die Rinde Löcher hauet, die bis auf das Holz gehen. Auf dem Thüringer = Walde wird sehr viel Harz gewonnen.

Vinum. Wein.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p1001-4 DFG

Dieser bekannte, aus Weintrauben gepreßte und durch Gährung veränderte geistige Saft, ist von mancherley Güte und Beschaffenheit. Die Weine sind an sich nach den Ländern und Himmelsstrichen wo sie wachsen selbst sehr verschieden, und die Witterung und Behandlung, und ihr Alter haben großen Einfluß auf ihre Güte. Zum Arzneygebrauche werden vorzüglich folgende Weine angewendet: 1) Weißer Franzwein (Vinum album gallicum). 2) Rother Franzwein (Vinum rubrum gallicum). 3) Spanischer Wein (Vinum hispanicum). 4) Rheinwein (Vinum rhenanum).

Die Weine zum Arzneygebrauche müssen rein, unverfälscht und alt seyn. Eine geübte Zunge ist das beste Mittel seine Güte zu erforschen. Die Verfälschung mit Bley entdeckt man durch die Hahnemannische Weinprobe, die Verfälschung mit Alaun, die mir aber noch nie vorkommen ist, wird sich durch hinzugetropftes Pflanzenalkali, und nachherige Auflösung des Niederschlags in Schwefelsäure zu erkennen geben. Oder man raucht den Wein bis zur Hälfte ab, und versetzt ihn dann mit gleichviel starken Alkohol es wird ein Niederschlag entstehen, den man im Filtro sammelt, wieder in destillirten Wasser auflöst, und in der Nähe eines Stubenofens krystallisiren läßt. War Alaun dabey, so wird sich dasselbe durch seine Krystallen, welche sich durch Gestalt und Geschmack auszeichnen und zu erkennen geben.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-24849-p1002-0 DFG