II.

Hölzer, Rinden und Zweige.

Anmerkungen.

I) Die beste Zeit, die Rinden und Hölzer zu sammlen, ist im Frühjahr, wenn die Bäume und Stauden anfangen auszuschlagen; weil sie alsdenn die mehresten Säfte enthalten, und sie noch nicht zur Erzeugung der neuen Sprossen mit ihren Blättern u. s. w. verwendet haben. Sollte man den Frühling versäumt haben: so kann man auch wohl noch den Sommer dazu anwenden; so lang sich die Rinden noch gut vom Holz trennen lassen.

II) Die Zweige müssen gegen den Herbst, zu welcher Zeit sie ihren gehörigen Saft haben, abgeschnitten werden.

Apothekernahme cortex aurant und citri siehe Fruct. aurant. und citri.

Apothekernahme Campescanum oder Campechense lignum.

Campeschenholz, lignum Hæmatoxyli campechiani Linn. Lignum sappan. Blauholz. Der Baum wächst auf der Insel Campeche in Amerika, jezt ist er aber auch auf die Inseln Jamaika und Domingo verpflanzt. Wir erhalten das Holz aus Jamaika durch

Engelland. Das Holz ist fest, schwer und von dunkelrother Farbe. Sein Geschmack ist einigermaßen zusammenziehend und süßlich.

Apothekernahme canellæ albæ cortex.

Weißer Zimmt, cortex Winterianæ canellæ, Linn: Costus corticosus. Weißer Kanel. Es ist eine dicke in Röhren zusammengerollte Rinde, von außen mit Querstreifen bezogen, auswendig hellgrau oder gelblich, im Bruch aber weiß, und schmeckt etwas scharf und gewürzhaft. Der weiße Zimmt wächst auf den Westindischen Inseln. Man hat diesen weissen Zimmt mit Winters Rinde, Winters Zimmt, Magellanische Rinde, cortex Winteranus, seu magellanicus für einerley gehalten, und ihn auf den Apotheken auch dafür ausgeben, es ist aber nun ausgemacht, daß die Wintersrinde vom weißen Kanel ganz verschieden ist.

Apothekernahme cascarillæ cortex.

Cascarillrinde, cortex Crotonis cascarillæ Linn. cortex eleutherii, cort. chacarillæ. Schaccarillrinde, graue Fieberrinde. Sie ist in mehr oder minder zusammengerollte Röhren gewunden, die zwey bis vier Zoll lang und Eine oder ein paar Linien dick sind. Auswendig ist sie runzelicht und aschgrau, inwendig aber schwarzbraun und Eisen-

senrostfarbig. Sie schmeckt bitter, gewürzhaft, und giebt, wenn sie angebrennet wird, einen Biesam- und Ambraähnlichen Geruch. Der Kascarillenstrauch wächst in Peru, Florida, Paraguay. Die gute Sorte ist schwer, und es müssen, wenn sie zerbrochen wird, harzichte Theilchen hervorglänzen.

Apothekernahme Cassiæ ligneæ cortex.

Mutterzimmtrinde, cortex lauri malabatri Burmann. Caßiemrinde. Ist in Röhren gerollt, sieht äußerlich dem Zimmt völlig ähnlich. Doch sind die Röhren des Mutterzimmts rauher und dicker, auch schmeckt und riecht er nicht so stark als der gute Zimmt. Man bemerkt auch beym Kauen des Mutterzimmts einen süßen Schleim. Der beste Mutterzimmt ist der, so an Geruch und Geschmack dem guten Zimmt am nächsten kömmt. Wir erhalten den Mutterzimmt aus Malabar.

Apothekernahme cinamomi cortex.

Zimmtrinde, cortex lauri cinamomi Linn. cortex cinamomi acuti. Brauner Zimmt, brauner Kanel. Ist eine dünne, kaum eines Kartenblatts dicke, in lange Röhren zusammengerollte Rinde. Die Röhren sind eine halbe oder ganze Elle lang und meistens Finger breit, holzicht, zasericht und leicht

zerbrechlich, und gelbröthlich oder Eisenrostfarbig. Ihr Geschmack ist scharf, durchdringend, gewürzhaft, süßlich und zusammenziehend, und macht eine bittere Trockenheit im Munde. Der Geruch ist erquickend und balsamisch. Es ist die zweyte und innere Rinde des Baums, denn die äußere graue wird allemal vorher abgeschält. Der Zimmt wächst allein in Zeilon.

Apothekernahme Dulcamarae stipites

Alpranken zweige, stipites solani dulcamarae Linnei, stipites solani ligrosi, **Hindischkraut stengel**, **Bittersüßstengel**. Die Stengel sind meistentheils dünner, als eine Schreibfeder, lang, biegsam, zart und ästig. Aussen sind sie braungrün und schmuzigblaßgelb schattirt. Wenn man sie zerschneidet, so nimmt man unter der äußern braungrünen Schaale, erstlich einen weißlichen Ring, hierauf einen hellgrünen, und endlich eine kleine Höhlung wahr, die mit einem zarten weißen Bast ausgelegt ist. Ihr Geschmack ist anfangs bitterlich, hernach honigartig, der Geruch ist widrig. Man muß die Zweige entweder zu Anfang des Frühlings oder zu Ende des Herbstes sammlen, wenn sie keine Blätter haben. Der Strauch dauret aus, und wächst in feuchten Zäunen, und andern feuchten Orten. Abbildung siehe Blacwell T. 34. Icon med. T. 43.

Apo-

Apothekernahme, Guajaci lignum.

Quajakholz, Quajaci officinalis lignum, lignum sanctum. Franzosenholz, Pockenholz. Es ist ein festes, dichtes, schweres, harzichtes, hartes Holz, und sinkt wegen seiner Schwere im Wasser zu Boden. Inwendig oder das Mark, der Kern ist beynahe schwärzlichgrün, oder aus dem weißen, grünen, schwarzen und braunen vermischt. Auswendig ist es mit einem hellgelben Splint bedeckt. Der Geschmack ist bitterlich, und etwas scharf, es giebt auch, wenn es angezündet oder zerraspelt wird, einen starken nicht unangenehmen Geruch. Man erhält es entweder in Stücken, worunter viele noch mit dem gelben Splint überzogen sind, oder schon geraspelt, wo es rasura ligni quajaci oder sancti heist. Gutes Quajakholz muß sehr dunkelgrün und schwer seyn, das von blässerer Farbe ist veraltet und verdorben. Das Quajakholz ist auch mit einer holzichten dünnen glatten Rinde bedeckt. Die gleichsam aus verschiedenen Lagen oder Blättern zusammengesezt ist, auswendig aus den aschgrauen ins grünliche oder schwärzliche spielt, inwendig aber blaß aussieht (cortex ligni sancti s. quajaci) diese Rinde ist aber nicht so kräftig als das Holz. Wir erhalten es aus Neuspanien und den amerikanischen Inseln.

Apothekernahme Hippocastani cortex.

Roßkastanienrinde, cortex aesculi hippocastani Linnei, **wilde Kastanienrinde.** Die Rinde ist auswendig dunkelbraun und frisch inwendig grünlich, und schmeckt scharf und bitter. Man muß aber die Rinde nicht von alten und dicken, sondern von ohngefähr Eines Fingers dicken und dünnen Zweigen nehmen, und sie im Anfang des Frühjahrs sammlen. Der Baum ist eigentlich im mitternächtlichen Asien zu Hause; er ist aber schon seit einigen hundert Jahren, seines schönen Wuchses und prächtigen Blumen wegen nach Europa verpflanzt worden, und wird häufig zu Alleen gebraucht. Abbildung siehe Icon med. T. 97.

Apothekernahme Juniperi lignum.

Wacholderholz, lignum juniperi communis Linnei. Lignum cedrinum. Es ist ein röthliches, festes, mit einer aschgrauen Rinde bedecktes Holz, und hat einen starken gewürzhaften Geruch, der, wenn es angebrennt wird, noch stärker ist, und schmeckt auch leicht gewürzhaft. Unter dem Nahmen Wachholderholz bewahrt man in den Apotheken den Stamm, die Aeste und die Wurzel des Wachholderstrauchs auf. Man nehme aber lieber das Holz von der Wurzel als vom Stamm und Aesten. Der Wachholderstrauch wächst

in

in Wäldern und auf trocknen Anhöhen des kältern Europa. Abbildung siehe Blacwell 184. Icon med. T. 178.

Apothekernahme mezerei Cortex.

Seidelbaſtrinde, cortex daphnides Mezerei Linnei. Cortex laureolae. Kellerhalsrinde siehe rad. Mezerei. Sie iſt dünne, ſtreifigt und röthlich. Der Geſchmack iſt ſehr brennend und ſcharf. Man wählt die Rinde von den dickern Stämmen und Zweigen.

Apothekernahme Peruvianus cortex, cortex chinae. Chinæ cortex.

Chinarinde, Cortex chinchonae officinalis Linnei. Fieberrinde, peruvianiſche Rinde. Man erhandelt ſie von den Spaniern in Thierhäute eingepackt, und ein ſolcher Ballen, der eine Zerone genennt wird, enthält wohl anderthalb Zentner In dieſen Ballen ſind dünne und dickſchaalichte, große und kleine Stücke unter einander. Die auswendige Seite der Chinarinde iſt bräunlich, und insgemein ſtückweiß mit einem weißlichen Moos bedeckt, inwendig iſt ſie zimmetfarben oder eiſenroſtfarbig. Sie hat einen eigenen dumpfichten etwas gewürzhaften, nicht unangenehmen Geruch, und einen bitterlichen, ſehr wenig zuſammenziehenden Geſchmack, der mit einer Art

von

von gewürzhafter Wärme sich lange auf der Zunge erhält. Der besondere Geruch und Geschmack der Chinarinde, welchen man durch die öftere Uebung kennen und unterscheiden lernen muß, ist das beste Kennzeichen einer ächten Chinarinde. Jede Rinde, die sehr zusammenziehend oder sehr bitter schmeckt, und für Chinarinde ausgegeben wird, ist verdächtig. Gemeiniglich hält man diejenige Sorte Chinarinde für die beste, die hellbraun und dünnschaalicht ist, oder die aus dünnen, fein gerollten Stücken bestehet, auswendig rauch, braun, schwärzlich oder mit einem weißlichen Moos bedeckt ist, und inwendig die Farbe des Zimmets hat. Eine gute Chinarinde darf in Bruch keine vorstehende Fasern hinterlassen, oder pulvericht werden, sondern sie muß sich dichte und glatt brechen lassen, und im Bruch glänzen. Die sehr bittern, nicht zusammengerollten, dicken und inwendig weißen Rinden taugen nichts. Eine geruchlose oder eckelhaft faulicht riechende Chinarinde ist entweder nicht gehörig getrocknet, oder auf dem Schif feucht geworden, oder sonst verdorben. Um über die Güte der Chinarinde urtheilen zu können, empfiehlt man auch folgenden Versuch: Man koche etwas Chinarinde in einer verhältnißmäßigen Portion Wasser; ist die Chinarinde gut: so muß der Absud balsamisch und fast dumpficht riechen, so lang er warm ist, roth aussehen,

wenn

wenn er aber kalt geworden und einen Bodensatz hat fallen lassen, eine bleiche Farbe bekommen. Man giebt der Chinarinde, die über Engelland zu uns kömmt, den Vorzug vor der über Holland. Der Chinarindenbaum wächst in Peru, vorzüglich auf den Bergen bey der Stadt Loja oder Loxa.

Apothekernahme Quassiæ lignum.

Quaßienholz, Lignum quassiæ amaræ Linn. Surinamisches Bitterholz. Es ist das Holz von der Wurzel, oder wie einige wollen, vom Stamm des Quaßienbaums; wir erhalten es in Stücken von verschiedener Dicke und Länge. Es ist schwer, fest, mit einer dünnen weißgraulichen, und bisweilen geritzten Rinde umgeben, inwendig aber weißlich oder gelblich. Es riecht nicht, hat aber einen sehr bittern Geschmack, der dem der bittern Mandeln ähnlich ist.

Apothekernahme Salicis cortex.

Weidenrinde, cortex salicis albæ Linnei. Diese Weide unterscheidet sich von den übrigen Arten durch die lanzettförmige spitzige Blätter, die am Rande gezähnt, und auf beyden Flächen etwas haaricht, und glänzend weiß sind. Die Rinde wird von den jungen Aesten genommen, die nur drey oder vier Jahr alt und von der dicke Eines bis zu vier Daumen

men sind. Sie wächst insgemein an den Dörfern und Städten. Abbildung siehe Blackwell. T. 137.

Apothekernahme Sambuci cortex medius.

Hollunderrinde, cortex viridis sambuci nigri Linnei. Es ist die zweyte grüne Schaale, die unter der außern aschgrauen liegt. Erst wird also die außere rauhe aschenfarbene Rinde abgeschält, und als unkräftig weggeworfen, die darauf folgende grüne Rinde wird nun auch vom Holz abgeschält und aufbewahrt. Sie muß im Frühjahr gesammlet werden.

Apothekernahme Sassafras lignum.

Sassafrasholz, Lignum lauri sassafras Linnei. Fenchelholz. Es ist das Holz von der Wurzel des Sassafrasbaums, der im Amerika wächst, und wird in großen ästigen Stükken zu uns gebracht, ist leicht, weich und braunröthlicher Farbe. Es riecht angenehm, süßlich wie der Fenchel, aber stärker, der Geschmack ist gewürzhaft und etwas scharf. Auf glühende Kohlen geworfen knistert es wie gemeines Salz. Die dünnen Aeste sind kräftiger als die großen Stücke. Bisweilen verschreibt der Arzt corticem ligni sassafras. Fenchelholzrinde, dies ist die runzelichte, rauhe, schwammige Rinde, womit das Holz bedeckt ist.

ist. Die auswendig aschfarbig ist, inwendig aber die Farbe eines ins Rothe spielenden Eisenrosts hat, und viel stärker schmekt als das Holz.

Apothekernahme *Simarubæ cortex.*

Simarube, cortex quassiæ monoicæ Linn. Ruhrrinde. Man muß die Rinde von der Wurzel, und nicht von den Stämmen wählen, man erkennt die Wurzelrinde an den abgeschnittenen Zasern. Die Rinde ist weißlich gelb, dick, zähe, fasericht, und öfters über einen Fuß lang, und wegen ihres lockern Gewebes sehr leicht. Sie riecht nicht, schmeckt aber sehr bitter und gelindanziehend. Der ihr etwa noch anklebende weißgelbe, leichte, unschmackhafte, holzichte Theil, muß, weil er ohne alle Kräfte ist, abgesondert werden. Der wäßerichte Absud der Simarube sieht, so lang er noch warm ist, weiß, schleimicht, und fast milchicht aus, wird aber beym Erkalten röthlicht und durchsichtig. Der Simarubebaum wächst an den Flüßen auf Guinea.

Apothekernahme Visci lignum.

Mistel, lignum visci albi Linn. lignum visci querni. Ist eine das ganze Jahr durch grünende Schmarotzerpflanze, (frutex parasiticus.) Die auf den Aesten verschiedener

Bäume

Bäume wächst, nehmlich auf Eichen, Birken, Weiden, Haselstauden, Linden, Aepfel- und Birnbäumen, Fichten und Lerchenbäumen. Der Strauch wird ohngefähr zwey Fuß hoch. Die Stengel oder Zweige sind holzicht, von der Dicke des kleinen Fingers, dicht, schwer, knoticht, und haben eine dunkelgraue oder gelbbräunliche Rinde; sie theilen sich jedesmal in zwey Zweige, und jeder von diesen wieder in zwey andere, welches etliche mal so fortgeht, bis jeder lezte Ast an der Spitze zwey lanzenförmige, stumpfe, etwas krumme, fleischigte, nicht saftige, mit starken Ribben durchzogene gelbgrünliche Blätter bekömmt, die scharf, bitterlich und zusammenziehend schmecken. Die Blüthen sind gelblicht, die Frucht ist glatt und weiß und etwas größer als die Erbsen. Man bewahrt nur die holzichten Zweige, aber mit sammt der Rinde auf, denn die Rinde hat die meisten Kräfte. Frisch riecht der Mistel eckelhaft und schmeckt zusammenziehend, aber im Trocknen geht beydes verloren. Doch schmeckt man auch, wenn man ihn lang kaut, auch beym trocknen Mistel eine gelinde gewürzhafte Bitterkeit. Bey uns zieht man insgemein den Mistel, der auf den Eichen wächst, vielleicht aus Aberglauben, vor. Der alte Mistel ist balsamischer, zusammenziehender und kräftiger als der junge. Abbildungen siehe Blacwell 184.

Apo-

Apothekernahme Vlmi cortex internus.

Innere Ulmenrinde, cortex internus vlmi campestris Linnei. Rüsternrinde, Rüstbaumrinde. Die äußere, rauhe, aschgraue, ins grüne und rothe spielende Rinde wird abgeschabt, und nur die innere frisch weisse, getrocknet aber röthliche Rinde wird aufbewahrt. Diese Rinde ist von der Dicke einiger Linien, zäh, und etwas schwammicht, ihre inwendige Oberfläche, oder da, wo sie an dem Holz anliegt, spielt aus der Eisenrostfarbe ins röthlichte. Getrocknet schmeckt sie schleimicht, und hinterher etwas scharf.

IV.

Kräuter, Blätter, Knospen und Sprossen.

Anmerkungen.

I) Die jungen Sprossen (turiones) müssen im Frühjahr gesammlet werden, und zwar ehe sich ihre Theile völlig entwickelt haben und sie zu stark werden. Die Knospen (gemmæ, oculi) müssen auch im Frühjahr gesammlet werden, ehe sie völlig aufbrechen.

II) Die Kräuter müssen allemal bey gutem Wetter, zwar wenn der Nachtthau völlig von