



CACAO. off.
Theobroma Cacao. B. et.
Der Cacao.

Radice bryoniae decoctum externe ad fomentationes applicatum essebatur saepius, & adhibebatur a multis sine discutiente ac resolvente, in hydropse & fugillationibus. Frondes effectum quidem purgante a rusticis in acetariis nonnquam comeduntur.

Tab. XXXV.

CACAO. Officin.

Theobroma Cacao. Botanic.

Cacava, cacao, cacavi, caeau, nûces caraccenses, Gallis, Cacaoyer, Anglis, Cacaotree.

Classis XVIII. Polyadelphia. Ordo I. Pentandria.

Genus. Calyx triphyllus (secundum Murray pentaphyllus). Petala quinque, fornicata, bicornia. Nectarium pentaphyllum, regulare. Stamina nectario innata, singulo antheris quinque.

Species. Theobroma foliis integerrimis

Patria hujus arboris, Americæ pars meridionalis & insulæ Antillanæ.

Occurrit in officinis oleum e nucleis excoctum, butyrum dictum.

Habent semina five nuclei figuram rotundo-oblongam, vestiuntur epidermide scabra, fragili, e nigro rubra, pulvere griseo argenteove conspersa. Medulla coloris grisei, pinguis, in variæ figuræ lo-

Wenn sie mit Säuren oder Gewürzen vermengt wird, ist nicht so heftig in ihren Wirkungen, und kann mit weniger Gefahr angewendet werden.

Außerlich rühmte man das Decoct der Saunrübenwurzel zu Bähungen, und gebrauchte es wirklich als ein zertheilendes und auflösendes Mittel in der Wassersucht und bey Blutunterlaufungen. Die jungen Sprossen werden von den Bauersleuten als Salat gegessen, obschon auch diese eine purgirende Wirkung äussern.

Fünf und dreyßigste Tafel.

Der Cacao.

Die Cacaonüsse, Cacaobohnen. Franz. Cacaoyer. Engl. Cacaotree.

18. Klasse. Vielbrüdrige. 1. Ordnung. Fünfmännige.

Gattung. Der Kelch dreyblättrig (nach Murray fünfblättrig). Fünf gewölbte, zweyhörnige Blumenblätter. Das Honigbehältniß ist fünfblättrig und regelmässig. Die Staubgefäße sind dem Honigbehältnisse angewachsen, jedes mit fünf Staubbeuteln.

Art. Cacaobaum mit vollkommen ganzen Blättern.

Das Vaterland dieses Baumes ist das mittägige Amerika und die Antillischen Inseln. In den Apotheken wird das aus den Körnern ausgesortene Oehl, welches man Cacaobutter nennet, aufbewahret.

Die Samen oder Körner haben eine länglichtrunde Form, und werden mit einer rauhen, zerbrechlichen, Oberhaut umgeben, die schwarzroth von Farbe, und mit einem grauen oder silberfarben Pulver bestreut ist.

bulos plures divisibilis, gaudet sapore grate amaro. Nuclei parvi, mucidi, intus albidii, rejiciantur, ad usum pharmaceuticum inutiles. Enumerantur tres ratione bonitatis Cacao species: Caracensis, Berbicensis, & insulana, quarum prima optimæ, tertia ob saporem amariorem subausterum infimæ reperitur notæ.

Gaudet viribus nutrientibus & demulcentibus.

Habebatur quondam Cacao anodynum, & adhibebatur butyrum, vel solum vel unacum carniū juribus, ad demulcendam in viarum urinalium morbis, calculis vesicæ, rucedine & doloribus colicis, acrimoniam; sed hodie vix, nisi ad potum mexicanum, de quo in œconomici locuturus, internam obtinet applicationem.

Externe infricetur butyrum e Cacao paratum partibus dolentibus in doloribus colicis, obstructionibus & intestinorum spasmis, ad imminuendos dolores. Vasa hæmorrhoidalia turgentia, labia fissa & mammarum papillæ læviter vulneratæ hoc medicamento sæpe etiam optimo cum effectu illinuntur. Etiam si eundem nobis alia olea mitiora præbeant fructum, butyrum tamen e Cacao longe præferendum, quia, quin rancidum evadat, diu servari potest.

Das darunter liegende Mark hat eine dunkelgraue Farbe, einen angenehmen bitteren Geschmack, ist fett, und läßt sich in mehrere Stücke von unbestimmter Figur zertheilen. Die kleinen, schimmlichten und innwendig weissen Körner, werden zum medizinischen Gebrauch als unnütz verworfen. Man zählt drey Arten von Cacao in Rücksicht seiner Güte: den Caracensischen, Berbicensischen und jenen, welcher von den Inseln kommt. Die erste Art ist die beste, und die dritte, wegen ihrem herben und bitteren Geschmacke, die schlechteste.

Er besizet ernährende und schärfemildernde Eigenschaften.

Vorher hielt man den Cacao für ein schmerzstillendes Mittel, und verordnete die Butter davon entweder allein, oder mit Fleischbrühen, um bey Krankheiten der Urinwege, Kolikschmerzen, der Heiserkeit und im Blasenstein die Schärfe zu mildern; izt aber macht man keinen innerlichen Gebrauch mehr davon, ausser in so weit er den Hauptbestandtheil der Chocolate ausmachet, wovon bey der Abhandlung des ökonomischen Nutzens der Pflanzen gehandelt werden wird.

Außerlich gebraucht man die Cacaobutter zum Einreiben der schmerzhaften Theile, bey Kolikschmerzen, Verstopfungen und Krämpfen in den Gedärmen, um die Schmerzen zu mildern. Auch werden die angeschwollenen Goldadergefäße, die aufgesprungenen Lippen, und kleine Verwundungen an den Wärschen der Brüste mit diesem Mittel nicht ohne Nutzen eingefalbet. Obschon auch andere milde Öhle uns eben diesen Nutzen verschaffen würden, so ist die Cacaobutter doch immer vorzuziehen, weil sie sehr lange, ohne ranzig zu werden, aufbehalten werden kann.

