



CARVI. Off.
Carum carvi Bot.
Kümmel.

& denti carioso applicata, destruit vi sua urente nervum latentem, & tollit hac ratione dolores, sed dentis plerumque cum jactura. In ossium carie fructu nonnunquam adhibetur etiam oleum ad obtinendam exfoliationem; sed attendendum, ne partis sanæ admoveatur, unde, nova inflammatione exorta, malum augetur.

einen Tropfen Melkenöhl auf Baumwolle träufelt, und sie dann auf einen angefressenen Zahn aufsetzt, so wird der darin verborgene Nerve von der brennenden Schärfe des Öhls getödtet, und so der Schmerz gehoben, doch ist das Ausfallen des Zahnes immer eine Folge dieses Mittels. Nicht selten hat eben dieses Öhl im Beinraß Nutzen geschaffet, und eine Abblätterung hervorgebracht, man muß aber sehen, daß kein gesunder Theil damit berührt werde, denn sonst würde das Uebel durch eine neue Entzündung nur vermehrt werden.

Tab. XLV.

CARVI. Officin.

Carum Carvi. Botanic.

Careum, cuminum pratense. Gallis, Carvi. Anglis, Caraway.

Classis V. Pentandria. Ordo II. Dignia.

Genus. Fructus ovato-oblongus, striatus. Involucre monophyllum. Petala carinata, inflexo-emarginata.

Species. Carum Carvi.

Habitat in pratis Europæ frigidioris. Floret Junio & Julio.

In officinis servantur semina, paraturque ex illis oleum destillatum ac spiritus.

Constat semen ex granis parvis, ovato-oblongis, latere uno concavis & striatis, altero planis, incurvis, colore obscure bruneis. Gaudet sapore calido, aromatico, subamaro, odore fragrante, & continet multum olei essentialis acerrimi.

Fünf und vierzigste Tafel.

Der Kümmel.

Feldkümmel, Wiesenkümmel, Mattenkümmel, die Garbe. Franz. Carvi. Engl. Caraway.

5. Klasse. Fünfmännige. 2. Ordnung. Zweyweibige.

Gattung. Die Frucht eyrundlänglich, gestreift; die Hülle einblättrig; die Blumenblätter nachensförmig, eingebogen ausgerändert.

Art. Der gemeine Feldkümmel.

Er wächst auf Wiesen des kältern Theiles von Europa, und blühet im Junius und Julius. In den Apotheken werden die Saamen aufbehalten, und ein destillirtes Öhl und Spiritus davon abgezogen.

Der Saamen, der aus kleinen, eyrundlänglichen Körnern besteht, die von einer Seite hohl und gestreift, von der andern flach und eingebogen sind, hat eine dunkel braune Farbe, einen hitzenden, gewürzhaften, etwas bitteren Geschmack, einen heftigen Geruch, und enthält eine ansehnliche Menge sehr scharfen, wesentlichen Öhles.

Tenet vim stimulantem, calefacientem & carminativam.

Etiam si semina ipsa vel in pulveris forma a scrupulo uno ad drachmam dimidiam, vel in decocti libra una ad drachmas duas porrigi possent in tympanitide & aliis ex debilitate morbis, tantummodo oleo plerumque utimur aut ad illiniendum abdomen, aut etiam interne ad guttas quatuor cum aqua, vel saccharo. Paratur quoque ex drachmis tribus vel uncia dimidia carvi & libra una vini per digestionem potus medicatus carminativus & digestionem promovens. Usus in re coquaria quotidianus sat notus.

Tab. XLVI.

CASCARILLA. *Officin.*

Croton Cascarilla. *Botanic.*

Chacarilla, Schacarilla, China spuria. Gal-
lis, & Anglis, Chaquerille.

Classis XXI. Monœcia. Ordo IX. Monadelphica.

Genus. Mas. Calyx cylindricus, quinque-
dentatus. Corolla quinquepetala, Sta-
mina decem-quindecim.

Fœmina. Calyx polyphyllus. Corolla
nulla. Styli tres, bifidi. Capsula tri-
locularis. Semen unicum.

Species. Croton foliis lanceolatis,
acutis integerrimis, petiolatis, subtus to-
mentosis, caule arboreo.

Frutex in America septentrionali indige-
nus, præcipue reperitur in Carolina,

Er besitzet reizende, erwärmende und blähungtrei-
bende Heilkräfte.

Obschon man die Saamen allein zu Pulver
zerrieben von einem Strupel bis zu einer hal-
ben Drachme, oder auf ein Seitel Absied zu
zwey Drachmen, in der Tromelsucht und andern
von Schwäche entstandenen Krankheiten, ver-
ordnen könnte, so bedienet man sich ihrer doch
selten, und gebraucht meistens nur das Oehl,
mit welchem man den Bauch einreiben läßt,
oder giebt es innerlich zu vier Tropfen mit Was-
ser oder Zucker vermischt. Man kann auch ei-
nen Arzneytrank, der die Blähungen treibt, und
die Verdauungskräfte befördert, bereiten, wenn
man drey Quentchen, oder auch ein Loth Küm-
mel in einem Pfunde Wein digeriren läßt. Als
ein tägliches Küchengewürz ist sein Gebrauch ob-
nehin bekannt.

Sechs und vierzigste Tafel.

Die Schakarille.

Der Raskarillenstrauch, die graue Fiebertinde.
Französisch und Englisch, Chaquerille.

21. Klasse. Halb getrennte. 9. Ordnung.
Einbrüdrige.

Gattung. Männliche Blume. Der Kelch
walzenförmig, fünfmal gezähnt. Die Blu-
menkrone fünfblättrig. Staubgefäße zehn bis
fünfzehn.

Weibliche Blume. Der Kelch vielblättrig.
Blumenkrone keine. Drey zweispaltige Griff-
eln. Die Saamenkapsel dreysächerig. Saa-
men einer.

Art. Purgiernuß mit lanzettförmigen, spitz-
gen, vollkommen ganzen, gestielten auf der Un-
terfläche filzigen Blättern, und baumsförmigem
Stengel.

Dieser Strauch ist in dem nördlichen Theile von
Amerika einheimisch, besonders findet man ihn