

nibus illis morbis, in quibus stimulantia volatilia quaecunque indicantur. Dosis in pulvere grana quinque, scrupulus semis. Tinctura porrigatur ad guttas triginta aut quadraginta, & extractum ad grana quatuor, quinque aut scrupulum dimidium. Doses nimiae incaute exhibitæ, risum sardonium, apoplexiam produxerunt.

Laudatur externe virtutis discutientis ac anodynæ causa ad cataplasmata & unguenta in contusionibus inflammationibusque. Fomentationes ex Croco cum lacte decocto & cataplasmata ex pulpa mali assi, cum camphora & Croco commissa succurrunt ophthalmiæ.

Tab. LXXI.

CUBEBA. *Officin.*

Piper Cubeba. *Botanic.*

Eubebe, Piper caudatum Bergii. Gallis & Anglis, Cubebes.

Classis II. Diandria, Ordo III. Trigynia.

Genus, Calyx nullus, Corolla nulla. Bacca monosperma.

Species. Piper foliis oblique ovatis five oblongis venosis acutis, spica solitaria, pedunculata, oppositifolia, fructibus pedicellatis.

Habitat in insulis Philippinis, in Java, Malabar & Guinea. Frutex.

In officinis servantur fructus.

Baccæ exsiccatæ, prout apud nos occurrunt, sunt globosæ, piperis nigri magnitudinis; aut paullo minoris,

oder auch überhaupt in allen jenen Krankheiten, wo was immer für flüchtige Reizmittel angezeigt werden. In Pulver gibt man ihn von fünf Granen bis zu einem halben Skrupel. Die Tinktur zu dreßsig oder vierzig Tropfen, und das Extrakt von vier oder fünf Granen bis zu einem halben Skrupel. Zu große Gaben unvorsichtig gegeben, haben sardonisches Lachen und den Schlagfluß hervorgebracht.

Außerlich rühmt man ihn, wegen seiner zertheilenden und schmerzstillenden Arzeneystoffkraft, zu Breymuschlägen und Salben bey Quetschungen oder Entzündungen. Bähungen, welche von Safran in Milch abgekocht bereitet werden, und Breymuschläge von dem Marke eines gebratenen Apfels mit Kampher und Safran vermischt, geben ein dienliches Mittel zur Heilung der Augenentzündungen.

Ein und siebenzigste Tafel.

Die Cubeben.

Die Schwindelkörner, Hauptkörner, gestielter Pfeffer. Französisch und Englisch, Cubebes.

2. Klasse. Zweymännige. 3. Ordnung. Dreyweibige.

Gattung. Kelch keiner. Blumenkrone keine. Die Beere einsamig.

Art. Pfeffer mit schiefeyrunden, oder länglichten, aderichten, spizigen Blättern; mit einzelner gestielter Aehre, mit entgegengesetzten Blättern, und gestielten Früchten.

Das Vaterland dieses Strauches sind die Philippinischen Inseln, Java, Malabar und Guinea.

Die Früchte werden von den Apothekern aufbewahrt.

Die ausgetrockneten Beeren, so wie sie bey uns zu haben sind, sind kugelförmig, von der Größe des schwarzen Pfeffers, oder etwas



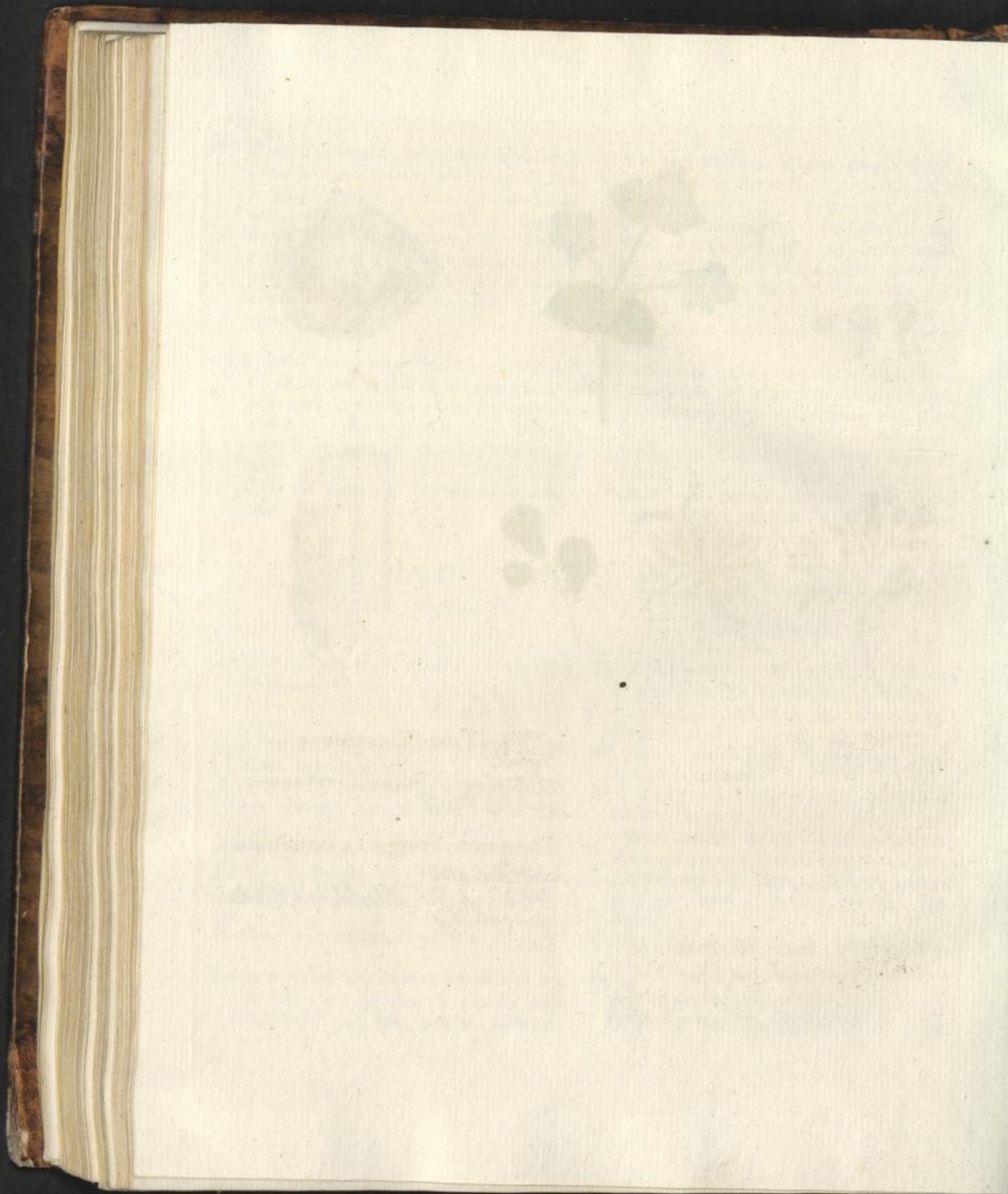
a. *CUBEBA*. off.
Piper Cubeba. Bot.
Cubebe.

b. *Anagallis arvensis* flore cæ-
rulea. ad Tab. 16.
Groucheil mit blauer Blüthe
zur 16. Tafel.

c. *Radix Ari maculati*, prout in
officinis prostat. ad Tab. 23.
Zehrwurzel, wie sie in den Apo-
theken vorfindig ist zur 23. Ta-
fel.

d. *Flos Lauri Camphoræ*. ad
Tab. 37.
Blüthe des Campherbaums
zur 37. Tafel.

e. *Lignum Juniperi communis*.
ad Tab. 108.
Holz des Wachholderstrauches
zur 108. Tafel.







CURCUMA. off.
Amomum Curcuma. Bot.
 Die Gelbwurzel.

petiolis tenuibus tres lineas longis præditæ, rugosæ, e griseo nigrescentes, vel profunde fuscæ. Includunt testia fragili, tenera nucleos rotundos, glabros, duos, extus fuscus, intus albescentes, qui vero in fructibus pluribus aboliti sunt. Gaudent sapore calido, amariante, aromatico, acri, piperi simili, ast vero debiliore; odore grate aromatico, piperato, debili. Baccæ majores, oleosæ, e cinereo fuscæ censentur optimæ.

Occupant vim stimulantem, calefacientem, carminativam.

Ulus internus rarus; etiam si aliorum in modum aromaticorum adhiberi possent. Mastlicantur plerumque baccæ saccharo conditæ aut incrustatæ ad emendandum oris foetorem, promovendos flatus, & depellendam vertiginem.

Tab. LXXII.

CURCUMA. *Officin.*

Amomum Curcuma. *Botanic.*

Crocus Indicus, Terra merita, Cyperus Indicus. Gallis, Curcuma, Anglis Turmerik.

Classis I. Monandria. Ordo I. Monogynia.

Genus. Corolla quadrifida: Lacinia prima patente. — In Amomum Curcuma. Limbus corollæ sexfidus, nisi tres lacinias internas nectarium pariter nominandas ducas.

kleiner, mit dünnen, drey Linien langen Stielen versehen, runzlicht, von ins Schwarze fallender aschgrauer, oder dunkelbrauner Farbe. In ihrer zarten zerbrechlichen Schale enthalten sie einen runden, glatten, harten, von aussen braunen, von innen weißlichten Kern; den man aber in mehreren Beeren ganz eingeschrumpft findet. Sie besitzen einen erhitzen, bitterlichen, würzhaften, scharfen, dem Pfeffer ähnlichen, doch etwas schwächeren Geschmack, und einen schwachen, angenehmen würzhaften, pfefferartigen Geruch. Die grösseren, öhlichten, aus dem Aschfarben ins Braune fallenden Beeren hält man für die besten.

Sie sind reizend, erhitzen und blähungtreibend.

Innerlich werden sie selten gebraucht; ob schon sie auch, wie andere Gewürz-Arten angewendet werden könnten. Meistentheils bedienet man sich der in Zucker eingemachten oder überzogenen Cubeb en zum Kauen, um den übelriechenden Athem zu verbessern, die Blähungen und den Schwindel zu vertreiben.

Zwey und siebenzigste Tafel.

Die Gelbwurzel.

Die Gelbwurzel, der Curcume, gelber Ingber, der Turmerik, Indianischer Saffran, die Indianische Cypernwurzel, Gelbsuchtwurzel. Franz. Curcuma. Engl. Turmerik.

1. Klasse. Einmännige. 1. Ordnung. Einweibige.

Gattung. Die Blumenkrone vierspaltig; die erste Lippe ausgebreitet. — In der Gelbwurzel ist der Rand der Blumenkrone sechsspaltig, wenn man nicht die drey inneren Lippen, welche das Honiggehaltniß ausmachen, dazu zählt.