

*†Semen Foenugraeci, Bockshornsamensamen, von *Trigonella Foenum Graecum* Papilionaceae der mittelländischen Küste, in der Tierheilkunde ähnlich den Leinsamen benutzt.

Zweites Kapitel.

Saccharina. Versüßungsmittel.

Die Zuckerarten haben nur eine schwache pharmakologische Wirkung. Nur in konzentrierter Lösung rufen sie *leichte örtliche Reizung* herbei. Darauf beruht die populäre Verwendung von Rohrzucker als Schnupfpulver bei Stockschnupfen, die Reifung von Furunkeln und Zahngeschwüren durch aufgelegte Honigpflaster, durchschnittenen Rosinen oder Feigen, die gleichzeitig als Katalpasmen wirken, sowie die abführende Wirkung des Milchzuckers, Honigs und Rohrzuckers.

Wegen dieses pharmakologischen Indifferentismus eignen sie sich vortrefflich zu *Geschmackscorrigentia und Constituentia* von Arzneien.

*†**Saccharum, Zucker**, dient in Substanz hauptsächlich als *Corrigens und Constituens für Pulver, Pillen und Pastillen*, während die ***Sirupi** (†Syrupi) zur *Korrektion von flüssigen Arzneiformen* benützt werden. Es sind konzentrierte Auflösungen von Zucker (60 Teile) in Wasser (40 Teile). Wird destilliertes Wasser genommen, so erhält man den *Sirupus simplex*; wird hingegen ein wässriger Auszug aus einer Pflanzendroge benützt, so entstehen die zusammengesetzten Sirupe, welche den Geschmack des Zuckers und der entsprechenden Droge besitzen. Sie werden den Arzneien in Mengen von 20—30 auf 150—200 Gesamtflüssigkeit zugesetzt. Man mache von ihnen nicht unnötigen Gebrauch, da vielen Personen, namentlich Männern, der Geschmack der Arznei dadurch oft nur widerlicher wird. Auch befördern sie als gute Pilznährstoffe sehr die Zersetzung. Man kann die Sirupe nach ihrem Verhalten in folgender Weise einteilen:

Indifferente: *Sirupus simplex*, weißer Sirup.

Einhüllende: *Sirupus Althaeae*, Eibischsirup; *Sirupus Amygdalarum* (amygdalinus), Mandelsirup.

Aromatische: *Sirupus Menthae*, Pfefferminzsirup; *Sirupus Cinnamomi*, Zimtsirup.

Aromatisch-Bitterliche: *Sirupus Aurantii corticis*, Pomeranzenschalensirup.

Säuerliche: **Sirupus Rubi Idaei**, Himbeersirup.

Die Ph. G. führt außerdem noch den wohlschmeckenden (nahezu als indifferent zu bezeichnenden) **Sirup. Liquiritiae**, Süßholzsirup, und den Kirschensirup **Sirup. Cerasorum**; die Ph. A. die Fruchtsirupe: **Syrup Ribium** (aus Johannisbeeren), **Syrup. Mororum** (aus Maulbeeren) und den aromatischen Syrupus **Aurantii florum** (**Sirupus Naphae**).

Außerdem führen noch beide Pharmakopöen **Sirupe mit Auszügen aus stärkerwirkenden Drogen**: narkotische, abführende, brechenerregende usw. Ihre Anwendung ist auf die Kinderpraxis zu beschränken, wo solche stark ver-süßte sirupöse Mixturen auch Linctus, Lecksaft genannt, nicht zu umgehen sind. Die Gewohnheit, sie bei Erwachsenen als Adjuvantia und gleichzeitig Corrigentia entsprechenden Mixturen und Infusen zuzusetzen, ist nicht empfehlenswert, da man diese Zwecke einfacher und billiger durch die Wahl einer etwas größeren Dosis des Hauptmittels und eines gewöhnlichen Sirups erreicht.

*†**Elaeosacchara**, Ölzucker, werden durch Verreiben von 1 Tropfen eines ätherischen Öles mit 2 g Zuckerpulver hergestellt. Die bekanntesten sind **Elaeosaccharum Cinnamomi**, **Citri**, **Foeniculi**, **Menthae** aus dem officinellen Zimt-, beziehungsweise Citronen-, Fenchel-, Pfefferminzöl. Sie besitzen den Geschmack und Geruch dieser Öle und dienen als *Corrigentia für Pulver*, und auch für Flüssigkeiten 8–10:150–200.

*†**Saccharum Lactis**, Milchzucker. Wird an der Luft weniger leicht feucht als Rohrzucker, daher als *Constituens für wasseranziehende Pulvermischungen* geeignet; als *Corrigens* der geringen Süße wegen nicht zweckmäßig. Besitzt in größeren Mengen (30 bis 100 g) *diuretische Eigenschaften* und wird auch als *leichtes Abführmittel* teelöffelweise bei Kindern gegeben.

*†**Mel depuratum**, gereinigter Honig, ist wie der rohe Honig †**Mel erudum** im wesentlichen eine konzentrierte Lösung von Traubenzucker und Invertzucker (Fruchtzucker) nebst Spuren von ätherischen Ölen, welche je nach den Pflanzen, von denen die Bienen ihn sammelten, verschieden sind und den besonderen Geruch und Geschmack bedingen. Manche Personen werden nach seinem Genusse von Nesselsucht befallen. In sehr seltenen Fällen, wenn von Giftpflanzen stammend, kann er auch wirkliche Vergiftung veranlassen. Als Honig wird häufig ein Kunstprodukt ausgegeben, nämlich dextrinhaltige verzuckerte Stärke. Solche Ware wirkt verdauungsstörend wie Kunstweine (vergl. diese). Honig wird gebraucht als *leichtes Abführmittel*. Als *Constituens* zu Latwergen und als *Zusatz* zu Mundwässern ist er wenig zweckmäßig, da solche Medikamente wegen der bereits vollzogenen Invertierung noch rascher in Gärung geraten als die mit Sirup versetzten. Gleiche Verwendung findet der mit Rosenblütenwasser versetzte und eingedickte, gereinigte Honig *†**Mel rosatum**, Rosenhonig. Ph. A. führt auch noch den **Oxymel simplex**, Sauerhonig, eine Mischung von 1 Essig mit 99 gereinigtem Honig. **Mel boraxatum** (Ph. A. E.) ist eine Auflösung von 5 Borax in 95 Rosenhonig, zu Mundwasser und Pinselsäften gebraucht, vergl. Borsäure.

*†**Radix Liquiritiae**, Süßholz, die geschälte Wurzel der in Rußland wachsenden *Glycyrrhiza glabra*, einer auch im übrigen Südeuropa verbreiteten Papilionacee. Enthält das auch in anderen Pflanzen vorkommend, an Ammoniak gebundene Glykosid Glycyrrhizinsäure, welches im Verein mit Traubenzucker den eigentümlichen, nachhaltig süßen Geschmack der Droge bedingt. Die Wurzel wird viel gebraucht als *Versüßungsmittel für Species und Constituens für Pulver und Pillen*, nicht minder auch ihre wässerigen Auszüge, der in Stangen gegossene Lakrizensaft des Handels *†**Succus Liquiritiae** und der dickliche ***Succus Liquiritiae depuratus** resp. das †**Extractum Liquiritiae** als *Constituens für Pillen und Corrigens für salzige Mixturen*.

Lakrizensaft und andere Süßholzpräparate stehen *in der Volksmedizin als Mittel gegen Brustkatarrhe* (Expectorantia) in großem Ansehen.

Ph. A.E. hat diesem Umstande auch noch durch Beibehaltung zweier populärer Hustenmittel, der *Pasta Liquiritiae flava* (aus gereinigtem Lakriz, Gummi, Zucker, Eiweiß und Vanille) und *Pasta Liquiritiae pellucida* (aus Süßholzauszug, Gummi, Zucker, Orangenblütenwasser), beide in Täfelchen zerschnitten, Rechnung getragen.

*†**Pulvis Liquiritiae compositus**, Kurella's Brustpulver (Expectorans und Purgans) und ***Elixir e succo Liquiritiae**, Brustelixir werden in Kap. IX u. XII besprochen werden.

Pulvis pectoralis (Ph. A. E.) besteht aus 2 **Extractum Dulcamarae** (s. Solanin), je 10 **Amylum** und **Rad. Liquiritiae**, je 20 **Gummi Acaciae** und **Extr. Liquiritiae** und 38 **Saccharum**.

†**Radix Graminis**, die zuckerreiche Queckenwurzel, von *Triticum repens*, dem bekannten Ackerunkraute, ist in Abkochungen Volksmittel bei Krankheiten der Brust- und Harnorgane. Das honigartige †**Extractum Graminis** wird manchmal noch als *Pillenconstituens* gebraucht.

†**Saccharin** ist das synthetisch dargestellte, zuerst von Fahlberg und List in den Handel gebrachte Anhydrid einer aromatischen Säure, der Orthosulfaminbenzoesäure $C_6H_4 < \begin{matrix} CO \\ SO_2 \end{matrix} > NH$. Ein weißer, kristallinischer, in Wasser schwer löslicher Körper, ausgezeichnet durch seinen süßen Geschmack, der bei den neueren von der nicht süßschmeckenden Para-Verbindung gereinigten Handelsorten noch in Verdünnungen von über 1:100 000 deutlich ist, während Lösungen von Rohrzucker im Verhältnis von 1:300 schon keinen süßen Geschmack mehr erkennen lassen. Saccharin ist also ungetähr 500mal süßer als Rohrzucker und der süßeste bisher bekannte Körper. Diese Eigenschaft verschaffte ihm auch seinen Namen, während er seiner chemischen Konstitution nach von den Kohlehydraten weit entfernt ist. Mit Alkalien, schon mit kohlen-

sauren
schmeck
ist das
Au
keine E
dauer u
den Ha
Ein
rigens
flüssiger
nicht g
einträcl
etwas a
Gr
mittel f
Getränk
als Kol
pastille
Tasse,
bei diät
Ein
welche z
der Gesc
Gymnem
dieser B
aufgehob
bewirken
Sirup wi
Pf
die Au
Die Ar
obgleic
deutung
Di
sonstige
Destill
lage zu
nichts

sauren, verbindet sich das Saccharin zu leichtlöslichen, ebenfalls süßschmeckenden Salzen. Das „Saccharin leicht löslich“ des Handels ist das Natronsalz.

Auf die Verdauung und auf den Organismus selbst zeigt Saccharin keine Einwirkung, wenigstens nicht bei kürzerer Verabreichungsdauer und kleiner Dosis. Es wird sehr rasch, unverändert durch den Harn ausgeschieden.

Eine wesentliche Bedeutung in der Arzneiverordnung als Corrigens hat es bisher nicht erlangt; als Ersatz der Sirupe in den flüssigen Arzneiformen würde es zweckdienlich sein, weil es als nicht gärungsfähige Substanz die Haltbarkeit derselben nicht beeinträchtigt, sondern umgekehrt als aromatische und darum auch etwas antiseptische Substanz diese nur erhöhen könnte.

Größeren Wert besitzt das Saccharin als *Gewürz- und Genußmittel für Diabetiker*, welchen der Genuß von süßen Speisen und Getränken bisher nahezu versagt war, da andere Versüßungsmittel als Kohlehydrate nicht bekannt waren. Jetzt können Saccharinpastillen zum Versüßen von Kaffee, Tee usw., 0,03—0,05 für die Tasse, sehr gut verwendet werden. Ähnliche Dienste leistet es auch bei diätetischen Kuren für *Fettleibige*.

Eine besondere Stellung unter den Geschmackscorrigentia haben die *Mittel welche zwar selbst nicht charakteristisch schmecken, aber die peripheren Enden der Geschmacksnerven lähmen*. Das bekannteste sind die *Folia Gymnema* von *Gymnema silvestris*, *Asclepiadeae*, einer Schlingpflanze Afrikas. Nach dem Kauen dieser Blätter wird die Empfindung für Bitter und für Süß auf zwei Stunden aufgehoben. Das Wirksame ist die in ihnen enthaltene *Gymnemasäure*. Ähnliches bewirken die *Folia Eriodictyonis californici*, ein aus ihnen hergestellter Sirup wird in Amerika zur Korrektur flüssiger Arzneien verwendet.

Drittes Kapitel.

Aromatische Gewürze.

(Terpene.)

Pflanzen von würzigem Geschmack oder Geruch haben von jeher die Aufmerksamkeit des Menschen als Heilmittel auf sich gezogen. Die Arzneibücher enthalten noch heute eine große Anzahl derselben, obgleich viele nur mehr als Volksmittel und Küchengewürze Bedeutung haben.

Die *Ursache des Geruches und Geschmackes, wie auch der sonstigen Wirkungen sind die ätherischen Öle*, welche sich bei der Destillation der Pflanzen mit Wasser verflüchtigen und in der Vorlage zu öligen Tropfen verdichten. Mit den fetten Ölen haben sie nichts gemein. Sie sind vielmehr fast ausschließlich Gemenge von