

I. Pflanzenschleime, *Mucilagines*.

186. ALTHAEA, HERBA u. RADIX ALTHAEAE, *Althee, Eibisch, weisse Pappel; von Althaea officinalis Bot. Wild in der Schweiz, Frankreich, England; bei uns häufig gebaut. (Abb. Z. 42. Blackw. 90, Schk. 192. Pl. 538.)*

Die ganze Pflanze enthält einen geruch- und geschmacklosen Schleim; die Wurzel aber in vorzüglich großer Menge. Diese ist weiß, zähe und schleimicht.

Man gebraucht sie in Krankheiten, wo man Reiz und Schmerzen lindern, erweichen und schmeidigen will: gegen Brustbeschwerden, bei dem Husten und der Heiserkeit, in der Pleuritis, in der Masernkrankheit, in Diarrhöen, der Ruhr, bei Steinbeschwerden, Harnbrennen. In Krankheiten des ganzen Speisecanals.

Zum innern Gebrauch, zu Decocten, Ptilanen, Gurgelwässern, nimmt man vorzugsweise die Wurzel. Man läßt gewöhnlich $\frac{1}{2}$ Unze bis 6 Dr. Rad. alth. mit einem Pfunde Wasser bis zur Hälfte einkochen. Man kann sie mit Rad. graminis, bardanae, liquiritiae, Stipit. dulcamarae u. a. verbinden.

Das Kraut wird mehr zum äußern Gebrauch benutzt, zu Umschlägen, Bähungen, Klystiren. Es ist bloß ein Erweichungsmittel, so lange die Pflanze jung ist; wenn sie alt wird, wird es zusammenziehend und etwas scharf.

Syrupus althaeae; aus der Altheewurzel mit Zucker eingekocht. Man setzt diesen Syrup zur Abwechslung zu Mixturen, bei Husten, Heiserkeit, schmerzhaften Diarrhöen; [oder gibt ihn Kindern mit Extr. hyoscyami, Spirit. sal. ammon. anis., Mandelöl; beim Keichhusten noch mit Tinct. castorei.]

Syrupus de althaea Ferneli.

Pasta althaeae: wird aus Altheewurzel, G. Arabic., Zucker und Eiweiß bereitet. Wider den Husten und die Heiserkeit. [Man verschreibt 1 - 2 Unzen, welche der Kranke täglich nach und nach im Munde zergehen läßt.]

Unguentum althaeae; aus dem Schleim der ganzen Pflanze mit Schmalz, Butter, Wachs und Harzen. Sie ist erweichend und lindernd. [Besonders zum Verbands nach Senf- und Kantharidenpflastern, nach dem Verbrennen bei jungen Kindern und zarten Subjecten, denen die Bleisalben nachtheilig werden könnten.]

187. **HERBA MALVAE VULGARIS,** *Malve, wilde rothe Pappel, Hasenpappel; von Malva retundifolia Bot., wild an Wegen, Zäunen und zwischen Steinhaufen. (Abb. Z. 237. Blackw. 22. Fl. Dan. 721. Schk. 192. Pl. 541.)*

Die Blätter der Malve geben einen geschmack- und geruchlosen Schleim. Die Wurzel ist bloß holzigt. In ihren Wirkungen kommt sie der Al-

thee gleich. Mehrentheils gebraucht man sie doch blofs äufferlich zu erweichenden Umschlägen, Bädungen, Gurgelwässern und Klystiren. [Zuweilen werden dafür die weniger schleimigen, gröfsern, in 3 oder mehr spitzige Lappen getheilten und haarigen Blätter der Rossmalve (*M. sylvestris* Bot. Abb. Z. 480. Lamarck 582.) gegeben.]

188. FLORES MALVAE ARBOREAE f. HORTENSIS, *Stockrose, Rosenpappel; von Alcea rosea* Bot., wild im Orient; wird in Blumengärten cultivirt. (Abb. Z. 236. Blackw. 54. Schk. 191. Pl. 542.)

Die Blüten sind zugleich gelinde zusammenziehend, und werden gegen Halsbeschwerden, die Bräune, Geschwülste der Mandeln, mit Honig und Essig, häufig als Hausmittel gebraucht. [Gewöhnlich als Zusatz zu Theespecies, seltner zu Umschlägen.]

189. RADIX SALEP, *Salepwurzel; von Orchis Morio und O. mascula* Bot., u. a. Orchisarten; auf Wiesen, in Gehölzen und Waldungen. (Abb.: a) von *O. Morio*: Z. 267. Flor. Dan. 253. Schk. 271. — b) von *O. mascula*: Blackw. 52. Fl. Dan. 457. Engl. bot. 631. Schk. 271. Happe 379.)

Percivall, über den medicinischen Gebrauch der Salepwurzel, in seinen *Essays*, T. II.

Rez, in den Schwedischen Abhandl. v. J. 1764.

Ueber die Art sie zu cultiviren, siehe Moulton, in *Philos. Transact.* T. 59.

Die Salepwurzel kam sonst aus China und Persien [und hat daher noch ihren orientalischen Namen]. Sie ist aber fast überall in Europa einheimisch, und kann von mehreren Pflanzen aus dem Orchisgeschlecht gewonnen werden. Die vorzüglichsten sind: *Orchis Morio*, *O. mascula*, *O. latifolia*, *O. maculata*, *O. militaris*, *O. pyramidalis*. Die übrigen Arten haben einen starken Beigeruch.

Man sammelt die Wurzel zur Zeit, wenn der Stengel anfängt, trocken zu werden, reinigt sie und läßt sie trocknen. So lange sie frisch ist, hat sie ein milchweißes Ansehen und riecht übel. Durch das Trocknen verliert sie den Geruch, wird hornartig, durchscheinend und zähe. Sie enthält eine große Menge nährender Theile [besonders Pflanzenschleim und Kleber], und kann als ein schleimicht - süßes Nahrungsmittel angewendet werden. Für schwächliche Kranken sind die Saleptränke und Salepsuppen von großem Nutzen, als ein leichtes Nahrungsmittel. Außerdem gebraucht man sie in hektischen Fiebern, in Lungenfuchten, bei starken Eiterungen, nach Amputationen u. ähnl. Vermöge ihrer schleimichten Theile wird sie auch in Krankheiten der Urinwege, bei Dysurie, der Strangurie, Steinbeschwerden, dem Nierenstein, auch gegen schmerzhaftes Durchfälle und Ruhren mit Vortheil angewendet. Als Zusatz zu Mixturen und Decoeten statt des *G. Arabici*. [Am besten in Suppen mit Fleischbrühen und wenig

Salz oder auch mit Milch. — Eine Drachme Sa-
lepppulver gibt schon eine gute Krankensuppe.]

Syrupus rad, salep; unbedeutend.

II. Die Gummiarten; Gummata.

190. GUMMI ARABICUM, GUMMI MIMOSAE,
*Arabisches Gummi; wird in Aegypten und
vorzüglich in Senegambien, längst der gan-
zen östlichen Küste des glücklichen Arabiens
von Mimosa nilotica Bot., (dem Ae-
gyptischen Schotendorn; Abb. Z. 585.
586. Blackw. 377.) und mehren andern Mi-
mosenarten gesammelt.*

Das Arabische Gummi kommt in größern oder
kleinern unregelmäßigen und unförmlichen Stük-
ken, so wie sie aus dem Stamm quellen, in den
Handel. Man unterscheidet verschiedene Sorten.
Das gewöhnliche Gummi, welches aus Ost-
indien kommt, ist bleichgelb und glatt. Das
Türkische ist bröcklicht, und seine Farbe
fällt etwas in's Grünliche. Es enthält einen reinen
Schleim und etwas Adstringens und Zuckersäure.
Selten ist es ächt, und gewöhnlich wird das G.
Senegal dafür verkauft, welches im Grunde aber
eben dieselben Wirkungen leistet. Es hat keinen
Geruch und einen schwachen faden, schleimichten
Geschmack. Es löst sich vollkommen im Wasser.

In Arabien gebraucht man dieses Gummi als
Nahrungsmittel. Ganze Völkerschaften am Gambia,