

3) Zu Augenwässern.

4) Auch zur Verfertigung der Räucherkerzen, kleiner Kuchen u. a. — [Zähe Substanzen, wie z. B. das Koloquyntenmark, mengt man mit Traganthschleim, um sie nach dessen Erhärtung zu pulvern.]

Mucilago G. tragacanthae (Rec. G. tragac. pulverif. Unc. $\frac{1}{2}$, Aquae dest. Unc. 10).

Species Diatragacanthae frigidae; aus G. tragacanthae, Amylum und Radix glycyrrhizae.

Pulvis e tragacantha compositus Ph. Edinb. aus Gummi tragacanthae, G. Arabicum, Amylum und Zucker. Wider den Kitzelhusten.

Rotulae diatragacanthae.

3. Die fetten Oele; *Olea unguinosa*, *expressa*, *cocta*.

194. OLEUM AMYGDALARUM, Mandelöl; von *Amygdalus communis* Bot.

Petr. J. Andr. Daries, de *Amygdalis et Oleo amararum aethereo*; Lips. 1776.

Unter allen fetten Oelen ist das Mandelöl das angenehmste von Geschmack, und wird daher am häufigsten innerlich benutzt. Wenn es frisch ist, hat es ein weißgelbliches Ansehen. Das von den bittern Mandeln ist eben so süß und wohl-schmeckend, als das von den süßen. Man preßt

es entweder kalt, oder mit Hülfe der Wärme aus. Das kalt ausgepresste Oel wird am leichtesten ranzigt.

Der Gebrauch der Oele war sonst zu allgemein, und man hat ihn mit Recht eingeschränkt. Wenn sie innerlich genommen werden, so ist die gewöhnliche Folge, daß sie die Eingeweide erschaffen, im Magen ranzigt werden und Sodbrennen, ranzigtes Aufstossen und Blähungen erregen. Die Pflanzenschleime sind wirkamer und weniger nachtheilig. Sie leisten alles [?] was die Oele thun, ohne Nachtheil zu erregen.

Man kann von dem Mandelöl Gebrauch machen: 1) bei krampfhaften Zufällen, Steinbeschwerden, der Ischurie, krampfhaften Koliken. In der Bleikolik ist das süße Mandelöl mit einigen Tropfen Laudan. liquidum sehr wirksam. Bei dem Ileus (*Kortum*). In der Ruhr (*Tode*). In Gallenfebern, welche mit heftigen Ausleerungen verbunden sind (*Burserius*). An manchen Orten gibt man es Kindbetterinnen gegen Krämpfe und Nachwehen.

2) Gegen genoffene mineralische Gifte, Scheidewasser, Arsenik u. a. [Wo jedoch die Seifenlösung den Vorzug verdient.]

Die Oele werden am unschädlichsten, wenn sie auf die Art gegeben werden, daß bald darauf eine Abführung erfolgt. Man kann von 2 Dr. $\frac{x}{2}$ Unze bis 1 Unze und darüber, alle halbe Stunden im Nothfall, nehmen lassen. Die beste Art, Oele

innerlich anzuwenden, ist überhaupt in Emulsion, mit einem Pflanzenschleim abgerieben; der Schleim von Arab. Gummi mengt das Oel am leichtesten: ein Theil G. Arabic. macht 3-4 Theile Oel mengbar. Die andern Gummiarten weniger. Der Syrup althaeae, cydoniorum 3 bis 4 Theile, Eidotter 2 Theile. Doch verdirbt der Eidotter fast immer die schwachen Verdauungsorgane noch mehr und macht das Oel leichter ränzt. Auch hält sich diese Mischung nicht, und man kann ohne besondere Wahl irgend einen angenehmen Syrup, oder ein aromatisches Wasser, Citronensaft, Wein u. ähnl. nehmen, um das Oel wohlschmeckender zu machen. [Sollen fette Oele abführend oder doch vorzüglich auf den Darmcanal wirken, so gibt man sie am besten mit Syrupen, besonders Syr. rhei; sollen sie blos lindernd wirken auf die Harnwege, auf die Brust, gegen heftige Gichtschmerzen, so müssen sie mit Eigelb oder mit Schleimen gegeben werden.]

Mit dem Mandelöl werden häufig die feinen destillirten Oele verfälscht.

Die Mandelkleye ist das Residuum, welches nach dem Auspressen des Oels zurückbleibt.

195. OLEUM OLIVARUM, *Baumöl, Olivenöl;*
von *Olea europaea* Bot., aus dem südlichen Europa. (Abb. Z. 319. Blackw. 199.)

Lehr, Diff. de Olea europaea; Goetting. 1779.

Marino, Raccolta di alcuni Opuscoli relativi all' uso interno dell' Olio d'Olivo.

Es gibt eine große Menge von Varietäten unter den Oliven, verschieden an Farbe und Geschmack. Die größern sind fleischichter und geben weniger Oel. Man gebraucht sie daher zum Einmachen; die kleinern liefern mehr Öl. Je früher das Oel aus der frisch gepflückten Frucht gepresst wird, desto besser hält es sich. Frisch muß es hellgelb sein und süß. In den Gegenden, wo es bereitet wird, gebraucht man es als Nahrungsmittel, zur Bereitung der Speisen Statt der Butter.

Als Arznei wird das Baumöl, nächst dem Mandelöl, innerlich am häufigsten angewendet. Es schmeidigt die Theile, involvirt, und macht die Schärfen unwirksam. Wenn man es in größerer Menge nehmen läßt, wirkt es auf den Stuhl.

Man hat daher dieses Oel empfohlen: 1) bei habituellen Obstructionen. Es verursacht aber leicht Erbrechen. *Malacarne* (vom Nutzen des Baumöls in der herumziehenden Gicht) fand das Oel in der Gicht, welche mit heftigen Schmerzen verbunden war, von großem Nutzen. Die Kranke nahm vom feinsten Oel Unzenweise, bekam einen gelinden Schweiß, schlief ruhig darnach, nachdem Opium vergebens gebraucht war, und es erfolgte eine gallichte Ausleerung mit Erleichterung. Das käufliche Baumöl hat doch diese Wirkung nicht. [Sicher hat es sie ebenfalls. Nur kann es in Teutschland, wo man es immer schon weniger oder mehr ranzigt erhält, nicht in so großer Menge, zu einigen Pfunden täglich, gegeben werden, wie es *Malacarne* in Italien gab.

— Im nördlichen Teutschland, vielleicht auch in noch nördlichern Ländern, wenn man dort nicht etwa einen guten frischen Thran vorzieht, möchte wohl frisches Mohnöl den Vorzug verdienen. — Uebrigens hielten *Malacarne* und viele Andere das mit dem Harne als schleimichte Masse abgehende halbverdaute Oel sehr mit Unrecht für solchen. Gichtmaterie!]

2) Gegen mineralische und scharfe Gifte, u. m. (f. Ol. amygdal.).

3) Die Alten gebrauchten es gegen die Hydrophobie.

Das Baumöl wird zuweilen mit Rüböl (*Oleum raparum*) verfälscht, oder daraus selbst nachgemacht. — Zuweilen enthält es auch Bleitheile. [Oft bekommt man es jetzt ranzicht und in andern Hinsichten so schlecht, das ein reines einheimisches Oel: Ol. papaveris albi, Ol. nuc. jugl., gereinigtes Leinöl, gereinigtes Rüböl, selbst zu arzneilichem Gebrauche, den Vorzug verdienen. — Jetzt, 1817, 1818., erhält man ein sehr reines gutes Baumöl unter dem Namen des Provenceröls (*Oleum olivarum Provinciale*).

196. SEMEN PAPAVERIS (ALBI), *Mohnsamen*; von *Papaver somniferum* Bot., einheimisch im Orient, bei uns häufig gebaut. (Abb. Z. 371, Blackw. 482. Pl. 417.)

Der (weisse) Mohnsamen wird jetzt häufig als Surrogat der Mandeln zu Emulsionen angewendet.

Man nimmt gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ Dr. davon auf 1 Unze Emulsion. Manche Aerzte verschreiben schlechtweg diese Emulsion, wie die der Mandeln. — Narkotisches besitzt dieser Samen im reifen und getrockneten Zustande nicht, aber sicher im unreifen Zustande und wenn er ausgewachsen ist.

Oleum papaveris (albi), Mohnöl. Ein sehr gutes fettes Oel, das frisch sehr angenehm schmeckt, gut verwahrt sich lange hält, und zum innern medicinischen und diätetischen Gebrauch in unsern Gegenden den Vorzug vor dem Baumöle u. ähnl. verdient. — Der äußere Gebrauch deselben wird durch den unangenehmen ranzigen Geruch, den es bei der Bearbeitung in der Wärme und bei längerer Berührung mit der äußern Haut leicht annimmt, etwas beschränkt]

197. SEMINA CANNABIS, *Hanffamen*; von *Cannabis sativa* Bot., wild ursprünglich in Persien; jetzt überall cultivirt.

Der Hanf hat einen betäubenden Geruch, und man hat auch dem Samen betäubende Eigenschaften zugeschrieben. In unserm Himmelsstrich besitzt er diese nicht. Der Kern der Samen enthält ein Oel, welches mit vielen schleimichten Theilen vermischt ist. Man gebraucht die Samen mit Wasser abgerieben, zu Emulsionen gegen Krankheiten der Harnwege, Steinbeschwerden, den Tripper. [Auch gequetscht als Thee, mit etwas

Aromatischem.] Den Aufgufs der Blätter hingegen als ein mildes narkotisches Reizmittel. Vergl. Hb. cannab.

198. SEMEN LINI, *Leinsamen*; von *Linum usitatissimum* Bot., wild im südlichen Europa.

Die Leinsamen haben einen widerlich süfsen, schleimichten Geschmack. Eigentlich ist blofs die Schale schleimicht, der Kern enthält ein unguinoloses Oel.

Man gebraucht sie daher innerlich nicht im Decoct, sondern blofs im Aufgufs mit heifsem Wasser, und ungequetscht: 1) gegen Krankheiten der Harnwege, das Brennen des Urins, in der Gonorrhöe. Gegen Steinbeschwerden. Als Getränk während Mercurialcuren. Zur Beförderung des Speichelflusses, wenn er unterdrückt ist.

2) Wider Entzündungszufälle des Darmcanals, Haemorrhoidalbeschwerden, Koliken.

3) Gegen den Husten, zur Erleichterung der Katarrhalzufälle, bei Masern.

4) In der eiternden Bräune. In der Blatternkrankheit gegen die Anschwellung des Halses als Gurgelwasser, oder indem man den Dampf einziehen läfst.

5) Zu erweichenden Klystiren, gegen eingeklemmte Brüche, Stuhlzwang u. a.

6) Außerlich zu Umschlägen und Bähungen. In beiden letzten Fällen läßt man die Samen vorher zerquetschen, und mit Herb. malvae, verbasci, Oel u. a. kochen.

Oleum lini, Leinöl. Ein sehr widriges Oel, sowohl in Ansehung des Geschmacks, als des Geruchs. Innerlich könnte man es füglich ganz entbehren. [Gut bereitet und gehörig gereinigt ist es im frischen Zustande ziemlich brauchbar.

Man hat es in einigen Krankheiten vorzugsweise empfohlen, weil es eine besondere krampfstillende Kraft besitzen soll: 1) gegen die Darmgicht (*Gallesky*, Abhandl. vom Miserere; *Lentin's* Beobacht.). *Brüning* fand nie Linderung darnach. Es erregte oft Erbrechen, und die Kranken wollten es nicht nehmen (von der Darmgicht).

2) Wider die Bleikolik. *Brambilla* gab es in Verbindung mit Manna und Honig in der Colica Pictonum.

3) In Brustbeschwerden. *Sydenham* und *Bagliv* gebrauchten es gegen den Seitenstich, um den Entzündungsreiz und die Schmerzen zu mildern, neben dem Aderlaß.

4) Gegen innere Blutungen aus den Gedärmen, den Urinwegen, dem Magen. *Griffith* (von der Heilung der innern Blutflüsse) gab es mit Rhabarber und G. Arab. Wider den Bluthusten, die Blutungen aus den Nieren, Mictus cruentus.

Bei einem epidemischen Rheumatismus mit Blut-
husten. Ein anderes mehr wohlschmeckendes
Oel, mit Opium verbunden, würde dasselbe, und
noch viel wirksamer, leisten.

Zum äußerlichen Gebrauch paßt es am besten
zu Klystiren, Breiumschlägen, Firnissen.

199. OLEUM RICINI, *Oleum palmae li-
quidum, O. Palmae Christi, Castor-
Oil, Ricinusöl, Wunderbaumöl; von Ri-
cinus communis Bot., aus Westindien,
Mexico. Wird sehr häufig in England be-
reitet, wozu man die Samen aus Westindien
kommen läßt. (Abb. Z. 131. Blackw. 148.
Hoppe 267.).*

*Hungerbühler, de Oleo Ricini; Friburgi, 1780. mit
einer Kupfertafel.*

*C. F. G. Fuchs, de Oleo Ricini adulterato et vero;
Jen. 1782.*

Das Ricinusöl wird entweder durch das
Pressen, oder das Kochen mit Wasser aus dem
Ricinusamen erhalten. Das ausgepresste Oel ist
dicklicht, trübe; das gekochte hingegen, wenn es
frisch ist, weißgelblich, klar, und hat einen fet-
ten etwas pikanten Geschmack, und einen Veilchen-
geruch. Es ist ein reineres Oel, als die übrigen
ausgepressten Oelarten. Die Hülsen der Samen
enthalten eine Schärfe, welche drastisch wirkt.
Es ist daher nöthig, die Samen gehörig von den
Hülsen zu reinigen.

Aufser den allgemeinen erschlaffenden und schmeidigenden Eigenschaften der Oele, welche es besitzt, führt das Ricinusöl schon in geringerer Dose ab. Man gebraucht es daher hauptsächlich in Fällen, wo man schmeidigen, Krämpfe lindern und zugleich abführen will, und wo die eigentlichen abführenden Mittel einen zu starken Reiz verurfachen würden:

1) Gegen Kolikschmerzen, die Bleikolik, den Ileus, Steinschmerzen u. a.

2) Bei Haemorrhoidalzufällen mit einer Neigung zu Verstopfungen.

3) Gegen Würmer (*Duncan, Odier*). Es mildert den Wurmreiz und die Krämpfe.

Die gewöhnliche Dosis ist $\frac{1}{2}$, 1 Unze als Emulsion gegeben. In einer Tasse Kaffee wird der unangenehme Geschmack unmerklich. [Mit gleichen bis doppelten Theilen Syrupus rhei abgerieben ist es am besten zu nehmen, und leistet zugleich am besten die bezweckte Wirkung.] Zwei Unzen bewirken gemeinlich eine Abführung. Es ist nicht allemal unverfälscht. Gewöhnlich auch etwas ranzigt. [Es verurfacht oft Ekel und Erbrechen, und ist auch für den gewöhnlichen Gebrauch zu theuer.]

200. OLEUM NUCUM IUGLANDUM, *Walnufsöl*;
von Juglans regia Bot.

Aufser den allgemeinen Wirkungen der Oele, hat dieses Oel noch eine wurmtreibende Kraft. [Es ist im Allgemeinen wie Ol. papav. anwendbar.]

Die übrigen ölichten Nufsarten geben ebenfalls ein unguinoses Oel, z. B. Nuces behen, Nuces avellanae, Semina fagi. Manche derselben sind zugleich gewürzhaft (*Olea unguinosa aromatica*): Ol. nuc. mosch., Ol. de baccis lauri.

*

Einige Umbellaten enthalten in den Samen ein Oel, welches an sich unguinos ist, aber beim Auspressen durch die Beimischung des ätherischen Oels in den Hülsen oder der Schale zum Theil aetherisch wird [*Olea semi-aetherea*], z. B. Ol. sem. anisi, anethi, foeniculi, carvi expressum. Diese können als Substitute der theuern aromatisch-fetten Oele benutzt werden.

*

Durch die Infusion und das Kochen verschiedener Gewächse mit fetten Oelen entstehen die *Olea infusa*, z. B. *Oleum chamomillae coctum*, Ol. hyperici, colocynthidis, rutae u. a. [Die meistens von geringer Wirksamkeit, oft verdorben sind.]

4. *Thierische Fette: Sebum, Axungia.*

Unter allen thierischen Fett- und Oelarten wird allein die Butter zuweilen innerlich als

Medicin gebraucht, nemlich statt der fetten Oele gegen mineralische Gifte. In den Bleibergwerken und Schmelzhütten, auch einigen Manufacturen, schützen sich die Arbeiter gegen die nachtheiligen Wirkungen der Bleidämpfe und gegen die Bleikolik durch den Genuß fetten Butterbrods und fetter Speisen. [Das Hammelfett (*Sebum vervecinum*) wird oft mit gutem Erfolge als Hausmittel gegen schmerzhaftes Durchfälle angewendet.]

Die übrigen Fett- und Talgarten, und die thierischen Oele dienen bloß äußerlich zu Pflastern und Salben. — Die Gallerten der Thiere werden besonders als Nahrungsmittel gebraucht.

5. *Mehlicht schleimichte Samen.*

Sie werden zur Bereitung der schleimichten Getränke, Püfänen, der erweichenden Gurgelwässer u. m. angewendet. Aus den Gerstengraupen bereitet man z. B. das *Decoct. hordei perlati*, aus der Hafergrütze das *Dec. avenae excorticatae*. Hieher gehören auch die Sagotränke, die Salepuppen, die dünneren Biere u. s. w.