

mittel ist überhaupt schwerer, als die der Brechmittel; weil fast alle besondre Nebeneigenschaften besitzen, worauf bei der Anwendung genaue Rücksicht genommen werden muß.

*1. Gelinde abführende Mittel, Laxantia.*  
(Saure und süsse Abführmittel.)

227. PULPA TAMARINDORUM, Tamarindenmark; von *Tamarindus indica* Bot.; in Ost- und Westindien, Aegypten und Arabien. (Abb. Blackw. 201. Z. 291. Jacquin Pl. Amer. 13. Pl. 31.)

Remler, chem. Untersf. d. Tamarindensäure; 1787.

Das Tamarindenmark ist eine schwarzbraue, weiche, fleischichte Substanz, welche die Saamen umgibt. Gemeinlich zerstößt man die Samen und das Mark zugleich, und kocht sie aus. Man findet daher auch unter dem Mark braungelbe glänzende Samen und Fasern. Der Geschmack ist weinfäuerlich, der Geruch weinartig. Das Mark der Westindischen Tamarinden ist brauner, und gewöhnlich mit Zucker versetzt, damit es sich besser hält. Bei den Ostindischen Tamarinden geschieht dieses nicht, und daher ist ihr Mark saurer, trockner, schwärzer und wirkfamer. Vielfältig wird auch das Mark mit Zucker, Pflaumenmus, oder mit Syrup und Essig verfälscht und dadurch sehr umgeändert. Zuweilen sind auch Kupfertheile beigemengt. Die Säure der Tamarinden verhält

sich, wie Weinsäure, welche, neben andern Pflanzen Säuren und Pflanzenschleim, ihren vorzüglichsten Bestandtheil ausmacht.

Der Gebrauch der Tamarinden stammt aus den Zeiten der Araber. Sie sind ein gelindes, angenehmes, entzündungswidriges Laxans, und man bedient sich ihrer: 1) in gallicht inflammatorischen Krankheiten, gallichten Ruhen, in der Gelbfucht, Leberentzündung;

2) in faulichten Krankheiten, wenn Abführungen nöthig sind;

3) bei entzündlichen Zufällen überhaupt;

4) gegen habituelle Verstopfungen, Haemorrhoidalbeschwerden u. m.

Man läßt das Mark zu  $\frac{1}{2}$ , 1, 2, 3 Unzen mit Wasser gelöst nehmen, mit Manna, Glaubersalz, Rhabarbertinctur, Salmiak u. a., oder in Molken (*Serum lactis tamarindinum*). Zu 1 Pfd. Milch wird 1 - 2 $\frac{1}{2}$  Unze Pulpa tamarind. genommen.

*Electuarium lenitivum* Ph. Edinb.; unter allen ähnlichen Electuar., welche Tamarinden enthalten, das Zweckmäßigste. Man gibt alle Stunden einige Theelöffel voll, bis Wirkung erfolgt.

*Infusum tamarindorum cum senna* Ph. Edinb. (Rec. Fruct. tamarind. Dr. 6. Crystall. tart., Fol. sennae ana Dr. 1. Sem. coriandri Dr.



$\frac{1}{2}$ . Sacch. non purificat. Unc.  $\frac{1}{2}$ . Aquae bull. Dr. 8.  
Zusammen 4 Stunden lang macerirt, oft umgeschüttelt und durchgeseiht.) In der Dose von 2, 3 Unzen abführend.

228. PULPA CASSIAE, *Cassienmark, Rohcassie*; von *Cassia Fistula* Bot., od. *Cathartocarpus Fistula* bei *Perfoon*; in beiden *Indien, Mexico, Dominica* und *Aegypten*. (Aus dem Mark der Schooten bereitet.) — (Abb. *Lamarck* 332. *Blackw.* 381. *Z.* 511. *Pl.* 327. *Nectoux Voyage etc.* f. unter *Senna*, pag. 392.)

*Vauquelin's* Zerlegung der *Cassia*, in *Annal. de chimie*, T. VI. 1790. *Crell's chem. Annalen*, II. B. 1795.)

Dieses Mark wirkt wie die Tamarinden, nur etwas schwächer. Es ist schwarzbraun und hat einen gewürzhaft unangenehmen Geschmack und faden Geruch. Es hält sich nicht lange.

[Die Tamarinden sowohl, als das Kaffienmark, lassen sich vollkommen ersetzen durch die PULPA PRUNORUM, wenn man dieser mehr oder weniger Weinslein zusetzt. Bei der jetzigen Theuerung und häufigen Verdorbenheit jener Mittel verdient dieses treffliche Surrogat bei weiten den Vorzug.]

Die süßlicht-fauren Obstarten, sowohl frisch als gedörft, in beträchtlicher Menge genossen, führen ebenfalls gelinde ab.]

229. MANNA, MANNA CALABRINA, MANNA ELECTA; von *Fraxinus Ornus* L., oder *Ornus europaea* Cav., *Fr. excelsior* L., und *Fr. rotundifolia* Miller; in Italien, Calabrien, Sicilien. (Abb. von *Ornus europ.* Z. 574. Happe 109.)

Bartel's Briefe über Calabrien, I. S. 225.

Trainer, Examen chem. Mannae; Erlang. 1793.

Die Manna schwitzet aus dem Stamme und den Zweigen von selbst oder nach vorhergängigen Einschnitten aus, und verdünnt sich an der Luft. Die Einschnitte werden mit einem sichelförmigen Messer gemacht: man fängt unten am Stamma an, und geht so fort bis zum Gipfel, wenn es die Jahreszeit erlaubt.

Man unterscheidet drei Hauptsorten:

1) Manna in lacrymis; die beste Sorte, welche durch die Sonnenhitze von selbst ausquillt. Sie ist anfangs dünne und klar wie Wasser, und erstarrt, wenn sie der Wind kühlt, in Kügelchen, welche an dem Stamme oder den Blättern hangen. Es ist unrichtig, daß sie aus den Blättern ausschwitze. Diese Sorte erhalten wir gar nicht.

2) M. canellata, gerinnte Manna, Manna-stalaktit; besteht aus röhrenförmigen Stücken, gewöhnlich einige Zoll lang und 1 Zoll breit. Man pflegt in die Einschnitte ein Blatt zu stecken, über welches die Manna in ein kleines Becken fließt. Diese Sorte ist nicht immer ächt.



3) *M. vulgaris*, *M. Calabrina*, *M. Sicula*; wird ebenfalls durch das Einritzen der Stämme erhalten. Sie besteht aus zusammenhängenden Klumpen von verschiedener Größe und Reinheit. Von dieser macht man eine Auswahl (*M. electa*). Die schlechten Stücke heißen *Manna crassa*, *spiffa*, *fordida*, *in fortis*. Diese werden gereinigt und in kleine Tafeln geformt (*M. tabulata*), oder man läßt sie in Rosenwasser lösen (*M. depurata*).

Die sogenannte *Manna di fronde* existirt in der Natur nicht. *Modeer* hält sie für die Excremente der Springfliege (Neue Abh. der Schwed. Akademie der Wissensch. für d. J. 1792).

Die *Manna Brigantina* od. *laricina* von *Briançon*, ist eine unächte Manna, welche aus dem Lärchenbaum (*Pinus Larix*) quillt. Sie hat deshalb immer einen Terbenthingeschmack.

Reine gute Manna hat eine weiße oder weißgelbliche, etwas röthliche, etwas durchscheinende Farbe, einen ekelhaft schwachen Geruch, und einen schleimicht-füßlichen, widerlichen Geschmack; dabei muß sie auf der Zunge ganz zerschmelzen. Sie ist sehr oft mit Mehl oder mit feinem Sand verfälscht, oder aus Honig, Kaffonadezucker *Scamoneum*, Senneblättern u. a. nachgemacht. Dadurch werden Geschmack und Consistenz verändert, und die Wirkung unücher. Die ächte Manna läßt sich sowohl im Wasser als im Weingeist völlig lösen.

Ganz frische Manna ist bloß nährend, nicht abführend. Es scheint daher ein Anfang der Gährung zu ihrer Wirksamkeit nothwendig. Auch bei ihrem Gebrauch wird diese leicht im Magen fortgesetzt, und sie bekommt aus diesem Grunde Kindern und Personen mit Neigung zu Säure und Blähungen nicht.

Man benutzt sie hauptsächlich: 1) in Entzündungskrankheiten, bes. bei Brustzufällen, Katarthen u. dergl., weil sie den Auswurf erleichtert. In der Schwindfucht ist sie zur, etwa nöthigen, Abführung beinahe das einzige Mittel.

2) In den Masern, Blattern u. a.

3) Bei großer Reizbarkeit des Darmcanals.

Für Erwachsene ist sie selten allein hinreichend. Gemeinlich verbindet man sie mit Neutralsalzen, Crystall. tartari, Tamarinden u. a., und gibt sie zu 2 Dr.,  $\frac{1}{2}$ , 2, 3 Unzen in Thee gelöst, oder mit einem aromatischen Wasser, oder in Molken. Vegetabilische Säuren und milde Aromata verhindern die Leibschmerzen, welche die Manna verursacht.

Electuarium de manna.

Syrupus mannae u. m. sind entbehrlich u. nicht selten verdorben.

Infusum laxativum Viennense u. Managettae; sind gute milde Laxantia, welche man



Erwachsenen eßlöffel-, Kindern theelöffelweise gibt. Sie dürfen nicht leicht über 2 Tage alt werden. In der Wärme verderben sie binnen 24 Stunden.

\* \* \*

(Auch die zuckerhaltigen Gewächse, der Honig, viele bittere Mittel, die fetten Oele u. m. führen bei anhaltendem Gebrauch meistens gelinde ab.)

## II. Stärkere Abführmittel; Purgantia.

### a) Vegetabilische:

230. RADIX RHEI, RAD. RHABARBARI; *Rhabarber*; von *Rheum palmatum*, *Rh undulatum*, *Rh. compactum*, *Rh. hybridum Bot*; in den östlichen Gegenden von Asien, China, Tibet und der Mongolischen Tartarey; jetzt in Ostindien, mehren Gegenden von Europa, auch in Deutschland cultivirt. (Abb.: a) *Rh. palm.* Z. 255. Pl. 322. — b) *Rh. undul.* Z. 418. Schk. 110. Pl. 321. — c) *Rh. comp.* Miller Dict. Tab. 218. d) *Rh. hybr.* Murray Comm. Gött. 1779.)

Man unterscheidet mehre Sorten von Rhabarber im Handel: 1) Ruffische, Moscovitische, Siberische, Türkische Rhabarber (*Rheum Rufficum*, *Sibiricum*, *Moscoviticum*, *Turcicum*, *Bucharicum*). Sie kommt von *Rheum palma-*