

Auch Branntwein u. a. Bedürfnisse werden jetzt mit Vortheil aus Kartoffeln bereitet.

25. POMA TERRAE, (*Helianthus tuberosus* Bot.) Erdäpfel, Taupinambours. Wild in Südamerica; im Elsass und in Lothringen häufig in Gärten gebaut. (Abb. Jacq. Hort. 161.

Enthalten viel Kleber und Amylum und etwas Adstringens. Sie sind sehr schmackhaft und werden im nordöstlichen Frankreich häufig als Zuzemüse und in Fleischsuppen genossen.

(Trüffeln. — Morcheln.)

IV. Früchte: *Obst; Fructus horaei.*

Gz. Gottlieb Richter, de salubritate fructuum horaeorum.

[Die säuerlichen Sommerfrüchte (*Fructus horaei*, καρποι ὀρῆσιοι) enthalten neben dem Pflanzenschleim, mehre Pflanzen Säuren: Essigsäure, Weinsäure, Citronensäure, Aepfelsäure u. s. w., und dienen sehr gut als kühlende, durststillende, etwas nährende Mittel. Bei schwachen Verdauungswerkzeugen entstehen danach leicht Blähungen, Leibschmerzen und Durchfälle,

Boerhaave, van Swieten, Spielmann suchten und — fanden darin eine Seife, welche

besonders geschickt sein sollte, die durch die Sommerhitze verdickten Säfte wieder aufzulösen!]

26. BACCÆ FRAGARIÆ, FRUCTUS FRAGORUM,
FRAGA. (*Fragaria vesca* Bot.) Erd-
beeren. Wild in Wäldern, (Abb. Blackw.
77.)

Die wilden Erdbeeren haben ein stärkeres Aroma, und einen mehr weinartigen Geschmack, als die Gartenerdbeeren. Ueberhaupt sind sie eine angenehme, kühlende und erfrischende Frucht. Man empfiehlt sie vorzüglich Steinkranken und Podagriften. Auch in der eiternden Lungensucht sind sie sehr zuträglich; müssen aber dann ohne Zusatz von Wein oder Gewürzen gebraucht werden. Genießt man zu viel davon, so entstehen leicht Diarrhöen. *Linne* gebrauchte sie selbst mit grosser Erleichterung beim Podagra. Doch kann man sich nicht immer darauf verlassen. Sie verschaffen bloß einige Erleichterung, insofern sie das Fieber mildern. Bei dem Genuß hat man beobachtet, daß der Weinstein an den Zähnen aufgelöst wird.

Manche Menschen bekommen nach dem Genuß der Erdbeeren allerlei Ausschläge und andere Zufälle. *Gruener* sahe ein Nesselfieber danach entstehen. Vielleicht rühren diese Zufälle von den Unreinigkeiten, den Insecteneiern, oder dem Speichel von Thieren, welche zwischen den Erdbeeren leben, und ähnlichen Ursachen her, ohne daß die Frucht daran Schuld ist. Frauen, welche zu

Magen säure geneigt sind, bekommen darnach leicht saures Aufstoßen und Sodbrennen.

Die Erdbeerblätter werden an manchen Orten als ein Substitut des Thees gebraucht.

Aqua fragorum; aus reifen Erdbeeren destillirt. Es ist angenehm und kommt mit dem Himbeerwasser überein.

Syrupus fragorum; aus den reifen Erdbeeren mit Zucker. Selten gebraucht wie Syr. rub. Id.

27. BACCÆ RUBI IDÆI. (*Rubus Idæus* Bot.) Himbeeren. In Hecken und Wäldern wild. (Abb. Blackw. 289. Z. 472. Plenck 407.)

Mit rothen, weißen und gelben Früchten. Sie sind überaus angenehm; nur schade, daß sie oft so voll Würmer sind. Sie gehören ebenfalls unter die kühlenden Fruchtarten. — Sie veranlassen ebenfalls zuweilen Ausschläge.

Aqua Rubi Idæi. Himbeerwasser; es schmeckt und riecht angenehm und wird gewöhnlich zu Tränken und Mixturen genommen.

Syrupus Rubi Idæi, Himbeerfaß; ebenfalls sehr angenehm und wohlgeschmeckend; häufig wird es gebraucht als Zusatz zu Mixturen, besonders zu salzigen und sauren. Es verbessert den ekelhaften Geschmack der Manna recht gut. Man kann aus diesem Syrup mit Wasser ein angeneh-

mes Getränk bereiten, zur Abwechslung in Krankheiten.

Acetum Rubi Idaei, Himbeereffig; wird durch die Maceration der Frucht mit Essig bereitet. Man mischt ihn ebenfalls unter die Getränke, um diesen einen angenehmen Geschmack zu geben. Er ist noch wohlschmeckender und stärker kühlend, als der Himbeersyrup.

Gelatina Rubi Idaei, Himbeergelée, für Kranke und Reconvalescenten.

28. **BACCAE MORI.** (*Morus nigra* Bot.)
Maulbeeren. Wild in Italien. Die Römer brachten sie aus Persien. (Abb. Blackw. 126. Z. 173. Happe 528.)

Mit schwarzen und weissen Früchten. Reif sind sie angenehm säuerlich. In zu grosser Menge genossen, erregen sie, wie alle säuerlichen Früchte, Durchfall.

Rob Mororum; wird durch Rob Ribium, Ceraforum, Rubi Idaei u. a. entbehrlich.

29. **BACCAE MYRTILLORUM.** (*Vaccinium Myrtillus* Bot.) *Bickbeere, Heidelbeere.* In Wäldern. (Abb. Blackw. 465. Z. 81. Plenck 295.)

Die frischen Beeren sind gelinde adstringierend. Man hat sie daher gegen habituelle Diarrhöen em-

pfohlen. Sie werden noch wirksamer, wenn man sie mit rothem Wein essen läßt. Dies darf aber nicht zu oft geschehen. Zuweilen sind scorbutische Geschwüre im Munde nach dem Genuß derselben vergangen. Die getrockneten Beeren sind stärker adstringirend. Man gebraucht sie zu Suppen statt der Kirschen.

Außer diesen werden die Heidelbeeren gewöhnlich von Weinhändlern zur Verfertigung des ordinären rothen Weins, oder zum Färben des Weins angewendet.

Syrupus Myrtilorum. Ist gelinde adstringirend.

30. BACCAE VITIS IDAEAE. (*Vaccinium Vitis idaea* Bot.) Preusselbere, rothe Heidelbeere. In Wäldern am Harz, in der Schweiz u. s. w., in sumpfigten Gegenden. (Abb. Z. 87. Plenck 299.)

Schmecken säuerlich herbe. Man genießt sie deswegen nicht roh, sondern mit Zucker eingemacht. Man kann auch einen Wein und Essig daraus bereiten.

31. BACCAE BERBERIS. (*Berberis vulgaris* Bot.) Berberize, Sauerbeere. In Wäldern und Hecken. (Abb. Blackw. 185. Z. 86. Schk. 99. Hayne I, 41.)

Es gibt zwei Varietäten dieser Staude: mit rothen Beeren und mit weissen. Die Beeren

enthalten unter allen Pflanzen die meiste Säure, und diese hat mit der Citronensäure viel Aehnlichkeit. Durch den Zusatz von Zucker wird die Säure sehr gemildert, und man macht dann angenehme Confituren daraus. Die getrockneten Beeren gebraucht man zu Suppen. An einigen Orten brennt man auch Branntwein daraus.

Syrupus berberum. Unter Tisanen und Mixturen. Zum Punsch (*Wieglob Handb. der Chemie II. Th. S. 48.*)

Rob Berberum; zur Erfrischung für Fieberkranke.

Rotulae, Trochisci Berberum. Ph. W. Man läßt Zucker mit dem Saft tränken und in kleine Kuchen formen. Sie sind ein sehr angenehmes Durst stillendes Mittel.

32. BACCÆ RIBIUM RUBRORUM, RIBESIA RUBRA. (*Ribes rubrum Bot.*) Rothe Johannisbeere. Wild an den Alpen. (*Abb. Blackw. 285. Z. 78. Pleuck 145.*)

Die rothen Johannisbeeren enthalten mehr Säure, die weissen oft etwas Aroma. Die frischen Beeren, wenn sie recht reif werden, sind angenehm säuerlich und kühlend; nur die Haut und Kerne sind schwer verdaulich. Sie sind besonders in inflammatorischen Zufällen schätzbar, um die Hitze und den Durst zu stillen.

Durch die Gährung bereitet man ein sehr angenehmes Getränk daraus, den Johannisbeerwein.

Syrupus Ribium oder Ribefiorum; ein sehr angenehmer Syrup, um die Mixturen wohl-schmeckender zu machen, zumal die Salzmixturen, und die Vitriolsäure.

Rob Ribium, Gelatina ribium, Johannisbeergelé; aus dem ansgepressten Saft der Frucht mit Zucker zur Dicke eines Muses gekocht. Man gebraucht sie wie den Syrup zu Tifanen, oder unter Getränke gemischt. Man kann auch Kranke davon Theelöffelweise nehmen lassen, um den Durst zu löschen. In leichten Entzündungen des Schlundes; gegen die Schwämmchen und kleine Geschwüre im Munde.

33. BACCAE RIBIUM NIGRORUM, RIBESIA NIGRA. (*Ribes nigrum Bot.*) Schwarze Johannisbeere, Gichtbeere. (Abb. Blackw. 285. Z. 305. Plenck 147.)

Die Blätter sind etwas zusammenziehend; man hat sie daher vormals zu adstringirenden Gurgelwässern empfohlen.

Rob Ribium nigrorum; das Mus von schwarzen Johannisbeeren wird ebenfalls zu Gurgelwässern in der Bräune verordnet. Zur Linderung in Halschäden.

34. GROSSULARIA, BACCAE GROSSULARIAE. (*Ribes Grossularia Bot.*) Stachelbeeren,

Nach vielen Varietäten. Alle enthalten viel Pflanzenschleim und die größern Abarten eine angenehme Säure. [Sehr zuckerhaltig. Sollten auf Wein und Brantwein benutzt werden.]

35. UVAE. (*Vitis vinifera* Bot.) Weintrauben; Weinbeeren. (Abb. Blackw. 153. Z. 276. Happe 337. Plenck 144.)

Es gibt sehr viele Abarten von diesem Gewächs: mit rothen, weissen oder grünen Beeren. Unter diesen sind die Spanischen Trauben vorzüglich groß und delicat. Die reifen Trauben sind kühlend. Sie führen gelinde ab, wenn man sie in großer Menge genießt. Die meisten Menschen vertragen sie besser, als die übrigen Obstarten. In Weinländern gebraucht man sie statt einer Brunnencur, namentlich in Auszehrungskrankheiten. Die äußere Haut und die Kerne sind schwer verdaulich. *De Haen*, *Monro* und *Zimmermann* (von der Ruhr unter dem Volke) fanden die Trauben und den Most gegen die Ruhr [mit synochischem Character?] sehr wirksam. Man darf sie aber niemals allgemein in dieser Krankheit anwenden. Auch in Entzündungs- und faulichten Krankheiten überhaupt kann man sie roh oder gekocht genießen lassen.

Die Rosinen (*Uvae paffae*, *Passulæ majores*), sind getrocknete Weinbeeren und kommen vorzüglich aus Spanien. Die Korinthen

(*Paffulae minores*) kommen von den Griechischen Inseln von der Varietät *Vitis apyrena* Bot. (Abb. Plenck 145.).

Mustum, Most; der ausgepresste Saft der Weintrauben vor der Gährung. Er besitzt nicht die Eigenschaften des Weins, sondern kühlt, wie ein bloßer säuerlicher Pflanzenaft.

Wein, Weineffig, siehe unten.

36. FRUCTUS CYNOSBATI. (*Rosa canina* Bot.) wilde Hanbutten, Hagebutten. Wild in den Hecken. (Abb. Blackw. 8. Z. 324. Plenck 404.)

Die cultivirte Hanbutte, Rosenapfel, von *Rosa villosa* Bot., wird doppelt so groß, als die wilde, oft noch größer. Die Frucht ist nicht sehr angenehm wegen der harten Rinde, und der kleinen Härchen, welche um die Saamen liegen. Man genießt sie gekocht oder eingemacht, mit Zucker und Gewürz, oder in Suppen mit Wein u. s. w.

Conferva Fructuum Cynosbati Ph. Lond. (Rec. Cynosb. Libr. j. Sacch. pur. Unc. iij.) ist angenehm, kühlend und durststillend.

Rob Cynosbati, Rosenäpfelgélée; aus der eingekochten Frucht bereitet.

37. FRUCTUS MESPILI. (*Mespilus germanica* Bot.) *Mispel*. Wild im südlichen Europa, England, Frankreich, Deutschland. (Abb. Blackw. 154).

Die Frucht ist herb-sauer und zusammenziehend. Sie kann nicht eher genossen werden, als bis sie gefroren ist. Durch den Frost bekommt sie einen weinfäuerlichen Geschmack.

38. MALUM CITRI. (*Citrus medica* Bot.) *Citrone*. Aus Asien, Persien und bes. aus Medien; jetzt auch gleichsam einheimisch in Italien, im südlichen Frankreich, in Westindien, Portugal und Spanien. (Abb. Blackw. 361. Plenck 579.)

Der Baum trägt das ganze Jahr Blüten und Früchte zugleich, welche man in Gewächshäusern und im Zimmer zur Reife bringen kann. Es gibt davon mehre Varietäten, verschieden nach der Größe der Frucht und dem äußern Ansehen. Eine gute Citrone muß vielen Saft und wenig weißes Fleisch haben. Je reifer die Citronen sind, desto saurer werden sie.

Der Citronensaft besteht, wie der Saft anderer saurer Früchte, aus der eigenen Citronensäure, Weinsäure, Essigsäure u. s. w. Man kann ihn am besten concentriren, wenn man ihn gefrieren läßt. Vorher aber muß der Saft eine Zeitlang ruhig stehen, bis die schleimichten darin schwimmenden Theile zu Boden sinken; sonst wird die Säure nicht hinreichend concentrirt.

Der Saft ist 1) in allen hitzigen Krankheiten ein vortreffliches kühlendes Mittel; mit Zucker oder als Limonade gebraucht.

2) In Faulfiebern. *Wright* empfiehlt Citronensaft mit Kochsalz in faulichten Krankheiten aller Art. (Transact. of the American. Philos. Soc. T. II.). Beyde Mittel werden, wenn sie verbunden sind, kräftiger. *Trampel* empfiehlt das salzhaltige Pyrmonter Wasser mit Citronensäure zu eben dem Endzweck.

3) Wider den Scorbut und scorbutische Beschwerden überhaupt.

4) In Wechselfiebern. Man hat mit einer Vermischung von Citronensaft und einer halben Tasse Caffée, nüchtern getrunken, das Fieber geheilt.

5) Gegen Gallenzufälle, um den gallichten Stoff im Magen zu corrigiren, gegen die gallichte Ruhr, die Gelbsucht (*Bisset med. Essays and Obs.*).

6) Gegen narkotische Gifte. Sie schwächt die Wirkung des Opiums, wie alle vegetabilische Säuren. — Bei vielen Fleischspeisen und besonders Fischen, wenn sie nicht recht frisch sind, auch bei dem Genuß giftiger Schwämme, dient sie als Corrector, und in der Oekonomie zu mancherlei sehr angenehmen Zubereitungen.

Syrupus Citri e toto Ph. W.; aus der ganzen Citrone mit Zucker digerirt. Ist entbehrlich.

Syrupus acetositis Citri. Syr. Limonis Succ. Ph. Lond. (Rec. Succ. Limon. Libr. j. Sacch. purif. Libr. ij.). Wie Syr. berber., rub. Id. u. ähnl. von Manchen häufig gebraucht.

Syr. Corticum Citri. Ph. W.; aus der gelben Schale mit Wein digerirt, und Zucker zugesetzt. Selten wie Syr. cort. aurant. gebraucht.

Elaeofaccharum Citri. Man läßt die gelbe Citronenschale zerreiben und mit fein gepulvertem Zucker mischen; dann über Feuer gelinde trocknen und verschiedene male den Saft von 10 oder 12 frischen Citronen darüber tröpfeln. [Gewöhnlich bereitet man das *Elaeofacch. Citri*, indem man große Stücke Zucker an frischen Citronen reibt und so oft abkratzt, als die Oberfläche mit dem gelben ölichten Wesen imprägnirt ist. Doch ist der Zusatz von Citronensaft immer sehr zweckmäfsig, weil ohne diesen das Oel leicht Kopfwch verursacht.] Als Zusatz zu übel-schmeckenden Arzneien, statt des gemeinen Zuckers.

Pulvis Limonadae, Limonadenpulver; auf ähnliche Art bereitet.

Essentia Limonum; Oleum de Cedro Ph. L.; *Ol. bergamottae; Limonade; Punsch; Citronat.*

Der inspissirte Citronensaft ist das sogenannte *Sal citri*.

39. LIMONIA. (*Citrus medica* Var. β . *Limonia* Bot.) Limonie. Wächst, wo die Citrone. (Abb. Blackw. 362.)

Die Limonie ist kleiner und länglicher, als die Citrone, hat eine dünnere Schale, und ein viel saftigeres und stärker gefäueretes Fleisch. Die Anwendung ist, wie die der Citrone.

40. MALUM od. POMUM AURANTIORUM. (*Citrus Aurantium* Bot.) Pomeranze, bittere Orange. Wild im Orient, im südlichen Europa, von vorzüglicher Güte auf Curacao. (Abb. Blackw. 349. Z. 496. Plenck 579.)

Es gibt davon viele Varietäten: einige von süßem, andere von saurem, und noch andere von süßlich-saurem Geschmack. Der Saft der sauren Pomeranzen wird als Citronensaft gebraucht; er ist aber viel angenehmer und nicht so scharf. Er mildert die Hitze in Fiebern, ist durststillend, widersteht der Fäulnis, und ist auch gegen den Scorbut wirksam.

41. MALUM SINICUM. (*Citrus sinensis* Bot.) Die Apfelsine. Wild als Strauch in China. (Abb. Ferrarii *Hesperides* t. 433.)

Die Frucht enthält einen angenehmen, säuerlich-süßen, weinhaften Saft. Sie ist vortrefflich in hitzigen Krankheiten, in Auszehrungen, in der

Schwindfucht u. a. Wenn man zu viel davon auf einmal genießt, wird sie durch die starke Erkältung nachtheilig.

42. POMA. (*Pyrus Malus Bot.*) Aepfel.
Wild in Wäldern.

Es gibt viele Abarten von Aepfeln. In Ansehung des Geschmacks unterscheiden sie sich in zwei Hauptarten, in süsse und säuerliche Aepfel. Die säuerlichen sind am angenehmsten. Ueberhaupt sind die Aepfel ein sehr gesundes Obst. Bei schwachem Magen erregen sie leicht Blähungen, und bekommen dann gekocht am besten, mit einem Zusatz von Zimmt, Anis.

Man macht aus Aepfeln sowohl frisch, als wenn sie getrocknet worden, mancherlei Zubereitungen in der Oekonomie. Durch die Gährung bereitet man in verschiedenen Gegenden Teutschlands, am Rhein, vorzüglich aber in England, den Aepfelwein (Cyder), ein angenehmes kühlendes Getränk in den Sommermonaten. — Die gebratenen Aepfel, worin man ein Stück Zucker zererschmelzen läßt, sind bei dem Husten und der Heiserkeit der Kinder von Erkältung, lindernd und schmeidigend.

Man kann auch aus getrockneten Aepfelschnitten, worauf kochend Wasser gegossen wird, einen wohlfeilen und angenehmen Trank in Krankheiten zubereiten.

Unguent. ad labia *Rosensteinii*, aus Aepfelbrei, ungesalzener Butter, Wachs und Rosinen gekocht; gegen Sprödigkeit der Lippen und Hände.

43. PYRA. (*Pyrus communis* Bot.) Birnen.

Auch von dieser Obstart gibt es viele Varietäten. *Krünitz* (oecon. Encyklopaed., Art. Birne) rechnet allein 107 Arten. Diese lassen sich indessen unter die beiden Hauptklassen von Sommerbirnen und Winterbirnen bringen. Alle Birnarten enthalten kleine Steinchen, und nach der Menge derselben und des Saftes ist ihre Güte sehr verschieden. Sie sind ein gesundes und erfrischendes Obst. Doch verursachen sie leicht Blähungen und Durchfälle bei schwachen Verdauungswerkzeugen. Man gebraucht die Birnen sowohl frisch als getrocknet vielfältig in der Oekonomie. In England bereitet man daraus ebenfalls durch die Gährung einen Wein (Perry), welcher dem Champagnerwein ziemlich ähnlich ist. — Auch Branntwein läßt sich daraus bereiten.

44. FRUCTUS CYDONIORUM. (*Pyrus Cydonia* Bot.) Die Quitte. *Wild in Creta, Cydonz, an der Donau.* (Abb. *Blackw.* 137. Z. 306 *Flenck* 396.)

Es gibt Quittenäpfel und Quittenbirnen; die letzten sind am vorzüglichsten. Die rohe Frucht ist ungenießbar, hart, und von herbem zusammen-

ziehenden Geschmack. Durch das Kochen verliert sie das herbe Wesen, und ist dann etwas schleimig und adstringirend. Der Geruch der Quitten ist sehr stark und nimmt den Kopf ein.

Mucilago Seminum Cydoniorum; wird durch warmes Wasser aus dem Saamen ausgezogen und als Constituens von Collyrien, Haemorrhoidal-säbchen u. s. w. gebraucht; als Vehikel von Fl. zinci, Zinc. sulphuric., Sacch. sat., Camphor. etc.

Syrupus Cydoniorum, ist entbehrlich.

Pulpa (Panis, Miva) Cydoniorum, aus Quitten mit Zucker zu einem Mus gekocht.

45 CERASA RUBRA ACIDA. (*Prunus Cerasus Bot.*) Kirschen. Ihr Vaterland ist wahrscheinlich Asien. (Abb. Blackw. 449.)

Man hat eine Menge von Varietäten, welche durch die Cultur gezogen werden. Unter diesen sind die säuerlichen Kirschenarten vorzüglich kühlend und durststillend, nur erregen sie leicht Durchfälle. Sie enthalten dieselben Säuren, wie der Citronensaft u. a. saure Früchte, nur in andern Verhältnissen. *Van Swieten* empfahl in chronischen Krankheiten, gegen Verstopfungen im Unterleibe, wider die Hypochondrie, und sogar wider die Dysenterie eine Kirschencur, welche darin bestand, daß er Kranke des Morgens nüchtern eine Portion roher oder gekochter Kirschen essen liefs. Die ro-

hen Kirschen blähen leicht und verursachen Durchfälle.

Zum ökonomischen Gebrauch macht man eine Menge von Zubereitungen aus den Kirschen. Unter diesen sind die Kirschsuppen aus frischen oder getrockneten Kirschen, mit Sago und etwas Wein oder Citronensaft, für Kranke sehr erfrischend und angenehm.

Man kann nicht genug vor der übeln Gewohnheit mancher Kinder, selbst Erwachsener, warnen, die Kirschkerne mit zu verschlucken. Es gibt traurige Beispiele, daß einige Kerne in den Gedärmen hängen geblieben sind, und Verstopfung und Verengerung der Gedärme, eine Reihe von Zufällen, und in der Folge Darmentzündung verursacht haben.

Aqua Ceraforum, Kirschwasser; wird aus allen Arten von Kirschen bereitet, und bekommt sein Wirkames und Angenehmes von den Kernen. Man kann auch aus bittern Mandeln oder aus Pfirsichblättern ein Wasser destilliren, welches mit dem ächten Kirschwasser völlig übereinkommt (*Mönch* Arzneimittellehre). Das ächte Kirschwasser ist ganz unschuldig [?], und wird als ein gewöhnliches destillirtes Wasser zur Abwechslung gebraucht.

Syrupus Ceraforum; ein wohlschmeckender säuerlicher Saft. Man gebraucht ihn zu Salzmixturen, Außerdem kann man ihn als Tisane

mit Wasser vermischet, theelöffelweise nehmen lassen, um den Durst zu stillen.

Rob Ceraforum, Kirschgelée, wie Rob rubi Idaei.

Spiritus Ceraforum. Die Kirschen werden mit Branntwein infundirt,

Auf eben die Art wird auch der Kirschwein bereitet.

46. CERASA NIGRA DULCIA, (*Prunus avium* Bot.) *Große schwarze Waldkirsche, Wild in waldichten Gegenden. (Abb. Blackw. 423. Plenck 377.)*

Diese Kirschenart hat einen vorzüglich großen Kern, daher ist sie die beste zur Destillation des Kirschwassers.

47. ACACIA NOSTRAS Pharmac. (*Prunus spinosa* Bot.) *Schlehe, Schwarzdorn. Wächst überall in Europa wild. (Abb. Blackw. 464 Z. 4. Schk. 132)*

Die Schlehen - Blüthen haben ein scharfes abführendes Harz, und werden als Hausmittel zu Frühlingscuren bei Kindern, oft zum großen Nachtheil derselben, gebraucht. Alle andern Zubereitungen aus den Schlehen, den Schlehenwein ausgenommen, sind entbehrlich.

48. PRUNA. (*Prunus domestica* Bot) Pflaumen, Zwetschen Wild im südlichen Europa, Frankreich, Italien. (Abb. Blackw. 305. Z. 493.)

Die Pflaumen gehören unter die säuerlich-fürsigen Obstarten. Es gibt eine große Menge von Varietäten, verschieden an Größe und Farbe. Sie gehen leicht in Gährung, und verursachen, wenn man zu viel davon genießt, Blähungen und Durchfälle. Man hat sie daher für schädlich gehalten, und besonders die gelben Pflaumen, wie noch jetzt in manchen Gegenden, im Verdacht gehabt, daß sie die Ruhr erzeugten. (Hannes von der Unschuld des Obstes in der Dysenterie.) Allerdings wird aber zuweilen übermäßiger Genuß derselben, besonders unreifer oder befallener Pflaumen, Gelegenheitsursache der Ruhr u. a. Durchfälle.

In der Oekonomie gebraucht man die getrockneten oder gebackenen Pflaumen als eine Speise für Kranke, oder zu Pflaumenpuppen. In beiden Formen befördern sie den Stuhlgang.

Das Pflaumenmus, Pulpa prunorum, hat eben diese Eigenschaft. Es ist daher im Electuario lenitivo enthalten, und wird selbst zur Verfälschung der Pulpa Tamarindorum angewendet.

Die Prunellen (*Pruna Brignolentia*, *Brignola*, *Prunellae*, *Pruneola*), sind eine besonders wohl-schmeckende Pflaumenart aus dem südlichen Frankreich. Andere gute Varietäten sind *Pruna cera*,

gelbe oder Katharinenpflaumen; *Pruna pertigona*, schwarze oder Spanische Pflaumen; *Pruna praecocia*, Frübpfraumen, Fludern.

49. ARMENIACA. (*Prunus armeniaca* L. *Armeniaca vulg.* bei Persoon.) Die Aprikose. Ist zuerst aus Armenien und Epidrus nach Rom gebracht, und jetzt im südlichen Europa einheimisch. (Abb. Blackw. 281.)

Es gibt viele Varietäten davon. Das Fleisch von allen Aprikosen ist etwas mehlicht und fasericht, und der Saft gährt ungemein geschwind.

Die Aprikosenkerne gebraucht man zur Destillation des Ratafia.

50. PERSICA, MALUM PERSICUM. (*Amygdalus Persica* Bot.) Pfirsich, Pfirsche. Aus Persien. (Abb. Blackw. 101.)

Es gibt sehr viele Sorten von Pfirschen. Alle diese theilen die Franzosen in drei Hauptklassen: 1) Pêches, (*Nuciperficae*), Pfirschen, wo sich das Fleisch vom Stein löst. 2) Pavies, die sich nicht vom Stein lösen. 3) Nectarines, Brugnons, nackte Pfirschen, mit glatter Haut. — Gute Pfirschen müssen eine feine dünne Haut haben, ohne viele Wolle, und sich leicht vom Kerne trennen. Das Fleisch muß fest sein, fasericht, vollsaftig, und auf der Zunge bald zerfließen. Das

Gegentheil ist ein Kennzeichen schlechter Pfirschen. Wenn sie recht reif sind, gehören sie unter die gesundesten Obstsorten. Genießt man zu viel davon, so verursachen sie Kälte im Magen, Bauchgrimmen und Durchfall.

Die Blüten der Pfirschen haben nach *Coste* und *Willemet* (von einigen inländischen Arzneimitteln, welcher man sich statt der ausländischen bedienen könnte.) eine gelinde abführende Kraft. Auch die Pfirsichblätter leisten die Wirkung der Senneblätter; haben aber zugleich ein flüchtiges Narcoticum, wie die Kirschlorbeerblätter. In manchen Gegenden läßt man die Milch mit Pfirsichblättern aufkochen, um den Geschmack zu verbessern; wodurch jedoch schon gefährliche Zufälle von Vergiftung entstanden.

Syrupus florum Perficorum; aus den Blüten mit Wasser infundirt, und mit Zucker eingekocht. Man gibt ihn zu abführenden Mixturen, oder kleinen Kindern theelöffelweise. Er erregt oft zugleich Erbrechen, und ist ganz entbehrlich.

51. AMYGDALAE DULCES, AMARAE. (*Amygdalus communis* Bot.) Süsse und bittere Mandeln. Im südöstlichen Europa. (Abb. *Blackw.* 105. *Z.* 501. *Schk.* 131. *Plenck* 385.)

Man unterscheidet von den süßen Mandeln zwei Hauptsorten: die dünnschalichten oder Krackmandeln, *Amygdalae fragiles*, und die hart-

fchalichten. Wir erhalten sie blofs getrocknet. Gute Mandeln müffen eine hellbraune, zarte und glatte Haut haben, nicht löchericht oder wurmfichig, und im Bruch nicht gelb oder fleckicht fein, fondern weifs und glänzend, und von füfsem, angenehmen Gefchmack.

Die Mandeln enthalten ein gelbes unguinoses Oel, welches die Hälfte ihrer Schwere beträgt. Sie find daher ſchwer zu verdauen und verurfachen leicht Magendrücken und Blähungen. Die Haut der Mandeln enthält eine Schärfe, welche Reiz zum Huften und Sodbrennen verurfacht, wenn ſie nicht abgezogen wird.

Man bereitet eine Menge von Backwerken und Confituren aus Mandeln, welche ſich am beſten für Gefunde ſchicken. Für abgezehrte Kranke kann man aus Mandeln gute nährende Suppen bereiten: indem man die zerſtofsenen Mandeln mit Kälberfüßen zur Brühe kochen, oder ſtatt deſſen mit Milch und dem Gelben von einigen Eiern abkochen läßt.

Die rohen Mandeln werden auch zum Abreiben des Jalappenharzes, des Kampfers u. ähnl. Subſtanzen gebraucht, um das Zusammenkleben und um Leibſchmerzen zu verhüten.

Die bittern Mandeln enthalten ein mildes Oel und Blauſäure, welche unter die ſtärkſten Gifte des Pflanzenreichs gehört (*Dolz neue Verſuche*

Arnemann's Mat. med. v. Kraus.

mit einigen Pflanzengiften). Das Gift wird aus dem Residuo, welches nach dem Auspressen des Oels zurückbleibt, gewonnen; steckt also vorzüglich in der braunen Haut. Es kommt mit dem Kirschlorbeergift sehr überein und tödtet, indem es das Empfindungsvermögen schnell zerflört.

Der fast allgemeine Glaube, dafs die bittern Mandeln die Trunkenheit verhüteten, ist ungegründet. Ihre bittern Bestandtheile wirken als Stimulus für den Magen; daher befördern sie den Appetit und lösen den Schleim. Viele Personen essen aus diesem Grunde des Morgens nüchtern einige bittere Mandeln ohne Schaden. In grosser Menge werden sie unsicher. Die Backwerke von bittern Mandeln sind unschädlich, weil das Gift durch die Hitze verflüchtigt wird.

Emullio amygdalarum, die Mandelmilch; aus Mandeln mit Wasser abgerieben. Eine Unze Mandeln gibt mit einem Pfunde Wasser eine schmackhafte Emulsion. Statt des gemeinen Wassers kann man Himbeerwasser, Kirschwasser, Pomeranzenblüthwasser, oder ein ähnliches wohl-schmeckendes Wasser nehmen. Gewöhnlich setzt man auch einige Drachmen Sem. papav. albi und etwas Syrup. simplex zu.

Die Mandelmilch ist nahrhaft, demulcirend und kühlend. Man macht davon Anwendung: 1) in auszehrenden Krankheiten, um gelinde zu nähren und den hektischen Puls zu dämpfen. Für Personen, welche stillen, ist sie ein gutes Getränk,

um die Milch zu vermehren. Nur muß man Acht haben, daß sie nicht zu sehr erkaltet und Durchfälle erregt.

2) In Krankheiten der Harnwege, bei Steinbeschwerden, dem Harnbrennen, der Entzündung der Harnwege von Spanischen Fliegen. Im letzten Falle mit Kampher. Auch bei heftigen Trippern.

3) Bei Vergiftung mit mineralischen Giften, um zu kühlen und einzuwickeln; mit Gummi Arab.

4) In hitzigen Fiebern, um zu kühlen; meistens mit Nitrum Dr. j - iij, auf das Pfund Mandelmilch. Gegen Schlaflosigkeit, als kühlendes Mittel.

5) Auch als Vehikel für andre Arzneimittel, z. B. Kampher, Salmiak u. a.

In der Wärme gährt die Mandelmilch binnen 30 - 40 Stunden und wird sauer.

Syrupus emullivus, aus Mandeln mit Wasser und Zucker abgerieben. Man kann aus diesem Syrup, mit Wasser auf leichte Art eine Emulsion verfertigen. Er ist ebenfalls nährend und demulcirend.

Oleum amygdalarum (expressum).

Pasta amygdalarum.

52. PISTACIAE. (*Pistacia vera* Bot.) *Pistacien*. Wild in Persien, Syrien, Arabien; jetzt in Italien gebaut. (Abb. Blackw. 461. Z, 589, Lamarck 118. Happe 415.)

Blafsgrüne, süsse, etwas fettige Kerne. Blofs als Zusatz zu Magenmorfellen gebraucht. Sie sind oft ranzig und verderben.

Hierher gehören auch die Hafelnüsse und ähnliche ölicht - schleimichte Kerne.

* * *

53. CUCUMERES, (*Cucumis fativus* Bot.) *Gurken*. Ihr Vaterland scheint Asien zu sein. (Abb. Blackw. 4.)

Wir geniessen die Früchte gewöhnlich unreif. Der frische ausgepresste Gurkenfaft ist wässericht und enthält einigen Schleim. Man empfiehlt ihn als kühlendes Mittel, welches den Umlauf des Bluts und den hektischen Puls mäfsigt, in abzehrenden Fiebern, in der Schwindfucht, Lungenfucht, gegen das Blutspeien u. a. Man läfst die Gurken auch roh, in Scheiben essen.

Die gekochten Gurken werden als Zugemüse genossen, und sind leicht verdaulich; doch wenig nährend. Die eingemachten Gurken erhitzen und befördern den Schweiß, wegen des Gewürzes und des Essigs, womit sie zubereitet werden.

54. MELONES, von *Cucumis Melo* Bot.)
 Melonen. Wild im Calmückenlande, in
 der Levante, Ukraine. (Abb. Blachw. 329.)

Es gibt eine Menge von Varietäten, unter denen die Kantalupe die vorzüglichste ist, und sich durch ein festeres, gewürzhafteres Fleisch auszeichnet. Die Melonen überhaupt enthalten einen süßlicht-wässrichten, etwas gewürzhaften Saft. Sie sind daher sehr stark kühlend, und erregen leicht Schmerzen im Leibe und Durchfälle. Man empfiehlt sie ebenfalls in Fiebern, um zu kühlen, und in Schwindfuchten, um den schnellen Puls, die Wälzung und fliegende Hitze zu mildern.

V. Hülsenfrüchte, Schotenfrüchte, Legumina.

[Die Hülsenfrüchte geben nach dem Grade ihrer Reife ganz verschiedene Nahrungsmittel. Die sehr jungen Hülsenfrüchte, welche meistens auch mit den Schoten genossen werden können, sind eine leicht verdauliche, ziemlich nahrhafte, erfrischende, auch den meisten Kranken und Genesenden sehr dienliche Speise. Die völlig reifen Samen dieser Gewächse enthalten zwar sehr viel nährende Theile; sind aber schwer verdaulich und blähen stark. Sie dürfen selbst von Gesunden nur in geringer Menge genossen werden. Häufiger, als geschieht, sollte man sie mit leichten, weniger nährenden Gemüsen, mit Karotten u. s. w. verbind-