

zeugbaren zellenreichen *Exsudate an Menge bedeutend vermindert*. Wie weit diese „antiphlogistische“ Wirkung praktische Bedeutung besitzt und ob die Ansammlung der Leukocyten im Blute auch zu einem vermehrten Zerfall und somit einer Erhöhung der baktericiden Kraft desselben führt, ist noch fraglich.

Je nach den besonderen, durch die Zusammensetzung bedingten Eigenschaften treten bei den einzelnen ätherischen Ölen bald diese, bald jene Wirkungen in den Vordergrund. Die therapeutische Anwendung wird dadurch bestimmt. Eine scharfe Trennung in dieser Hinsicht aber hat nicht statt; vielfach geben auch Herkommen und Überlieferung den Ausschlag.

Die hauptsächlich als Hautreizmittel, *Antiseptica*, *Expectorantia* oder *Diuretica* angewandten Mittel bleiben späteren Kapiteln überlassen.

Hier sollen nur die vorzugsweise als Geruchs- und Geschmacks-Corrigentia und Reizmittel für den Verdauungskanal, also als Gewürze benützten Mittel besprochen werden.

#### a) *Geruchs- und Geschmacks-Corrigentia.*

Die meisten dieser aromatischen Stoffe sind zunächst beliebt als *Riechmittel*, um indirekt erregend auf das Sensorium bei Ohnmacht und Schwächezuständen einzuwirken. Sie haben ferner eine große Bedeutung für Gesunde und Kranke *zur Würzung der Speisen und zur Herstellung von Genußmitteln*. Die individuellen Neigungen sind sehr verschieden, das Bedürfnis für mannigfaltige Mischung und für Abwechslung lebhaft, die Zahl der im Gebrauch befindlichen Stoffe daher groß. Eine weit geringere Anzahl hingegen ist ausreichend für ihre Verwendung als *Corrigentia des Geruches und Geschmackes von Arzneien*.

Als *Corrigentia zum innerlichen Gebrauche* dienen vorzugsweise:

\*†*Cortex Cinnamomi*, *Zimt*, die Rinde des auf Ceylon kultivierten Zimtbaumes *Cinnamomum ceylanicum*, welche das wesentlich aus Zimtaldehyd †*Cinnamalum* bestehende \**Oleum Cinnamomi* enthält. Die Rinde dient zur Korrektion von Spezies, Pulvern, das Öl zur Herstellung von Ölzuckern; viel gebraucht ist auch der \*†*Sirupus Cinnamomi* als Corrigens für bittere oder sonst widerlich schmeckende Mixturen und die \*†*Aqua Cinnamomi*, wenn man Corrigens und Constituens in eins vereinigen will. \*†*Tinctura Cinnamomi* dient als Stomachicum.

\*†*Folia Menthae piperitae* Pfefferminzblätter, enthalten das an Pfefferminzkampfer reiche \*†*Oleum Menthae piperitae*, das durch

seinen eigenartigen kühlenden Geschmack sich auszeichnet. Be-  
feuchtet man damit Zuckerplätzchen im Verhältnis von 1 Öl zu  
100–200 Zucker, so erhält man die *Rotulae Menthae piperitae*  
Pfefferminzplätzchen Ph. E., beliebt als Erfrischungsmittel  
und auch zur Beseitigung des Nachgeschmackes von Arzneien  
sehr brauchbar. Der Pfefferminzgeist \*†*Spiritus Menthae*  
*piperitae*, durch Auflösen von 1 *Oleum* in 9 *Spiritus* oder  
direkt durch Destillation der Blätter mit Weingeist hergestellt,  
dient tropfenweise auf Zucker genommen ebenfalls als Belebungs-  
mittel und als zweckmäßiger Zusatz zu Mundwässern. \*†*Sirupus*  
*Menthae piperitae* und \*†*Aqua Menthae piperitae* werden in  
gleicher Weise verwendet wie die entsprechenden Präparate der  
Zimtrinde.

Ein praktisch nicht unwichtiges Kuriosum der Arzneitaxe ist, daß alle diese  
lediglich ätherische Öle enthaltenden Sirupe und Wässer sich billiger stellen,  
wenn sie erst bei der Dispensation des Rezeptes „ex tempore“ aus Wasser  
resp. Sirup simplex und dem ätherischen Öle im Verhältnis von 1 : 100 herge-  
stellt werden.

\**Cortex Aurantii Fructus*, †*Pericarpium Aurantii*, **Pomeranzen-  
schale**, von *Citrus vulgaris*, enthält das †*Oleum Aurantii*  
*pericarpium* und Bitterstoffe, weshalb sie auch den *Amara* bei-  
gezählt werden könnte. Der aus ihr hergestellte \*†*Sirupus*  
*Aurantii (corticis)* ist sehr geeignet zur Korrektur bitterer und  
sonstwie übel-schmeckender Mixturen. \*†*Tinctura Aurantii*  
wird als *Stomachicum* verwendet.

*Oleum Citri*, Citronenöl aus \*†*Cortex Fructus Citri*, Citro-  
nenschalen ist in Form von Ölzucker (*Elaeosaccharum Citri*) sehr  
feines *Korrigens* für Mixturen.

Vornehmlich zu *äußertlichem Gebrauche* als *Geruchscorri-  
gentia* werden verwendet:

\*†*Oleum Rosae*, **Rosenöl**, aus den Blüten (*flores Rosae*) bulga-  
rischer Rosenarten, sehr teuer, aber auch sehr ausgiebig, indem  
ein Tropfen schon genügt, um 1 l Wasser den charakteristischen  
Geruch zu verleihen. Dieses Rosenwasser, \*†*Aqua Rosae*, dient  
als *Constituens* für *äußerlich gebrauchte Solutionen*, das Öl zur  
*Parfümierung von Salben*.

\**Rhizoma Iridis*, †*Radix Iridis*, **Veilchenwurzel**, von mehreren  
Irisarten Südeuropas. Der angenehme, veilchenartige Geruch,  
welcher der getrockneten Wurzel eigen ist, gab die Veranlassung  
zu ihrer vielfachen Anwendung als *Corrigens für Species*, Zahn-

*pulver* und als *Conspersens für Füllen*, auch als Kaumittel (speichelziehendes Mittel) beim Zahnen der Kinder.

\*†*Herba Meliloti*, *Steinklee*, verdankt seinen angenehmen, an frisches Heu erinnernden Geruch dem in vielen Pflanzen (Waldmeister) vorkommenden Cumarin. Wird zur *Geruchskorrektion von Species und Pflastern* verwendet.

### b) *Magenmittel, Stomachica.*

Die aromatischen Gewürze erzeugen, in den leeren, ruhenden Magen gelangt, allgemeine Reizung. Die Folge davon ist *Hungergefühl, Hyperämie, Sekretion und Peristaltik*. Die Erwartung, daß dadurch die normale Verdauung erheblich gefördert werde, hat sich indes nicht als zutreffend erwiesen, offenbar weil der normale Magen bereits ohne diese Reizmittel die Verdauungsarbeit in kürzester Zeit und vollständigster Weise erledigt. Hingegen ist der Nutzen dieser Stoffe *bei ungenügender Leistung des Magens*, wie sie bei Überladung, insbesondere mit fettreichen Speisen, bei reichlicher Ernährung in der Rekonvaleszenz und bei leichteren Erkrankungen seiner Schleimhaut statt hat, unbestreitbar. Sehr auffallend ist ferner die *Förderung der Resorption der im Magen gelösten Nahrungsstoffe* (Salze, Zuckerarten, Peptone). Die *Aufsaugung* erreicht überhaupt erst bei Anwesenheit dieser Gewürze und anderer Magenreizmittel (Kochsalz, Alkohol, Senf, Pfeffer) eine nennenswerte Größe (Brandl). Der Magen wird hierdurch entlastet, die namentlich bei verminderter Salzsäuresekretion leicht eintretende Gärung des Mageninhaltes infolge Entziehung des gärungsfähigen Materials unterdrückt und vielleicht auch ein direkter nutritiver Einfluß auf die Magenschleimhaut infolge ihrer reichlichen Durchtränkung mit den zur Resorption gelangten Nahrungsstoffen ausgeübt. Die *Resorption von Arzneimitteln* wird *ebenfalls erheblich gefördert*, wovon in der Arzneiverordnung vielfach Anwendung gemacht wird.

Die gewöhnliche Verordnungsform dieser Mittel ist die \*†*Tinctura aromatica*, 20—30 Tropfen mehrmals täglich, wobei der Weingeist die Wirkung des Gewürzes unterstützt. Sie wird aus 5 Zimt, 2 Ingwer und je 1 Gewürznelken, Cardamomen, Galgant- oder Zitwerwurzel mit 50 Weingeist hergestellt. Auch Mischungen solcher Drogen in Pulverform sind verwendbar.

Die *eben genannten*, auch als Küchengewürze gebrauchten *Drogen*: \*†*Rhizoma (Radix) Zingiberis*, \*†*Rhizoma (Radix) Zedoariae*, \**Rhizoma Galangae*, \*†*Fructus (Semen) Cardamomi*, von *Zingiber officinalis*, *Curcuma Zedoariae*, *Alpinia officinalis* und *Elettaria Cardamomum* (Pflanzen des tropischen Asiens)