

CUCUMIS MELO. L.

Melone. — ital. Melone.

ung. Sárgadinnye Ugorka — slav. cukrowá Djne.

Linn. Syst. sexual. Class. XXI. Monoecia; Ord. 9. Monadelphia.

Linn. Syst. nat. Ord. Cucurbitaceae.

Jussieu Syst. nat. Class. XV. Plantae dicotyledones, apetalae. Stamina idiogyna; Ord. 2. Cucurbitaceae

Cassel Syst. nat. Class. IV; Ord. 2; Grupp. 2; Sippschaft 2. Kürbisartige (Cucurbitaceae).

Vest. Syst. hort. Joh. Class. IX. Dias; Fam. 98. Cucurbitoideae.

Pharmaceut. Synonym. Melo; Cucumis Galeni et antiquorum. — Melone.

Character Gener. Mas.: Calyx quinquepartitus; corolla quinquepartita; stamina tria.

Fem.: Calyx et corolla uti mas, filamenta tria sine antheris; stigmata tria, crassa, bipartita; semina peponis trilocularis arguta, gemino ordine.

Die männliche Blume: Der Kelch ist fünfzählig, die Blumenkrone fünftheilig; Staubgefässe sind drey.

Die weibliche Blume: Kelch und Krone wie bey der männlichen; drey Staubfäden ohne Staubbeutel; drey dicke, zweytheilige Narben; die Samen der dreyfächerigen Kürbis, die in gepaarten Reihen stehen, gespitzt.

Character Spec. Cucumis Melo: foliorum angulis rotundatis; pomis oblongis torulosis. L.

Die Ecken der Blätter abgerundet; die Frucht länglich, schwielig.

Der Stängel dieser einjährigen Pflanze ist rauh, rankend, lang, auf der Erde kriechend. Die Blätter stehen abwechselnd, sind gestielt, eckig abgerundet, rauchhaarig. Die Blumen sind in den Blattwinkeln, sie sind gross, gelb, tief ausgeschnitten. Die Frucht gross, rundlich, grubig, rippig, auf der Oberfläche gelblichgrünlich, das Fleisch weiss oder gelblich, zuweilen röthlich, von angenehmen Geruch und Geschmack.

Von dieser Pflanze gibt es sehr viele Spielarten. Einige derselben haben lange, grosse Früchte, andere kurze und kleine; bald sind sie runzlich, gefurcht, bald glatt, gestreift; es gibt welche die ein gelbes, andere die ein weisses oder röthliches Fleisch enthalten. Die vorzüglichsten Varietäten sind:

- C. bucharius.
- C. cantalou.
- C. erivanicus.
- C. reticulatus.
- C. saccharinus.
- C. verrucosus.
- C. viridis. u. s. w.

Die Melone ist im Oriente, in der innern Tartarey u. s. w. zu Hause; bey uns wird sie in Gärten, wegen ihren lieblichen Früchten häufig cultivirt. Die Blüthezeit ist im May und Juny; die Früchte reifen im August.

Officinell ist der Same der reifen Früchte; die Einsammlungszeit derselben ist im August.

Der Same, Melonensame, *Semen Melonum*, ist klein, eyförmig-länglich, glatt, zusammengedrückt, gelblichweiss, an einem Ende gerandet und schmaler: unter der etwas harten Rinde befindet sich ein weisser, süsser, öhliger Kern.

Die Melonen werden wegen ihren schmackhaften Früchten häufig genossen, und zwar roh, für sich allein, oder mit verschiedenen Gewürzen, als Pfeffer, Zimmt, Schnupftaback, oder mit Salz, Zucker u. s. w. In Italien, und andern warmen Ländern werden auch die unreifen noch zarten Früchte mit Essig und Salz eingemacht, als Zuspese genossen. Ein häufiger Genuss der Melonen verursacht Kolik, Diarrhoe, u. s. w.

Der medicinische Gebrauch beschränkt sich einzig und allein auf den Samen der Früchte, den man gewöhnlich zur Bereitung der Emulsionen, wegen den Gehalt eines nur schwer ranzig werdenden fetten Oehles, gerne anwendet.

Das Fleisch der Früchte enthält vorzüglich viel Zucker - und Schleimtheile; der Same hingegen mehr als $\frac{1}{2}$ Theil seines eigenen Gewichtes fetten Oehles, welches sich vorzüglich durch die Eigenschaft auszeichnet, dass es durch lange Zeit aufbewahrt werden kann, ohne dass es ranzig wird.

Erklärung der Tafel 13 und 14.

Nr. 1. Die blühende Pflanze.

Ein blühender Zweig.

Nr. 2. Die Frucht.

- a) Eine Melonenfrucht.
- b) Ein Theil der aufgeschnittenen Melone.
- c) Der Same.
- d) Der innere Kern.