

ALLIUM SATIVUM. L.

Knoblauch. — ital. Aglio.
ung. Fog-Hagyma. — slav. Obecný Česnek.

Linn. Syst. sexual. Class. VI. Hexandria; Ord. 1. Monogynia.

Linn. Syst. nat. Ord. Liliaceae.

Jussieu Syst. nat. Class. III. Plantae monocotyledones. Stamina perigyna; Ord. 6. Asphodeli.

Cassel Syst. nat. Class. II; Ord. 2; Sippschaft 3. Lilienartige. (Lilia.)

Vest Syst. horti Johannei. Class. II. Trias; Fam. 27. Allium.

Pharm. Synonym. Allium. — Knoblauch.

Character Gener. Corolla hexapetala, patens; spatha multiflora; flores capitati vel umbellati; capsula supera, trilocularis.

Blumenkrone sechsblättrig, offen; Blumenscheide vielblumig; Blumen kopfförmig oder doldenförmig; Kapsel ober der Blumenkrone, dreyfächerig.

Character Spec. Allium sativum: scapo folioso; foliis planis: vaginis teretibus; spatha acuminata, umbellam duplo superante.

Der Schaft blättertragend; die Blätter flach; die Blattscheiden rund; die Blumenscheide verdünnt auslaufend, zweymahl so lang als die Blumendolde.

Eine ausdauernde sehr bekannte Pflanze, deren Wurzel aus vielen kleinen Zwiebelchen besteht, die in trocknen weissen Häuten eingewickelt sind. Der Schaft ist 1 — 2 Fuss hoch, aufrecht, rund, gestreift, flachblättrig. Die Blätter entspringen aus der Wurzel, den Schaft mit ihren Scheiden umfassend, und erscheinen dann abwechselnd: sie sind linienförmig, plattgedrückt, am Grunde scheidenartig, mit runden Scheiden. Die Blumenscheide ist vertrocknend, zweispaltig, unten breit, oben lang und schmal auslaufend. Die weissen, selten rothen Blumen stehen in einer dünnen Dolde, und tragen gewöhnlich kleine Zwiebelchen. Die Staubfäden sind sehr lang und wechselweise dreyspitzig.

Der Knoblauch wächst in Sicilien und in der Provence wild; bey uns wird er häufig in Gärten cultivirt. Die Blüthezeit desselben ist im Monath Juny und July.

Officinell ist die frische Zwiebel; die Einsammlungszeit der Wurzel ist im August.

Der Knoblauch, *Bulbus Allii recens*, ist eine rundliche Zwiebel, die mit einem gemeinschaftlichen Häutchen umhüllt, und unten mit Wurzelfasern besetzt ist; sie besteht aus mehreren kleinen Zwiebelchen, deren jedes mit einem rothen oder weissen Häutchen umgeben ist. Die Zwiebelchen, oder Zehen, Klauen (*Αγλαδες* der Griechen) sind länglicht, zugespitzt, gekrümmt, auf einer Seite flach, auf der andern bauchicht, gewöhnlich fünf oder sechs an der Zahl. Das innere Fleisch derselben ist fest, fleischig, weiss, einen durchsichtigen Saft enthaltend. Der Geruch der Wurzel ist eigenthümlich, durchdringend, stark, unangenehm, sehr flüchtig, die Augen und die Nase reizend; der Geschmack ist scharf, und süsslich. Der Saft, welcher aus der frischen Wurzel ausgepresst wird, beträgt beynahe den vierten Theil, und ist klebrig, von einem starken, der ganzen Wurzel ähnlichen Geruch, von dem er, wenn er bey sehr kleiner Wärme abgedampft wird, einen Theil zurückbehält. Durch das Trocknen verliert die Wurzel mehr als die Hälfte ihres eigenen Gewichtes, obwohl sie, wenn man dieselbe vorsichtig getrocknet hat, von dem Geruch und Geschmack nicht viel fahren lässt. Durch das Kochen mit Wasser

oder Essig verliert sie sowohl den Geruch als auch den Geschmack, und es bleibt nichts als ein schleimiges un-
schmackhaftes und geruchloses Extract übrig. Der Destillation mit Wasser unterworfen, erhält man ein Wasser
welches den Geruch des Knoblauchs hat, und nebenbey ein aetherisches gelbes Oehl, welches ungefähr $\frac{1}{100}$ des Ge-
sammtgewichts der Zwiebel beträgt, und die ganze Kraft derselben enthält. Dieses ist von einer gelben Farbe,
specifisch schwerer als das Wasser, daher es im Wasser zu Boden fällt, einen sehr starken, durchdringenden
knoblauchartigen Geruch, und einen äusserst scharfen Geschmack besitzt. Der Weingeist zieht ebenfalls die
ganze Kraft des Knoblauchs aus, und gibt eine starkkriechende penetrante Tinctur.

Die medicinischen Kräfte des Knoblauchs sind reizend, einschneidend, harntreibend, wurmwidrig. Der Ge-
ruch des Knoblauchs ist so durchdringend, dass er nicht nur dem Athem, wenn man davon etwas isst, seinen
Geruch mittheilt, sondern auch der Harn, der Schweiß, u. s. w. erhalten den Geruch desselben. Der Gebrauch
des Knoblauchs ist wegen dieser grossen Durchdringlichkeit in mehreren Krankheiten von gutem Erfolg. So ist
er z. B. von alten Aerzten gegen Verschleimung der Brust gebraucht worden; in der Wassersucht wird er häufig
von dem gemeinen Volke angewendet; in Fiebern; als ein Vorbaumittel gegen die Pest; gegen den Bla-
senstein; und als ein Wurmmittel ist er nicht nur in älteren Zeiten empfohlen worden, sondern wird auch
jetzt noch zuweilen mit Erfolg gebraucht. Aeusserlich gehört er zu den vorzüglichsten rothmachenden, und gelind
reizenden Mitteln. Einige Völker essen den Knoblauch roh als ein magenstärkendes Mittel, und erhalten da-
durch einen eigenthümlichen Knoblauchgeruch. Einzelnen Personen hingegen ist derselbe so sehr zuwider,
dass sie bey dem Riechen des Knoblauchs schon Uebelkeiten empfinden. Sonst gehört der Knoblauch im gemeinen
Leben in den Küchen zu den gewöhnlichen Gewürzen.

Bey den Aegyptiern stand der Knoblauch, gleich den Zwiebeln, in göttlicher Verehrung; die Römer lies-
sen denselben ihre Soldaten häufig geniessen; um ihnen Muth zu geben.

Chemische Bemerkung. Ausser dem aetherischen Oehl enthält die Zwiebel des Knoblauchs nach Cadet's
Analyse (Gehlen's N. J. V. S. 354) Eyweiss, Schwefel, eine zuckerartige Substanz und ein wenig Satzmehl.

Erklärung der Tafel 109.

- a) Die Pflanze.
- b) Ein blühender Stängel.
- c) d) und e) Die zwiebeltragenden Blüthen.
- f) Ein vergrössertes Zwiebelchen.
- g) h) Die unfruchtbaren Blüthen.
- i) Die Zwiebel.
- k) l) Einzelne Zehen der Zwiebel.
- m) Eine Zehe ohne dem Häutchen.