

Occupat vires stimulantés, aromaticas, resolventes & calefacientes.

Tinctura porrigatur ad guttas decem, viginti; capsulæ vero & semina ad emendandum saporem & odorem potibus theatis in tussi frigida &c. admisceantur ad drachmam. Notandum est in capsulis plus aromatici inesse, quam in feminibus. Apud Sinenses frequentissimus usus ad quaecunque infusum theiforme. A nobis quam sæpiissime ad depellendum scætores oris in masticatio adhibentur.

Er besizet aromatische, reizende, auflösende und erwärmende Heilkräfte.

Die Tinctur giebt man zu zehn oder zwanzig Tropfen; die Saamen aber und ihre Kapseln werden zum Thee, um den Geruch und Geschmack angenehmer zu machen, in schleimigen Chartharrhalbeschwerden u. s. w. angewendet. Es ist jedoch zu bemerken, daß die Saamenkapseln ungleich mehr gewürzhafte Theile, als die Saamen, besitzen. Bey den Chinesern wird der Sternanis häufig zu allen Gattungen Theege tränken genommen. Von uns wird er auch sehr oft, um den übelriechenden Athem zu verbessern, gekaut.

Tab. XX.

ANISUM VULGARE. *Officin.*

Pimpinella Anisum. *Botanic.*

Gallis, Anis. Anglis, Anise.

Classis V. Pentandria. Ordo II. Digenia.

Genus. Fructus ovato-oblongus. Petala inflexa. Stigmata subglobosa.

Species. Pimpinella foliis radicalibus trifidis, incis. Involucella depauperata.

Sponte crescit in Syriæ & Aegypti regionibus; in multis vero locis Europæ etiam Germaniæ, ut in Saxonia, Franconia, Thuringia, copiosissime colitur.

Pharmacis servant semina, & parant ex illis aquam oleumque destillatum.

Semina figuram oblongam, parvam, striatam, basi ventricosa & colore ex viridi fusco præditam occupant. Semper semina duo basi plana inter se connexa.

Zwanzigste Tafel.

Der gemeine Anis.

Franz. Anis. Engl. Anise.

5. Klasse. Fünfmännige. 2. Ordnung. Zweyweibige.

Gattung. Die Frucht eyrund, länglicht. Die Blumenblätter eingebogen. Die Narben fast kugelförmig.

Art. Pimpinell mit dreyspaltigen, eingeschnittenen Wurzelblättern. Die kleinen Hüllen sind sehr schütter.

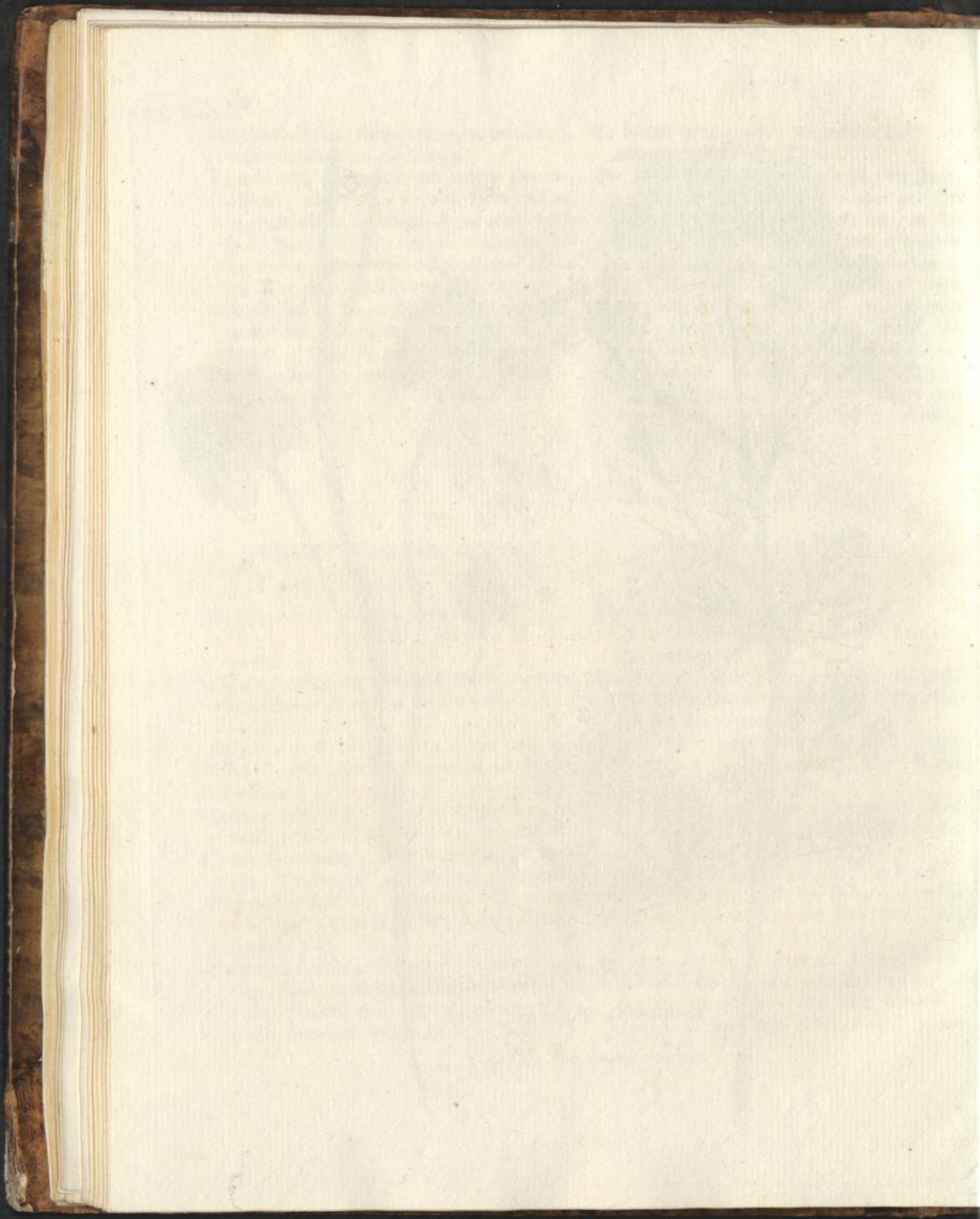
Wild wächst er in Syrien und Egypten; doch wird er sehr häufig in vielen Gegenden Europens, auch Deutschlands, als in Franken, Sachsen und Thüringen, gebauet.

In den Apotheken wird der Saame aufbewahret, und daraus ein Wasser, und destillirtes Oehl abgezogen.

Die Saamen sind länglicht, klein, gestreift, an ihrer Grundfläche erhaben, von grünlichtbrauner Farbe. Sie sind immer je zwey und zwey mit einer ebenen Fläche



ANISUM VULGARE. OFF.
Pimpinella Anisum. Bot.
Der gemeine Anis.



Sapor ducis aromaticus, odor proprius fragrans, non ingratus. Eligatur semen plenum, viride, non acerosum. Oleum ex anisi destillatione paratum coloris albicantis, vel subflavescentis, saporis blandi ac dulcis, odoris validi penetrantis, in temperatura quinquaginta graduum scalæ Fahrenheit. congelascit, & consistentiam butyraceam induit.

Vires læviter stimulant, roborantes, carminativas & resolventes possidet.

In pulvere semen pro dosi a scrupulo uno ad drachmam, in infuso aquoso libræ unius ab uncia dimidia ad integram porrigatur. Aqua anisi ad uncias in consociendis mixturis applicatur, & oleum vix usum internum habet. Infantes a scrupulo uno grosso modo pulverisato & cochleari pultis vel potus admixto purgantur. Est egregium pectorale, quod sputa tenacia ad expectorationem perducit, & etiam mulieribus lactantibus ad augendum lac bene conducit. In re culinaria ad condiendos cibos, & vim digestionis augendam fere quotidie anisi semen usuvenit.

Oleum externe ad inungendas echimoses & sugillationes adhibetur.

untereinander verbunden. Der Geschmack ist aromatisch, süß, der Geruch aber eigenthümlich, durchdringend nicht unangenehm. Man wählet den vollen, grünen, von Spreuen gereinigten Saamen zum Arzneugebrauch aus. Das durch die Destillation des Anis gewonnene Oehl hat einen angenehmen süßen Geschmack, einen starken durchdringenden Geruch und eine weiße oder etwas gelbliche Farbe; bey einer Temperatur von fünfzig Graden nach Fahrenheit gerinnet es, und bekommt die Konsistenz der Butter.

Seine Arzneykräfte sind gelinde reizend, stärkend, auflösend und blähungentreibend.

In Pulver giebt man den Saamen auf einmahl von einem Skrupel, bis zu einer Drachme. Zu einem Aufgusse mit einem Pfunde Wassers nimmt man eine halbe oder auch ganze Unze. Das Aniswasser gebrauchet man ungenüß bey Mixturen verschreibungen; das Oehl aber wird innerlich kaum mehr verordnet. Ein Skrupel Anissaamen zu einem gröblichen Pulver zerrieben, und einem Löffelvoll Mehls breyes oder Getränks beygemischt, giebt ein Purgiermittel für Kinder. Ueberhaupt ist der Anis ein vortrefliches Brustmittel um den zähen Schleim zum Auswerfen zu bringen, und das Infusum leistet säugenden Frauen zur Vermehrung der Milch ausnehmende Dienste. In der Küche wird er fast täglich als Würze der Speisen, und um die Verdauungskräfte zu erhöhen, verbraucht.

Außerlich dienet das Oehl um Blutsflecken und Blutunterlaufungen einzusalben.