

heißen Aufgusses (etwa 15 g gestoßene Drangen auf 120 g Wasser) oder, wie es häufiger geschieht, der in den Apotheken vorrätigen *Tinctura pomorum immaturorum Aurantii*, die vielfach da als Mischmittel oder als Tropfenzusatz benutzt wird, wo ein Magenmittel als Beihilfe angebracht erscheint. — Durch wiederholtes leichtes Abkochen bereitet man auch ein Pomeranzen-extrakt aus den unreifen Früchten. Der Pomeranzen-siför wird ebenfalls aus den unreifen Früchten hergestellt.

Osterluzei (*Aristolochia clematidis* L.)

Die gemeine Osterluzei hat runde, breite und glatte Blätter, dieselben gleichen dem Epheu. Die Blütenhülle steht auf einem birnförmigen Fruchtknoten, ist unten aufgetrieben, alsdann röhrig und in einen zungenförmig vorgestreckten Saum erweitert. Die birnförmigen Früchte hängen, nachdem die Hüllen abgefallen sind, herab. Die Säule aus Staubgefäßen und Griffel verbirgt in ihrer Mitte die Narbenfläche. Die ganze Pflanze riecht eigentümlich balsamisch. Sie wächst in Hecken, Gestrüpp, in Weinbergen und verödeten Gärten in Südeuropa und wird mit Recht sehr geschätzt.

Anwendung: Bei vielen Krankheiten, die vorzugsweise auf Schwäche der von sympathischen Nerven beherrschten Organe beruhen, sowie bei allgemeiner Schwäche, ferner bei Bisswunden von giftigen Schlangen und bei unreinen Geschwüren wird sie mit Erfolg angewendet.

2. Die runde Osterluzei wächst in Gebüschen, Weinbergen und auf Feldern Südeuropas. Die Anwendung ist dieselbe wie bei der gemeinen Osterluzei.

Päonie (*Paeonia officinalis* L.)

Gichtrose, Pfingstrose, Königsrose,
Königsblume.

Die Päonie wächst in vielen Gegenden Deutschlands,

der Schweiz, Oesterreichs und anderer Länder von Europa an sonnigen Bergen wild und wird häufig zur Zierde in Gärten gezogen; sie blüht von Mai bis Juli, die Kapseln reifen im August und September. Die Wurzel ist ausdauernd, senkrecht, spindelförmig, fleischig, außen röthlich und inwendig weißlich. Der Stengel ist aufrecht, rund, einfach und 1—2 Fuß hoch. Die Blätter sind abwechselnd, groß, doppelt zusammengekehrt und glatt. Die Blättchen sind gelappt. Die Lappen sind breitlanzettförmig. Die Blumen sind groß, dunkelrot, selten fleischfarbig oder weiß, stehen an der Spitze des Stengels, sind fünfblättrig und bei kultivierten Pflanzen meistens gefüllt.

Anwendung: Offizinell sind die Wurzel, die Blumenblätter und der Same. Getrocknet enthält die Wurzel Schleimzucker, Stärkemehl und bitteren Extraktivstoff. Die Wurzel in Wein gesotten ist gut gegen Gicht, Krampf und Stein. Der frische Same bewirkt Erbrechen. Gegen die Gicht der Kinder bindet man ihnen die Wurzel um den Hals. Wenn man die Blätter auf erfrorene Glieder legt, werden dieselben geheilt. Der Pöäoniensyrup wird gegen Schlaganfälle, fallende Sucht und besonders gegen Gicht bei kleinen Kindern angewendet; man gibt davon einen Löffel voll. Die Blumen werden im Mai, die Samen im August, die Wurzeln im Frühling oder Herbst gesammelt.

Pappel (Populus.)

1. Die weiße Pappel, auch Silberpappel genannt, ist ein schöner, hoher Baum mit ausgebreitetem Wipfel. Die Blätter sind eiförmig, eckig gezähnt, oberseits kahl und dunkelgrün, unterseits weißfilzig; an den Gipfeln sind die Blätter größer, dreiz- bis fünfklappig, mit herzförmiger Basis. Die Knospen sind filzig, nicht fleberig, die Blütenköpfe dicht behaart. Man findet sie häufig an Wegen, Flußufern, in Wäldern des mittleren und südlichen Europas.

Anwendung: Die Rinde der Silberpappel war früher officinell und wurde gegen Harnzwang, vorzugsweise aber gegen Hüftweh angewendet.

2. Die Bitter-Pappel, Aspe oder Espe ist sehr häufig an Wegen, in Gebüsch und Wäldern von Europa und Sibirien.

Anwendung: Eine Abkochung der Rinde wird in Sibirien gegen Storbut, sowie gegen einige syphilitische Krankheitsformen angewendet. Die Wurzel-
ausläufer sind als zusammenziehend in Schweden officinell.

3. Die lang stielige Pappel wächst in Nordamerika.

Anwendung: Die Rinde gilt als ein gutes Fiebermittel.

4. Die Schwarzpappel findet man in Europa überall an Wegen, in Dörfern, in Wäldern, an Flüssen und Bächen und an feuchten Stellen.

Anwendung: Die Knospen, die man im Frühjahr 8—14 Tage vor dem Aufbrechen sammeln muß, enthalten vorzugsweise ätherisches Del, Harz und Wachs; sie wurden früher auch innerlich als Tinktur gegen chronische, passive Blutflüsse, Blasenkrankheiten und bei vielen Brustbeschwerden angewendet, sind aber jetzt nur noch als Pappelsalbe im Gebrauche.

5. Die italienische, lombardische Pappel wird überall häufig kultiviert und ist besonders als Alleebaum beliebt.

Anwendung: Die harzreichen Knospen werden wie bei der Schwarzpappel gesammelt und angewendet.

Peterfilie (*Petroselinum sativum* Hoffmann.)

Peterli, Bittersilge.

Diese ursprünglich aus Südeuropa stammende Pflanze wird als beliebtes Küchengewürz überall in Gärten kultiviert und hat dadurch krause, breite und glatte Blätter entwickelt. Schon die alten Völker be-

nutzten die Petersilie, die in den Gebirgen Macedoniens und Thessaliens wild wächst.

Anwendung: Man gebraucht Wurzel, Blätter und Samen sowohl als Küchengewürz als auch als Heilmittel. Die Pflanze hat nicht nur harntreibende Kraft, sondern die frischen, zerquetschten Blätter dienen als zerteilender und schmerzlindernder Umschlag auf Insektenstiche, Drüsenverhärtungen und Milchknoten. Die harntreibende Kraft sowie der Geruch und Geschmack liegen hauptsächlich in dem ätherischen Oele (Petersilienöl), das besonders in den kleinen, runden, gestreiften und grünlichen Samenförnern enthalten ist. Dieses Oel besteht aus einem dünneren Teile, der auf dem Wasser schwimmt, und einem dickflüssigeren, im Wasser untersinkenden Teile, aus welchem der sogenannte Petersilienkampfer in Gestalt weißer Nadeln hervorschießt. Destilliert man den Samen mit Wasser, so geht das ätherische Oel über, und man erhält das sogenannte Petersilienwasser, welches man als harntreibendes Mittel und besonders gegen Wassersucht benutzt. Man nehme das Petersilienwasser teelöffel- bis eßlöffelweise. Das Oel dient auch zur Vertreibung der Kopfläuse.

Da das Kraut der jungen Petersilie leicht mit der giftigen Hundspetersilie (*Aethusa cynapium*), namentlich aber mit Schierling (*Conium maculatum*) verwechselt werden kann, so muß man die Blätter genau kennen. Die Petersilie hat glatte, matt hellgrüne, dreifach gefiederte Blätter; im ersten Jahre treibt sie Wurzelblätter, die fellsförmig, dreispaltig und knorpelig gezähnt sind, die oberen Blätter sind lineal-lanzettförmig, nicht am Rande gesägt, und an der Spitze eines jeden Blattstieles stehen drei Blättchen. Die Hundspetersilie hat kleinere, 3—4fach fedsförmig eingeschnittene Blätter, die auf der Oberfläche dunkelgrün, unterhalb stark glänzend sind und beim Zerreiben keinen gewürzhaften, sondern einen widerlichen

Geruch von sich geben. Ihr Genuß erregt starkes Erbrechen, Schwindel, Anschwellen des Leibes, selbst Wahnsinn und Tod. — Der Schierling hat längere, dreifach gefiederte, aber tief ausgeschnittene, mit einem einzelnen zugespitzten, gezähnten Zipfel versehene Blätter, die oberseits dunkelgrün, unterseits blaßgrün sind, und deren Mittelrippen etwas vorstehen. Beim Zerquetschen und Reiben riechen sie unangenehm, etwa wie spanische Fliegen oder Kagenurin, und betäubend. Man merke sich also folgende praktische Merkmale zur Unterscheidung der Petersilie von Schierling: 1. die Blätter der Petersilie sind gelblich und mattgrün, die des Schierlings dunkelgrün und auf der Oberfläche glänzend; 2. das Petersilienkraut riecht, zwischen den Fingern gerieben, stark gewürzhast, das des Schierlings schwach und gewürzlos; 3. an der Petersilie fehlen die drei langen grünen Blättchen, welche unter den kleinen weißen Schirmblüten des Schierlings hervorthängen. Man tut am besten, die krausblättrige Petersilie zu pflanzen, weil diese mit Schierling nicht so leicht zu verwechseln ist.

Peterskraut (*Parietaria*.)

Glasakraut, Wandkraut, Mauerkraut, Tag- und Nachtkraut, Rebhühnerkraut.

Das Peterskraut wächst gern auf dürrer, steinigem Boden, alten Mauern, Wegen und Schutthaufen, hat eine rötliche mit vielen kleinen Fasern versehene Wurzel, einen zarten, rötlichen oder braunen Stengel mit haarigen, rauhen Blättern. Die Blüten, welche sehr klein und purpurfarbig sind, erscheinen im Juni.

Anwendung: Wenn man das Kraut mit Hauswurz in Essig siedet und als Pflaster auflegt, so hebt dieses den kalten Brand. Ein aus dem Kraute destilliertes Wasser befreit die Brust von Schleim. Wenn man mit diesem Wasser das Gesicht wäscht, so erhält

dasselbe eine schöne und klare Haut. Die Blätter des Peterskrautes befördern die Heilung von Wunden, wenn man sie dörrt und auf die wunden Stellen streut.

Pfeffer (Piper.)

Der schwarze Pfeffer wird im großen in Ostindien und auf den indischen Inseln kultiviert; er wächst ähnlich wie der Hopfen und wird wie dieser an Stangen gezogen; er ist ein fingerdicker, klimmender Strauch mit runden, an den Gelenken verdickten Aesten. Wenn die Beeren erst nach ihrer Reife eingesammelt werden, so haben sie bereits einen großen Teil ihres brennend-scharfen Bestandtheiles verloren, sie werden dann in Seewasser eingequellt und gerieben, damit ihre äußere Haut (Fruchthülle) abgeht, hierdurch wird die Beere heller und heißt im Handel weißer Pfeffer. Der meiste weiße Pfeffer wird indessen künstlich aus dem schwarzen Pfeffer in England hergestellt, indem man diesen in gewöhnlichem Wasser kocht oder in Seewasser oder oft widerlichen Flüssigkeiten aufweicht, einige Tage lang der Sonnenwärme aussetzt, dann von der schwarzen Oberhaut befreit und trocknet. Um ihm dann noch ein gutes und natürliches Ansehen zu geben, bleicht man ihn mit Chlor- oder Schwefeldämpfen, Alaun oder verdünnter Schwefelsäure. Die abgeschälte schwarze Oberhaut wird unter den im gemahlten Zustande im Handel befindlichen schwarzen Pfeffer gemischt. Je schwärzer der Pfeffer, je stärker er gerunzelt ist, je leichter er wiegt und sich mit den Fingern zerdrücken läßt, je schwächer er schmeckt und riecht, desto schlechter ist er. Den schwarzen Pfeffer lernten die Griechen erst durch Alexanders Zug nach Indien kennen, und der römische Kochbuchverfasser Apicius kannte bereits Pfeffersauce und Hasenpfeffer.

Der Pfeffer besteht aus einer harzigen, weißen, krystallinischen Substanz, Piperin, die, nebst einem ätherischen Oele, den Geschmack und den Geruch ver-

ursacht, aus Stärkemehl, Gummi, Extraktivstoff, Schleim, einigen Salzen und Säuren.

Anwendung: Durch seine reizende Wirkung befördert der Pfeffer die Verdauungstätigkeit, regt die Tätigkeit der Nervenganglien und Blutgefäße des Unterleibes an und wird deshalb auch in der Heilkunde bei Trägheit der Darmfunktionen gebraucht. Wenn keine entzündlichen Zustände obwalten, und nur die Tätigkeit des Magens angeregt oder eine zu reizlose Speise anregender für die Verdauung gemacht werden soll, dann ist der Pfeffer stets das geeignetste Gewürz, namentlich bei sitzender Lebensweise, bei Genuß von Gemüsen, Salaten, Fett; in den Fällen, wo man eine Erhitzung oder stärkere Reizung vermeiden muß, kann man den weißen Pfeffer wählen, weil dieser viel gelinder ist. Unzerkaute, ganz verschluckte Pfefferkörner haben wenig Einfluß auf den Magen, weil sie nicht genug aufgelöst werden und unverdaut wieder abgehen, doch darf man den Pfeffer auch nicht zu fein pulvern, da sich leicht Teilchen in den Falten der Schleimhaut festsetzen und hier bis zur Entzündung reizen können. — Als wirksames Volksmittel gegen das Wechselfieber ist der schwarze Pfeffer in vielen Gegenden bekannt; man nimmt 5 bis 15 Körner mehrmals täglich. Die heilsame Umstimmung der Unterleibsnerven wird dem Piperin zugeschrieben.

Pfefferminze (*Mentha piperita* L.)

Diese Pflanze, welche in den Gärten Griechenlands viel zu finden ist und in England und Süddeutschland wild wächst, wird in Nord- und Mitteldeutschland häufig kultiviert, weniger jedoch als die nur als Kulturpflanze vorkommende Krauseminze, eine Abart der erstern.

Anwendung: Die Blätter der Pfefferminze wie die der Krauseminze werden besonders gegen Krampfszustände, Verdauungsstörungen, überhaupt wo es auf

Anregung der Gefäßthätigkeit und Beruhigung der Nerven ankommt, in Anwendung gebracht. Die Pfefferminze ist ein gutes Mittel gegen Blähungen und befördert die Hautausdünstung, stillt Koliken, Krampfbrechen und krampfhaftige Schmerzen. Als Tee ist die Pfefferminze längst Volksmittel geworden; sie enthält ein ätherisches Del und Gerbsäure, ersteres verleiht ihr die bekannte wohlthätige Wirkung. Die Pfefferminzkuken, ein Gemisch von Zucker und Pfefferminzöl, sind ein bekanntes Mittel gegen Magenschwäche, leichte Krampfanfälle, zur Anregung des Appetites und erregen eine angenehme Wärme im Magen, doch ist ihr übermäßiger und unzeitiger Gebrauch nachtheilig. Ein durch Destillation erhaltenes Pfefferminzwasser ist theils ein häufiger Zusatz zu ärztlich verordneten Mixturen, theils, eßlöffelweise genommen, ein wohlthätiges Mittel bei zeitweiser Verdauungsschwäche, blähender Lustentwicklung *zc.*, auch bei rheumatischen Fieberanfällen. Seiner belebenden und anregenden Eigenschaften wegen dient das Pfefferminzkraut gleich dem der Krauseminze auch zu Bädern, Umschlägen *zc.*

Quecke (*Triticum repens* L.)

Die Quecke ist ein Unkraut, welches man überall auf Aekern, an Wegen und Rainen antrifft. Sie gehört unter die Gräser, hat eine ausdauernde, gegliederte, weiterkriechende, bleiche Wurzel, schmale Blätter und eine aufrecht stehende zweizeilige Aehre. Die Aehrchen sitzen quer und abwechselnd an den Seiten der Spindel. Die Blütezeit der Quecke fällt in die Monate Juni und Juli, der Samen reift im August. Die Wurzeln sammelt man im Frühjahr oder im August.

Anwendung: Der Absud der Wurzel wird getrunken; er reinigt das Blut und löst den Schleim. Man verwendet ihn auch zu lindern Klystieren. Die Wurzel gewaschen und zerschnitten gibt ein gutes Viehfutter.