

wirkt aber gegen Schmerzgefühl in der Gebärmutter und hysterische Krämpfe, gegen Verdrehungen und Entzündungen derselben Stellen, weiter auch gegen Kopfschmerzen, Ohrenleiden, Ohrensausen und Ohrenklingen. Es hilft auch den Leberkranken, denen, welche schwer harnen und an Stein leiden, den Asthmatikern und Milzkranken. Es vertreibt ferner auch mit Honig und Lilienwurzel und Cyperngras- oder Rosenwachssalbe gemischt die Male, Sommersprossen und Runzeln aus dem Gesicht; auch beseitigt es die Schwachsichtigkeit. Mit Wein aber entfernt es bösen Schorf und Kleingrind.

¹⁾ Nach attischem Maass rund etwa 4,4 l. ²⁾ Die Zeit wurde bei den Griechen und später auch bei den Römern mittelst einer Art Wasseruhr, *κλεψύδρα*, Klepsydra, gemessen, bei der Wasser durch eine siebartige Vorrichtung tropfenweise durchfiel.

D. lässt auch hier das fette Oel, wie bei allen solches enthaltenden Samen, aus den Mandeln, den Samen von *Amygdalus communis* L. (Rosaceae-Prunoideae) nicht durch Pressen, sondern durch heisses Wasser ausziehen. Dadurch erhält das Oel allerdings das feine Aroma des Bittermandelöls (Benzaldehyd-Cyanwasserstoff). Dasselbe ist in den bitteren Mandeln — nur solche werden verwandt — nicht fertig gebildet vorhanden, sondern es ist ein Zersetzungsproduct. Die bitteren Mandeln enthalten ein Glykosid, Amygdalin, welches unter dem Einflusse des im Sameneiweiss der Mandeln gleichfalls vorhandenen, fermentartig wirkenden Emulsins bei Gegenwart von Wasser in Traubenzucker und Benzaldehyd-Cyanwasserstoff zersetzt wird.

Wenn nun auch ein grosser Theil des Emulsins durch das heisse Wasser zerstört wird, so kommt doch stets so viel zur Geltung, dass ein hinreichendes Aroma erzeugt wird.

Das (fette) Mandelöl ist nach dieser Bereitung in einer Emulsion vorhanden, d. h. es ist in mikroskopisch feinen Tröpfchen mittelst des in den Samen enthaltenen Eiweisses und Schleims in Wasser vertheilt und bildet eine mehr oder weniger dickliche Masse.

Da wo die eigentliche Abscheidung des Mandelöls beginnen soll, bricht D. ab, spricht sich auch über die äussere Beschaffenheit desselben nicht näher aus.

Cap. 40. *Περὶ βαλανίου ἐλαίου*. Behenöl. Auf gleiche Weise wird das Behenöl bereitet. Es hat die Kraft, Male, Leberflecken, Finnen und das Dunkle der Narben zu vertreiben, auch den Bauch zu reinigen. Dem Magen ist es nicht zuträglich. Mit Gänsefett eingetröpfelt hilft es gegen Ohrenschmerzen, Ohrensausen und Ohrenklingen.

Die Behennüsse, *βάλανοι μυρσικαί*, Glandes unguentariae, sind die gerundet dreikantigen, schwarzbraunen Samen von *Moringa oleifera* Lam. oder *M. pterygosperma* Gaertn. (Moringaceae), eines etwa 9 m hohen, im afrikanischen Wüstengebiet heimischen, vielfach, besonders in Ostindien, der Samen wegen cultivirten Baumes. Die dicken Kotyledonen enthalten ein nicht ranzig werdendes fettes Oel und gleichzeitig, wie die übrigen Theile der Pflanze, einen scharfen Stoff.

Cap. 41. *Ἐλαιον σησάμιον καὶ καρβύινον*. Sesam- und Wallnussöl. Sie werden auf ähnliche Art wie die vorhergenannten dargestellt, indem das Sesamöl aus Sesamsamen, das Wallnussöl aus den Wallnüssen bereitet wird. Sie haben dieselbe Wirkung wie das Behenöl.

Das Sesamöl spielt schon im alten Aegypten eine bedeutende Rolle. Ebenso berichtet Herodot I 193, dass es in Assyrien die Stelle des Olivenöls ver-
trete. Die Pflanze, *Sesamum orientale* L. (Pedaliaceae), wird jetzt in allen heissen
und warmen Ländern cultivirt. Der Wallnussbaum *Juglans regia*, L. (Juglandaceae),
soll in Persien heimisch sein, wird jetzt durch ganz Süd- und Mitteleuropa culti-
virt. Die äussere Samenschale liefert einen Bitterstoff und Farbstoff, der Same ein
mildes, süsses, fettes Oel.

Cap. 42. Περὶ ὀσπυαμίνου ἐλαίου. Bilsenöl. Das Bilsenöl
wird so bereitet: Nimm den weissen, trockenen, frischen Samen, zerstosse
und mische ihn mit heissem Wasser, wie es beim Mandelöl angegeben
ist. Während du in der Sonne arbeitest, mische die an den Händen ge-
trockneten Theile dem Ganzen wieder zu, und dieses thue, bis es dunkel
und übelriechend wird. Nachdem du es durchgeseiht und nachgepresst
hast, setze es bei Seite. Es hilft gegen Ohrenleiden, wird auch den
Zäpfchen zugesetzt, da es erweichend wirkt.

Bei der Darstellung des Bilsenöls zeigt D. auch in Kleinigkeiten den Prak-
tiker; so lässt er die Masse erst durch ein Colirtuch laufen und dann nachpressen.

Die Samen von *Hyoscyamus albus* L. (Solanaceae) — denn diesen meint D.
hier — enthalten, wie die von *H. niger*, etwa 28% fettes Oel und jedenfalls auch
wie jene die giftigen Alkaloide Hyoscyamin und Scopolamin. Auch das fette Oel
der Samen enthält etwas Hyoscyamin.

Cap. 43. Περὶ Κνιδελαίου. Knidisches Oel. Aehnlich wird
auch dieses aus den ausgemachten und gestossenen knidischen Körnern
hergestellt. Getrunken hat es eine den Magen reinigende Wirkung.

Die κόκκοι κνίδιοι oder γνίδιοι, knidische Beeren, sind die Früchte von θυμέλαια
oder κνήστρον, *Daphne Gnidium* L. (Thymelaeaceae), Rispenblüthiger oder Italie-
nischer Seidelbast; es ist ein meterhoher Strauch Südeuropas, welcher die eiför-
migen, zugespitzten, rothen Beeren, Kellerhalskörner, trägt. Sie wurden früher als
Grana Gnidii gegen Ruhr, Wassersucht und Keuchhusten angewandt; sie enthalten
ein scharfes, drastisch wirkendes Princip.

Cap. 44. Περὶ Κνινελαίου. Safloröl. Ganz ebenso wird auch
das Safloröl gemacht; es hat dieselbe Kraft, wie das aus den knidischen
Körnern, aber viel schwächer.

Das Oel aus den Samen von *Carthamus tinctor.* L. (Compositae), Aechter
Saflor, einer in Ostindien heimischen, in Südeuropa cultivirten Pflanze mit ölreichen
Schliessfrüchten. Sie diente gegen Gelbsucht, jetzt hauptsächlich als Material zu
einem Farbstoff.

Cap. 45. Περὶ Παπανελαίου. Rettigöl. Das Rettigöl wird aus
den Samen desselben (des Rettigs) bereitet wie die übrigen. Es ist ein
gutes Mittel für die, welche nach Siechthum an Läusekrankheit leiden,
auch glättet es die Rauheiten im Gesicht. In Agypten gebrauchen sie
es aber, um es mit dem Zugemüse zu kochen.

Cap. 46. *Περὶ Μελανθλαίου*. Schwarzkümmelöl. Auch das Schwarzkümmelöl hat dieselbe Kraft und wird bereitet wie das Rettigöl.

Die Samen von *Nigella sativa* L. (Ranunculaceae) enthalten 10% fettes und etwa 0,8% ätherisches Oel, welches ihnen einen schwach aromatischen Geruch verleiht.

Cap. 47. *Περὶ Σινάπελαιου*. Senföl. Das Senföl wird bereitet, indem fein gestossener und mit Wasser angefeuchteter Senfsamen mit Oel gemischt und ausgepresst wird. Es wirkt gegen chronische Leiden, indem es durch Oeffnung der Poren die schlechten Säfte abführt.

In den Senfsamen, von *Brassica nigra* L. (Cruciferae), ist das wirksame Princip in Form eines Glukosids, des Sinigrins oder myronsauren Kaliums, enthalten. Dasselbe zerfällt unter dem Einflusse von Myrosin, einem fermentartigen Körper, in Senföl, Traubenzucker und Kaliumbisulfat, und zwar findet die Spaltung durch das Myrosin, abweichend von anderen Glukosiden, ohne Aufnahme von Wasser statt (s. Gadamer, Bestandtheile des Senfsamens, Archiv d. Pharm. 1897, Heft 1). Das Senföl wird dann vom zugesetzten fetten Oel aufgenommen.

Die Wirkung des Senföls nennt D. *μετασώγκρινον*. Dieser Ausdruck ist der Therapie der methodischen Schule entnommen, deren Stifter Asklepiades unter Verzicht auf innere Arzneimittel nach dem Grundsatz *Cito, tute, jucunde* die Krankheiten durch Diät, körperliche Uebungen und äussere Reizmittel, zu denen das Senföl gehört, zu heilen suchte.

Jetzt wird das ätherische Senföl durch Destillation gewonnen, kann auch synthetisch dargestellt werden.

Cap. 48. *Περὶ Μυρσινελαίου*. Myrtenöl. Das Myrtenöl wird nun so dargestellt: Nimm die zarten Blätter der schwarzen oder der wilden oder der zahmen Myrte, stosse und presse sie; dem Saft setze ebenso viel Oel von unreifen Oliven zu, erhitze über Kohlen bis zum Kochen, indem du dann das Obenaufstehende abnimmst. Leichter ist aber die Darstellung, die zarten zerstoßenen Blätter mit Wasser und Oel zu kochen und das Obenaufstehende abzuheben. Eigenartig aber ist die Methode, die in die Sonne gelegten Blätter mit Oel zu behandeln. Einige verdichten ¹⁾ das Oel vorher durch Granatäpfelschalen, Cypresse, Cyperngras und Strandbinse. Wirksamer ist aber das von bitterem Geschmack, das ölige, hellgrüne, durchscheinende, nach Myrte riechende. Es hat adstringirende hartmachende Kraft; daher seine Wirkung, wenn es den Mitteln zum Vernarben beigemischt wird, ebenso gegen Verbrennungen mit Feuer, gegen bösen Grind, Schorf, Hautausschlag, Wolf, Risse, Condylome, Erschlaffung der Gelenke. Es stellt den Schweiss und findet überall da Anwendung, wo es sich um Zusammenziehen und Verdichten handelt.

¹⁾ προστόφουσι.

D. unterscheidet hier drei Arten Myrte, die schwarze, wilde und zahme später (Cap. 155) nennt er nur zwei Arten, *sativa* (*nigra* und *candida*) und *silvestris*, die letztere ist *Ruscus*. Theophrast (Hist. pl. II 2, 6) bemerkt, dass die Myrte in

der Farbe der Frucht oft degenerire; schon Ovid singt von den schwarzen und weissen (ins Röthliche spielenden) Früchten: *Myrtea silva subest bicoloribus obsita baccis*.

Bei der Darstellung des Oels aus den Blättern kam es darauf an, das in denselben enthaltene ätherische Oel in das fette Oel aufzunehmen.

Cap. 49. *Περὶ Δαφνελαίου*. Lorbeeröl. Das Lorbeeröl wird aus den Lorbeeren hergestellt, wenn sie überreif sind, indem sie mit Wasser gekocht werden. Sie sondern nämlich aus der umliegenden Schale ein gewisses Fett ab, welches man mit den Händen abträgt und in Muscheln aufnimmt. Einige verdichten vorher Oel von unreifen Oliven mit Cyperngras, Strandbinse und Kalmus, werfen danach die zarten Lorbeerblätter hinzu und kochen es zusammen; Andere mischen auch Lorbeeren zu, bis der richtige Geruch entsteht, noch Andere *Styrax* und *Myrrhe*. Am besten zur Bereitung ist der bergige und breitblättrige Lorbeer¹⁾. Den Vorzug beim Lorbeeröle hat aber das frische, von hellgrüner Farbe, das sehr bittere und scharfe.

Es hat erwärmende, erweichende, anregende, die Erschlaffung aufhebende Kraft. Es ist ein gutes Mittel bei allen Neuralgien, Ohrenleiden und katarrhalischen Zuständen. [Denjenigen, welche durch Erkältung an der Leber leiden, ist es als Salbe heilsam, wie kein anderes Mittel]²⁾. Getrunken aber ist es brechenenerregend.

¹⁾ Wohl der cultivirte. ²⁾ Dieser Satz fehlt in einigen jüngeren Codices.

Das Oel aus den Früchten von *Laurus nobilis* L. (Lauraceae), Lorbeerbaum. Das dickliche, grüne, gewürzhaft riechende Oel wird noch heute wie damals durch Auskochen der Früchte mit Wasser gewonnen.

Cap. 50. *Περὶ Σχινελαίου*. Oel des Mastixbaumes. Das Oel des Mastixbaumes wird ähnlich wie das Lorbeeröl aus den reifen Früchten dargestellt, vorher verdichtet¹⁾; es heilt die Krätze des Zugviehes und der Hunde. Auch wird es den Zäpfchen, Salben und Aussatzmitteln mit Vortheil zugesetzt. Es hält den Schweiss zurück. Aehnlich wird auch das Terebinthenöl bereitet; es trocknet aus und adstringirt.

¹⁾ d. h. mit vorher verdichtetem Oel.

Pistacia Lentiscus L. (Anacardiaceae), Mastixbaum, ein Strauch oder niedriger Baum der Mittelmeerländer mit erbsengrossen, anfangs rothen, später schwarzen Früchten. Er wurde von Alters her auf Chios besonders cultivirt. Daher wurde auch das daher stammende Oel, sowie der durch Einschnitte in die Rinde des Baumes gewonnene Mastix hoch geschätzt.

Das Terebinthenöl ist das aus den Früchten von *Pistacia Terebinthus* (Anacardiaceae), Pistacienterebinthe, bereitete Oel. Es ist gleichfalls ein mittelgrosser Baum in den Mittelmeerländern. Er lieferte auch durch Einschnitte in die Rinde den sehr geschätzten cyprischen Terpentin von Chios.

Cap. 51. Mastixharzöl. Das Mastixharzöl wird aus zerriebenem Mastix bereitet. Es ist wirksam gegen alle Gebärmutterleiden, mässig

erwärmend, adstringirend, erweichend, wirksam gegen die den Magen überziehenden Verhärtungen¹⁾, Bauchschmerzen und Dysenterieanfälle; auch reinigt es das Angesicht und bewirkt eine gesunde Farbe.

¹⁾ σκλήρωμα, verhärtetes Geschwür, welches nach Plinius VII 63 periodische Blutungen bewirkt.

Cap. 52. Περὶ συνθέσεως μύρων. Die Zusammensetzung der Salböle. Da nun auch die Salböle bei einigen Leiden von guter Wirkung sind als Zusätze zu Arzneimitteln, zum Einträufeln oder zum Riechen, so halten wir es für folgerichtig, auch der hierfür überlieferten Anweisungen zu gedenken. Diejenigen, welche dieses erproben wollen, müssen das im Auge haben, ob jene Substanz, mit der die Mischung der Salböle geschieht, dem Geruche gemäss wirkt. Eine derartige Probe ist die beste. Bei einigen wird solches freilich nicht wahrgenommen wegen des Ueberwiegens der kräftigeren Zumischungen, wie bei der Majoran-, Safran-, Bockshornsalbe und anderen ähnlichen. Dieses ist aus der Uebung darin zu beurtheilen.

Die Bezeichnungen der alten Griechen für Salben decken sich nicht ganz mit den jetzigen Namen. Die Salben hatten eine mehr dicke oder dünne Consistenz — ἐμπερχόμενα nennt letztere D. an dieser Stelle — und wurden durch verschiedene Zusätze verdickt, um besonders, wie man glaubte, den Wohlgeruch länger zu binden. μύρον war sowohl die Bezeichnung für wohlriechende, von selbst ausfliessende Pflanzenharzsäfte als auch für solche künstliche Zubereitungen. Es ist das unguentum der römischen Aerzte, feines Salböl, Balsam, später dann Salbe überhaupt.

κίρωμα, Wachssalbe, bestand aus Wachs und Oel, es wurden aber auch andere Substanzen, als Terpentin, Pech, Kupfer u. s. w. zugesetzt.

ἀκωπος (ἀ priv. und κόπος, akopos, ohne Schwäche), ein stärkendes Mittel in Salbenform. Ursprünglich wurde darunter ein feines Oel verstanden; später kamen Zusätze als Galbanum, Silphium, Opoponax etc. hinzu, so dass es in der Folge auch für Salbe überhaupt gebraucht und nach den Zusätzen benannt wurde.

μάλαγμα (Malagma), erweichender Umschlag, sehr häufig durch Abkochungen von Kräutern bereitet, wurde aber auch im Sinne von Salben gebraucht, unser Kataplasma. Auch ist es sehr wahrscheinlich, dass, wie bei den alten Juden, Umschläge durch Kauen von Getreide oder Feigen hergestellt wurden (vgl. II Kön. 20, 7; Jerem. 38, 21; Talm. Mischn., Kelim 28 M. 3). Rabbam leitet Malagma von „Male logmah“, mundvoll, ab, weil jedesmal so viel Weizen oder Feigen zu einem frischen Umschlag gekaut wurden. Der Pseudodioskurides (Die giftigen Thiere Cap. 1) wendet gleichfalls gekauten Getreide an.

ἐμπλαstron, Emplastron, trockene oder angefeuchtete und wieder getrocknete Arzneimittel; sie wurden in einem Rohre, νάρθηξ, aufbewahrt. Sie entsprechen also nicht unserem heutigen Pflaster.

κολύριον, Kollyrion, Bröckchen, eine teigartige, trockene Masse, die dann verflüssigt besonders bei Augenkrankheiten gebraucht wurde. Collyrium ist später der Ausdruck für Augenmittel geworden.

πίσσοι, προσθέματα, βάλανοι, Pissoi, Prosthemata, Balanoi, Zäpfchen, Stuhlzäpfchen, Vaginalkugeln, bestanden entweder aus Wolle, Leinen oder Seide, in welche die betreffenden Mittel eingewickelt oder mit denen sie bestrichen wurden

Berendes, Arzneimittellehre des Dioskurides.

oder die wirksamen Mittel wurden mit Fett, Honig, Wachs oder dergleichen gemischt und geformt, vor dem Einführen mit Galle oder Honig bestrichen.

σπόσις, Inspissamentum, ist wie *μόρον*, Unguentum, von Balsamconsistenz.

Plinius XIII 16 sagt: Myrrhe macht die Salben dicker, Kostus und Amomum schärfer, Safran zum Arzneigebrauch besser.

Cap. 53. *Περὶ ῥοδίνου σκευασίας*. Die Bereitung des Rosenöls. Das Rosenöl wird so gemacht: 5 Pfund und 8 Unzen zerschnittenes und mit Wasser zerstampftes Bartgras koche unter Umrühren mit 20 Pfund und 5 Unzen Oel. Dann, nachdem du es durchgeseiht hast, wirf in die 20 Pfund und 5 Unzen Oel die Blätter von 1000 trockenen Rosen¹⁾ [oder 1 Pfund Cyperngras, 1 Pfund Alant, 1 Pfund Kalmus, 6 Xestes Oel, 1½ Xestes Rosen]²⁾, und nachdem du die Hände mit wohlriechendem Honig bestrichen hast, rühre es unter öfterem Drücken einen Tag lang; nachdem du es dann die Nacht über hast stehen lassen, presse es aus. Wenn sich aber das Hefenartige abgesetzt hat, wechsle das Aufnahmegefäß und gib es in einen mit Honig ausgestrichenen Mischkrug³⁾. Die ausgepressten Rosen wirf in ein Fass und giesse 8 Pfund und 3 Unzen verdichtetes Oel dazu und presse es wieder aus. Dieses wird dir die zweite Sorte Oel sein, und wenn du willst, giesse bis zum dritten und vierten Male Menstruum auf und presse aus. Es entsteht so eine erste, zweite, dritte und vierte Sorte Oel. So oft du dies aber thust, streiche die Krüge vorher mit Honig aus. Wenn du aber eine zweite Auflage herstellen willst, so wirf in das zuerst ausgepresste Oel die gleiche Zahl frischer trockener Rosen und rühre mit den Händen, die vorher mit Honig bestrichen sind, um, und presse aus, und dies thue zum zweiten, dritten und vierten Male in der gleichen Weise auspressend. So oft du dieses aber thust, wirf frische Rosen dazu, sie mit den Nägeln zerpfückend; denn es wird kräftiger. Bis zu einem siebten Auszuge lässt das Oel den Zusatz von Rosen zu, dann aber nicht mehr. Auch die Presse werde mit Honig ausgestrichen. Sorgfältig muss das Oel von dem (wässerigen) Safte getrennt werden, denn wenn das Geringste davon zurückbleibt, verdirbt das Oel. Einige pressen die Rosen für sich allein und behandeln sie dann an der Sonne mit dem Oel, und zwar 6 Unzen mit 1 Xestes Oel, indem sie es acht Tage hindurch umrühren und vierzig Tage bis zum dritten Auszuge an der Sonne stehen lassen. So bewahren sie es auf. Einige verdichten ferner das Oel unter Zusatz von Kalmus und Aspalathos, Andere geben Anchusa⁴⁾ zu wegen der hübschen Farbe und Salz, um die Verderbniss zu verhindern. Es hat aber adstringirende, kühlende Kraft, ist sehr geeignet zu Besprengungen und zu Mischungen weicher Salben. Getrunken öffnet es den Leib und mildert die Hitze des Magens, ist ein Nährmittel für hohle Geschwüre⁵⁾ und besänftigt die böartigen, es ist ein Mittel gegen Schorf und Ausschlag, dient im Anfang

als Umschlag gegen Kopfschmerzen, als Spülung gegen Zahnschmerzen. Eingestrichen wirkt es gegen Verhärtungen der Augenlider und ist als Klystier mit Erfolg zu gebrauchen gegen Reize der Eingeweide und der Gebärmutter.

¹⁾ So muss, wie Saracenus mit Recht bemerkt, und Sprengel auch übersetzt, wohl gelesen werden, d. h. *πέταλα χιλίων ῥόδων*, die Blätter von 1000 Rosen statt *πέταλα χίλια ῥόδων*, 1000 Rosenblätter, da diese zu 20 Pfund und 5 Unzen, nach unserem Gewicht 7 Kilo 350 g Oel in keinem Verhältniss stehen würden. ²⁾ Nach Cod. X u. Asul. ³⁾ *κράτηρ*, in welchem nach griechischer Sitte der Wein mit Wasser gemischt und dann in die Becher gefüllt wurde, also ein Krug mit engem Halse. ⁴⁾ *Anchusa tinctoria* L. Alkanna. ⁵⁾ d. h. es bewirkt eine Ausfüllung der Cavernen.

Die von den Alten gebrauchte Rose ist die blassrothe *Rosa centifolia* L. (Rosaceae).

Bei allen feineren Oelen und Salben lässt D. die Gefässe, Werkzeuge und, wo die Hände mit der Masse selbst in Berührung kommen, auch diese mit Honig bestreichen; es geschieht dies, um jeden fremden Geruch ab- und gleichzeitig das Aroma des Honigs mit zu erhalten. Um die Rosen zu erschöpfen, soll das Ausziehen mehrmals wiederholt werden, wobei natürlich stets ein schwächeres Product entsteht. Um ein concentrirtes Oel zu gewinnen, lässt D. zu dem ersten Auszuge, welcher schon den Rosenduft enthält, nochmals frische Rosen zusetzen und dann wie früher verfahren. Er nennt das eine „zweite Auflage“, wörtlich ein „zweites Hineinwerfen“. Beim siebten Auszuge ist das Oel mit dem Rosendufte vollständig gesättigt.

Die Trennung des Oels von der untenstehenden wässerigen Masse soll vorsichtig geschehen, weil durch die letztere das Oel ranzig wird.

Cap. 54. *Περὶ ἐλατίνου σκευασίας*. Die Bereitung des Elatenöls. Zerquetsche und zerreisse die Spatha und wirf sie in ein Fass und giesse Oel von unreifen Oliven darüber drei Tage hindurch, schöpfe es dann heraus in einen Korb und presse aus. Beides sollen aber gleiche Gewichtstheile sein. Nachdem du es dann in einem reinen Gefässe bei Seite gesetzt hast, gebrauche es. Es hat eine dem Rosenöl ähnliche Kraft, den Bauch aber erweicht es nicht.

Elate, *ἐλάτη*, ist im gewöhnlichen Sprachgebrauch die Tanne, *Pinus Picea* L. (*Abies pectinata* D. C.), seltener bedeutet es die Spatha, die gemeinsame Hülle, welche den Blütenkolben, Spadix bei den Palmen im Knospenzustande umgibt. Diese Bedeutung hat es ohne Zweifel hier und vermuthlich ist nicht die Spatha allein, sondern die ganze Inflorescenz gemeint.

Plinius, der seiner Sache nicht ganz sicher ist, sagt XII 134: „Ausserdem gibt es noch einen Baum, der zu denselben Salben dient und den Einige Elate, was bei uns Tanne heisst, Andere Spathe nennen“, und XXIII 99: „Von der Palme Elate oder Spathe gebraucht man die Knospen, Blätter und Rinde in der Medicin“.

Hätte D. eine Conifere gemeint, so würde er sicher die zu behandelnden Theile, Früchte (Samen) oder Triebe genannt und nicht eine allgemeine Bezeichnung gewählt haben.

Cap. 55. *Περὶ μηλίνου σκευασίας*. Die Bereitung des Quittenöls. Das Quittenöl wird auf diese Weise hergestellt: 6 Xestes Oel mische mit 10 Xestes Wasser, gib hinzu 3 Unzen zerstoßene Spatha

und 1 Unze Bartgras, lass es einen Tag stehen und koche es dann. Nachdem du dann das Oel abcolirt hast, gib es in ein weithalsiges Gefäss; dann lege ein Geflecht aus Rohr oder eine weitmaschige Binsenmatte darüber und breite über diese Quittenäpfel aus, bedecke sie mit Decken und lass eine genügende Anzahl Tage stehen, bis das Oel die Kraft von den Quitten angezogen hat. Einige schlagen die Quitten zehn Tage lang in Decken ein, damit der Wohlgeruch sich verdichte und sich nicht verflüchtige, danach maceriren sie dieselben mit dem Oel zwei Tage und Nächte, pressen es dann aus und setzen es weg. Es hat adstringirende, kühlende Kraft, wirkt gegen krätzige Geschwüre, Kleingrind, Frostbeulen, kriechende Geschwüre und als Injection gegen Verwundungen in der Gebärmutter, stellt als Injection das zu häufige Harnen und hält den Schweiss zurück. Es wird getrunken gegen Kanthariden, Buprestis und die giftigen Fichtenraupen. Ein Beweis für seine Güte ist der Geruch nach Quittenäpfeln.

Das Oel der Quittenäpfel, der Früchte von *Cydonia vulgaris* Pers. (Rosaceae-Prunoideae), der ächten Quitten.

Cap. 56. *Περὶ οἰνανθίνου σκευασίας*. Die Bereitung des Weinblüthenöls. Die wohlriechende Blüthe des Weinstockes lass welken, wirf sie in Oel von unreifen Oliven und rühre und schüttele durch; lass zwei Tage stehen, presse es dann aus und setze es weg. Es hat adstringirende Kraft ähnlich dem Rosenöl, ausser dass es den Leib nicht öffnet und erweicht. Der beste Beweis für seine Aechtheit ist das Auftreten des Geruchs nach Weinblüthe.

Das Oel wird bereitet aus der Blüthe von *Vitis vinifera* L. (Vitaceae), der Weinrebe.

Cap. 57. *Περὶ τηλίνου σκευασίας*. Die Bereitung des Bockshornöls. 9 Pfund Bockshorn, 5 Pfund Oel, 1 Pfund Kalmus, 2 Pfund Cyperngras macerire sieben Tage, indem du es jeden Tag dreimal umrührst, dann presse es aus und bewahre es auf. Einige lassen statt Kalmus Kardamom, statt des Cyperngrases Balsamholz mit ausziehen, Andere verdichten damit vorher das Oel, maceriren dann das Bockshorn und pressen es aus. Es hat die Kraft, Ablagerungen (Abscesse) zu erweichen und zur Reife zu bringen; in hohem Grade wirksam ist es gegen alte Verhärtungen der Gebärmutterumgebung (des Perimetrium), wird schwer Gebärenden injicirt, wenn die Theile durch die ausgetretenen Flüssigkeiten sehr trocken geworden sind, ferner dient es bei Afterentzündungen und wird bei Stuhlzwang mit Erfolg im Klystier gegeben; es vertreibt Schorf und Grind, ist mit Wachs heilsam gegen Verbrennungen und Frostbeulen, bringt Sommersprossen weg und wird unter die Mittel zum Glänzendmachen (der Haut) gemischt. Wähle aber das frische und

das, welches nicht zu sehr den Bockshorngeruch hervortreten lässt, welches die Hände glättet und bittersüssen Geschmack hat, denn solches ist das beste.

D. lässt uns im Ungewissen, ob die ganze Pflanze, *Trigonella Foenum graecum* L. (Leguminosae-Papilionaceae) oder der Same angewandt wurde; jedenfalls kommt nur der letztere als Träger des Aromas und der Bitterkeit in Frage.

Cap. 58. Περὶ σαμψυχίνου σκευασίας. Die Bereitung des Majoranöls. Quendel, Zimmt, Beifuss, Wassermintzenblüthe, Myrtenblätter, Majoran, nimm von jedem unter Berücksichtigung seiner Kraft dem Zwecke gemäss (das Nöthige), stosse Alles zusammen und giesse so viel Oel von unreifen Oliven darauf, dass die Kraft dessen, was in dasselbe zum Ausziehen gelegt ist, nicht überwältigt wird, lass es vier Tage stehen und presse aus. Und wiederum behandle dieselbe Menge derselben frischen Substanz die gleiche Zeit (im selben Oel) und presse aus¹⁾, denn es ist kräftiger. Wähle aber den dunkelgrünen Majoran, der lange duftet und mässig scharf ist. Es hat erwärmende, verdünnende und scharfe Kraft; es hilft gegen Verstopfung und Verdrehung des Uterus, treibt die Menstruation, die Nachgeburt und den Fötus aus und beseitigt die Mutterkrämpfe; es lindert auch die Schmerzen in den Hüften und geschwollenen Schamdrüsen. Mit Honig lässt es sich besser anwenden, da es durch heftiges Zusammenziehen die Stellen verhärtet; eingerieben hebt es die Erschlaffung auf, auch wird es mit Vortheil den Salben für die an Opisthotonie²⁾ und sonst an Krämpfen Leidenden zugemischt.

¹⁾ D. sagt hier sehr kurz, dass das erste Oel durch Ausziehen von frischer Substanz angereichert werden soll. ²⁾ Opisthotonie, eine Krankheit, bei der die Glieder durch gewaltsames Zucken rückwärts gezogen und steif werden.

Die Pflanze, welche dem Oele den Namen gibt, ist *Origanum Majorana* L. (Labiatae).

D. überlässt bei Darstellung dieses Oels die Wahl der Mengenverhältnisse dem Gutdünken und der Erfahrung des Laboranten. Er soll die einzelnen Substanzen in der Zusammensetzung nehmen, dass eine gewisse Harmonie in Wohlgeruch und Wirkung stattfindet, er soll aber auch nur so viel Oel anwenden, dass die Kräfte der Pflanzen zur Geltung kommen.

Cap. 59. Περὶ ὀξυμίνου σκευασίας. Die Bereitung des Basilicumöls. Nimm 20 Pfund Oel, 11 Pfund und 8 Unzen nach Gewicht Basilicumkraut, pflücke die Blätter ab und macerire sie einen Tag und eine Nacht in dem Oel, dann presse es aus und setze es weg. Nachdem du sie (die Blätter) aus dem Presskorbe genommen hast, giesse wiederum die gleiche Menge Oel darauf und presse aus; es wird dies aber die zweite Sorte genannt; denn einen dritten Auszug lassen sie nicht zu. Darauf nimm gleichviel frisches Basilicumkraut, macerire wieder, wie es beim Rosenöl gesagt ist, indem du das schon zum Ausziehen benutzte

Oel aufgiessest und die gleiche Zeit stehen lässt, presse aus und bewahre es auf. Und wenn du es zum dritten oder vierten Male machen willst, dann macerire, indem du stets frisches *Basilicum* hineingibst. Es kann aber auch aus Oel von unreifen Oliven hergestellt werden; jedoch ist es besser auf jene Art. Es hat dieselben Wirkungen wie das Majoranöl, nur weniger kräftig.

Das Oel aus *Ocimum Basilicum* L. (Labiatae). Basilienkraut. Cod. Const. und Aldin. beginnen das Capitel so: ἔλαιον ὠκίμινον σκευάζεται ὡς περ τὸ κόπρινον, das *Basilicum*öl wird bereitet wie das (Henna- oder) *Lawsonien*öl.

Cap. 60. Περὶ ἀβροτονίνου σκευασίας. Die Bereitung des Beifussöls. Beifussöl. In 9 Pfund¹⁾ des zu Cyperngrasöl gewürzten Oels wirf 8 Pfund (Beifussblätter), lass einen Tag und eine Nacht stehen und presse aus. Wenn du es aber für lange Zeit haltbar machen willst, nimm die ersten Blätter heraus, wirf andere hinein und macerire und presse aus. Es hat aber erwärmende Kraft, ist wirksam gegen Verstopfungen und Verhärtungen in der Gebärmutter, befördert die Menstruation und die Nachgeburt.

¹⁾ Nach Cod. X und Aldin. 8 Pfund.

Die hier benutzte Pflanze ist *Artemisia Abrotanum* L. (Compositae-Liguliflorae), Stabwurz, Beifuss, Eberraute.

Cap. 61. Περὶ ἀνηθίνου σκευασίας. Die Bereitung des Dillöls. 8 Pfund 9 Unzen Oel, 11 Pfund 8 Unzen Dillblüthe¹⁾, macerire sie in dem Oel einen Tag lang, dann presse mit den Händen aus und setze es weg. Wenn du aber ein doppeltes Pressöl machen willst, macerire frische Dillblüthe auf eben dieselbe Weise. Es hat die Kraft, die Gebärmuttergegend zu erweichen und zu eröffnen, ist wirksam gegen die Wechselfieber, erwärmt, hebt die Erschlaffung, und ist heilsam gegen Gelenkschmerzen.

¹⁾ Dieses offenbare Missverhältniss in den Gewichten verbessert Oribasius durch παλαιὸς λίτρας ἰα' οὐγγίας ἧ', ἀνήθου ἀνθους τὸ αὐτό, 11 Pfund 8 Unzen altes Oel und gleichviel Dillblüthe.

Anethum graveolens L. (Umbelliferae). Dill.

Cap. 62. Περὶ σουσίνου σκευασίας. Die Bereitung des susischen Salböls. Das susische Oel, welches Einige auch Lilienöl nennen, wird so dargestellt: 9 Pfund 3 Unzen Oel, 5 Pfund 3 Unzen Kalmus, 5 Unzen Myrrhe mische mit gewürztem Wein und koche. Nachdem du dann das Oel abcolirt hast, giesse es mit 3 Pfund 6 Unzen gestossener und mit Regenwasser macerirter Kardamomen wieder darüber, lass auf einander einwirken, nachher presse es aus. Und nimm 3^{1/2} Pfund von diesem verdichteten Oel, lege an Zahl tausend zerpfückte