

**Bi-complexe**

Ganz einfach gesund

Schüßler-Kombipräparate – **Neu!**  
die schnelle Hilfe  
Ideal im Alltag und für unterwegs

[hier erfahren Sie mehr...](#)

## Erstes Buch

Arzneimittellehre des Dioskurides



Landschaft Kyrene an der Nordküste Afrikas. <sup>8)</sup> Die hellgelben Griffel. <sup>9)</sup> Safranteig, der Rückstand nach dem Auspressen bei Bereitung der Safransalbe. <sup>10)</sup> λαθάργυρος, Blei- oder Silberglätte, Bleioxyd, μολυβδαίνα hält Lenz (Mineral. der alten Griechen und Römer S. 72) für den von der Glätte durchdrungenen Mergel des Treibheerdes. Plinius XXXIV 173 macht keinen wesentlichen Unterschied zwischen Molybdaena, Lithargrum und Galena (vgl. auch V 100).

Theophrast (Hist. pl. VII 7, 4; VI 8, 3) unterscheidet drei Sorten Safran, den wohlriechenden, den weissen und dornigen, von denen die beiden letzten ebenso wenig wie der bergige Geruch haben. Im Gegensatze zu D. bezeichnet er den kyrenäischen als die feinste Sorte (Hist. pl. VI 6, 5; De caus. pl. VI 18, 3). Plinius XXI 31 nennt den wildwachsenden den besten; er wird in Italien nicht mit Vortheil gebaut, da er die Aecker zu sehr aussaugt. Der beste ist der kilikische vom Berge Corycus, der ächte soll in der Hand rauschen, der angefeuchtete gibt dem Drucke der Hand nach. Ans Gesicht gehalten soll er die Haut und Augen beissen.

Es sind die gesättigt braunrothen Narben von *Crocus sativus* L. (Iridaceae-Crocoidae), Aechter Safran; sie sind heute noch officinell.

Der Gebrauch des Safrans ist sehr alt; im Papyrus Ebers wird Berg- und Nordsafran genannt; im Hohenliede Salomons (4, 14) ist er eins der kostbaren Gewürze.

Der Name Safran wird vom arabischen „safra“, gelb abgeleitet.

Die Araber haben ihn zu den Völkern des Westens gebracht. Im Mittelalter blühte die Safrancultur besonders in Italien, Spanien und Oesterreich. In Gätinois wurde sie erst im 17. Jahrhundert eingeführt. In Griechenland wächst er nach Heldreich (Die Nutzpflanzen Griechenlands, 1862) und Fraas wild, am liebsten an Bergabhängen und auf trockenem kalkhaltigem Boden. Das eigenthümliche Aroma verdankt der Safran nach Flückiger einem ätherischen Ole C<sub>10</sub>H<sub>16</sub>; er enthält einen Farbstoff Crocin und einen krystallinischen Bitterstoff Picrocrocin.

Cap. 26. Ηερὶ Κροκομάγματος. Krokomagma. Das Krokomagma stammt her von dem Safransalböl, indem die Gewürze ausgespresst und geformt werden. Gut ist das, welches wohlriechend, etwas nach Myrrhe duftend, schwer, dunkel, nicht holzig ist, beim Auseinanderziehen eine ziemliche Safranfarbe hat, fein, etwas bitter ist, Zähne und Zunge kräftig und viele Stunden anhaltend färbt; ein solches ist das aus Syrien. Es hat eine die Verdunkelungen auf der Pupille reinigende, harntreibende, erweichende, die Verdauung befördernde und erwärmende Kraft. Im Ganzen entspricht dieselbe der Kraft des Safrans, denn es besteht zum grössten Theil daraus.

Das Krokomagma, der Safranteig, war der Rückstand bei der Bereitung der Safransalbe, er bestand aus Safran und fein gesiebter Myrrhe, welche mit Oel ausgezogen wurden.

Cap. 27. Ηερὶ Ἐλένιον. Alant. Der Alant [Einige nennen ihn Symphyton, Andere Persika, Medika, Oresteion, Nektarion, Kleonia, idäischen Strauch, idäisches Wollkraut, die Römer Terminalium oder Inula campana, die Aegypter Lenes] hat Blätter ähnlich denen der schmalblättrigen Königsckerze, aber rauher und länglich. Er treibt einen rauhhaarigen

## Erstes Buch

Arzneimittellehre des Dioskurides



I. Buch. Cap. 28.

55

Stengel, zwei Ellen hoch und höher, kantig, er hat die Blätter nicht in grossen Abständen und an den Knoten gewisse Auswüchse nach dem Muster der Blätter gestaltet. Aus jeder Achsel (kommen) hochgelbe Blüthen und darin ist die Frucht wie die der Königsckerze, welche beim Berühren Jucken erzeugt. Einen Stengel aber treibt er in gewissen Gegenden nicht, eine gelbliche, wohlriechende, grosse, etwas scharfe, weich anzufühlende Wurzel, von der wie bei der Lilie und dem Natterwurz kräftige Schösslinge zum Fortpflanzen genommen werden. Er wächst aber in bergigen, beschatteten und feuchten Gegenden. Die Wurzel wird im Sommer gegraben und zerschnitten getrocknet. Die Abkochung davon getrunken treibt den Urin und die Menstruation. Die Wurzel selbst mit Lycium und Honig genommen hilft gegen Husten, Engbrüstigkeit (Orthopnoë), innere Rupturen, Krämpfe, Blähungen, gegen den Biss giftiger Thiere, indem sie sich überhaupt als wärmend erweist. Seine Blätter mit Wein gekocht werden mit Erfolg den an Ischias Leidenden aufgelegt. In Süsswein eingemacht ist sie (die Wurzel) wohlgeschmeckend. Die Einpöckeler trocknen sie nämlich ein wenig, kochen sie dann und tauchen sie in kaltes Wasser, worauf sie dieselbe in die eingeengte Abkochung legen und zum Gebrauch aufbewahren. Zerstossen und genossen hilft sie denen, die an Blutsturz leiden.

Der Name Ἐλένιον wird auf Ελώς, feuchte Wiese, oder auch auf Ἡλίος, Sonne, wegen der grossen strahligen Blüthe zurückgeführt. Helenion soll auch die Pflanze heissen, weil sie aus den Thränen der Helena über den Tod des Kanopos, des Steuermanns des Menelaos, entsprossen sei; im sehr losen Zusammenhange mit diesen mag auch die Bezeichnung Orestion (Orestes) stehen. Symphyton heisst sie jedenfalls von der dichten Bewurzelung, Nektarion von der süssgemachten Wurzel, Kleonia, die Bekümmerte, weil sie schon sehr früh geschätzt wurde, die persische und medische vom Heimathlande, ebenso φιλόμητος ίδαιος, idäischer Strauch, auch Himbeerstrauch, Rubus idaeus, wegen ihres Vorkommens am Berge Ida und Inula campana als ein Gewächs Campaniens.

Plinius, welcher XIV 108 dieselben Synonyma aufzählt, unterscheidet XIX 91 und XXI 59 zwischen Inula und Helenium, verwechselt aber beide mit einander, da er Helenium einen Strauch mit spannenlangen an der Erde liegenden Zweigen und quendelartigen Blättern als Kranzpflanze und an anderer Stelle die medicinische Wirkung beschreibt. D. nennt den Stengel kantig, er hat dies wohl nur auf die ziemlich starken Riefen bezogen; die Auswüchse, Hervorragungen an den Stengeln könnten vielleicht die unteren Lappen der stengelumfassenden Blätter sein.

*Inula Helenium* L. (Compositae-Tubuliflorae). Aechter Alant. Die Alantwurzel ist noch heute ein beliebtes Bittermittel; sie enthält in reichlicher Menge das die Stärke vertretende Inulin, ferner etwas ätherisches Oel, das wenig aromatische Alantsäureanhydrid, Helenin (Alantkampfer) und Alantol.

Cap. 28. Περὶ Ἐλένιον αἰγυπτίων. Aegyptischer Alant. Ein anderer Alant, erzählt Krateuas, wachse in Aegypten. Es ist eine krautartige Pflanze, welche ellenlange auf der Erde liegende Zweige hat, wie