



Fleckenaron



Fleckenaron, *Arum maculatum*, L. [Zornpl. med. T. 75.] mit spondonförmigen, glattrandigen Blättern und keulenartigen Kolben, ein mehrjähriges, in schattigen Gegenden und an Bergen des südlichen Deutschlands befindliches Gewächs, welches schon im April und Mai blüht, und im July reife rundliche Beeren trägt.

Die knollige, etwa taubeneigroße Wurzel (rad. Ari), welche äußerlich mit einem weißen Häutchen umzogen ist, innerlich aber aus einem weißen Marke besteht, welches bei der frischen Wurzel im Aufschneiden einen Milchsaft von sich giebt, der sich von selbst in eine wässerige Flüssigkeit und ein stärkeartiges Setzmehl absondert, nach langem Trocknen aber ganz zu einer mehrlartigen Substanz wird. Die frische Wurzel hat einen höchst brennenden Geschmack, der Tage lang die Zunge wie mit Nadeln sticht, welcher aber beim Trocknen gelinder wird, bei längerem Liegen aber ganz vergeht. Die Wurzel ist nur im späten Herbst oder noch vor Erscheinung der Blätter im März ausgegraben, kräftig. Man hebt sie am besten in Sand gegraben im Keller auf, und trocknet nur so viel davon, als man auf ein paar Wochen nöthig hat.

Sie ist unter allen Arzneien die reizendste, und hat sich in allen chronischen Krankheiten, wo Unthätigkeit der ersten und zweiten Wege, wo Schleim und verminderte Kraft des lymphatischen Systems zugegen ist, wirksam erzeugt, in Magenschwäche, Migraine, schleimiger Engbrüstigkeit und leukophlegmatischen Kachexien; und als Beihülfe im Scharbock.

Ihre einschneidende, erregende Kraft wird eher durch Wasser als Weingeist ausgezogen, durch Kochen verfliegt sie, steigt auch nicht bei der Destillation mit dem Destillate über. Von Säuren und Oelen scheint sie gemindert zu werden.

Gekocht ist sie ein schleimiges, mildes, wohlschmeckendes Nahrungsmittel.

