

## Fleckenaron

Samuel Hahnemann



### Apothekerlexikon

Fleckenaron, Arum maculatum, L. [Zornpl. med. T. 75.] mit spondonförmigen, glattrandigen Blättern und keulenartigen Kolben, ein mehrjähriges, inschattigen Gegenden und an Bergendes 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 einstärkeartiges Setzmehl absondert, nach langem Trocknen aber ganz zu einer mehlartigen 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 nötig hat.

Sie ist unter allen Arzneien die reitzendste, 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 erzeigt, in Magenschwäche, Migraine, schleimiger Engbrüstigkeit und leukophlegmatischen Kachereien; und als Beihilfe im Scharbock.

Ihre einschneidende, erregende Kraft wirdeher durch Wasser als Weingeist ausgezogen, durch Kochen verfliegt sie, steigt auch nicht bei der Destillation mit dem Destillate über. Von Säuren und Oelenscheinet sie gemindert zuwerden.

Gekocht ist sie ein schleimiges, mildes, wohlschmeckendes Nahrungsmittel.