

## Drittes Buch

Arzneimittellehre des Dioskurides



302

Die Arzneimittellehre des Dioskurides.

Anethol mit einem Terpen. Dieses sowohl als auch die Früchte selbst finden häufig Verwendung als Stomachica, Stimulantia, Carminativa und als Geschmacks-correctientien.

Cap. 59 (66). *Ηερὶ Κάρων*. Kummel. Der Karos ist ein bekannter kleiner Same, er ist harntreibend, erwärmend, gut für den Magen und angenehm für den Mund, er befördert die Verdauung und wird auch vortheilhaft den Gegenmitteln und den Arzneien zugesetzt, welche schnell wirken sollen. Er steht dem Anis gleich. Die gekochte Wurzel wird gegessen wie die Möhre.

*Carum Carvi* L. (Umbelliferae), Kummel. Auch hier fehlt die Beschreibung der Pflanze, welche der griechischen Flora fremd, dagegen in den höheren Gegenden Norditaliens häufig ist.

Der Kummel wird wegen der Früchte und des in ihnen enthaltenen ätherischen Oeles gebaut. Letzteres besteht aus Carvol und Limonen. Wirkung ungefähr wie beim Anis.

Cap. 60 (67). *Ηερὶ Ανύθων*. Dill. Das Speiseanethon [Einige nennen es Polgidas, Andere Aniketon, die Propheten Same des Hundsaffen<sup>1</sup>], ebenso Haare des Hundsaffen, auch Same des Merkur<sup>2</sup>], die Agypter Arachu, die Römer Anethum, die Afrikaner Sikkiria, die Dakier Polpum]; die Abkochung der trockenen Dolde und der Frucht befördert als Trank die Milchabsonderung, lindert Leibschniden und Blähungen, reinigt den Bauch und stillt leichtes Erbrechen, treibt den Harn und beruhigt den Schlucken, bei anhaltendem Genuss aber schwächt sie das Gesicht und unterdrückt die Zeugungskraft. Von Nutzen ist seine Abkochung als Sitzbad für hysterische Frauen. Der gebrannte Same als Umschlag vertreibt Geschwülste (Kondylome) am After.

<sup>1</sup>) Der Hundsaffe war das Symbol des ägyptischen Aerztegottes. <sup>2</sup>) τόνος Ερμοῦ, in Uebereinstimmung mit Dambergis (Pharm. Post 1899, 22); v. Oefele übersetzt τόνος mit Penis.

*Anethum graveolens* L. (Umbelliferae), Dill. Die Früchte sind aus dem Arzneischatze wohl ganz verschwunden; im Haushalte dagegen wird die ganze Fruchtdolde wegen des gewürzhaften, kummelartigen Geschmackes beim Einmachen der Früchte, besonders der Gurken verwandt.

Cap. 61 (68). *Ηερὶ Κυμίνων* μηρέπων. Mutterkummel. Das gebaute Kyminon ist angenehm für den Mund, und zwar besonders das äthiopische, welches Hippokrates das königliche nennt, an zweiter Stelle kommt das ägyptische, dann das übrige. Es wächst im asiatischen Galatien, in Kilikien und zu Tarent und an vielen anderen Orten. Es ist erwärmend, adstringirend, austrocknend und ein gutes Mittel gegen Leibschniden und Blähungen, wenn es gekocht mit Oel als Klystier oder mit rohem Gerstenschrot als Umschlag gebraucht wird. Es wird mit Essigwasser auch denen gegeben, die an Orthopnöe leiden und mit Wein